

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление Министерства  
торговли Республики Беларусь  
16.06.2015 № 18

Сборник технологических карт  
блюд и изделий для детей раннего  
и дошкольного возраста

## ВВЕДЕНИЕ

Сборник технологических карт блюд и изделий для питания детей раннего и дошкольного возраста (далее – Сборник) подготовлен научным коллективом в составе специалистов Министерства торговли Республики Беларусь, управления образования Минского областного исполнительного комитета, государственного учреждения образования «Белорусская медицинская академия последипломного образования», государственного учреждения «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья», учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», Республиканского совета руководителей учреждений дошкольного образования по заказу Министерства образования Республики Беларусь и предназначен для организации питания детей раннего и дошкольного возраста в условиях функционирования различных форм организации дошкольного образования.

При подготовке Сборника был использован Сборник рецептур блюд для детей раннего и дошкольного возраста (Т.Д. Андрианова, В.А. Демиденко, Р.Р. Косенюк, Г.П. Новосад, Минск: НИО, 2003); ассортимент блюд расширен с учетом предложений специалистов учреждений дошкольного образования.

Продовольственное сырье и пищевые продукты, которые используются для приготовления блюд, должны отвечать требованиям технических нормативных правовых актов (государственных, отраслевых стандартов, технических условий, санитарных правил и норм и т.д.) и иметь документы, удостоверяющие их качество и безопасность.

На все блюда составлены технологические карты в соответствии с требованиями СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» (далее – СТБ 1210), в которых указана рецептура (нормированный расход пищевых продуктов на 1 блюдо), технология приготовления и отпуска блюда, его характеристика по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция), условия и сроки годности, а также сведения о пищевой ценности.

В рецептурах блюд указаны нормы вложения продуктов массой «брутто» и «нетто», выход полуфабрикатов и блюда в целом.

В технологических картах указаны особенности технологии приготовления блюд на диету «П». В соответствии с требованиями диеты «П» запрещается пассерование овощей.

Для отдельных блюд в Сборнике представлены их 2-е варианты с целью обеспечения ежедневного выполнения продуктового набора по основным продуктам, а также для их включения в меню на диету П.

В разработанных технологических картах энергетическая ценность блюд и их химический состав готовых блюд рассчитаны по 19 параметрам (Химический состав пищевых продуктов; Справочник/ Под ред. И.М. Скурихина, М.Н.Волгарева. – М: Агропромиздат, 1987. – 224 с., Справочные таблицы содержания основных пищевых компонентов в овощных культурах, выращенных в разных областях республики (Зайцев В.А., Шуляковская О.В., Ивашкевич Л.С., Бельшева Л.Л., Гонга П.П., Воронцова О.С. , Минск, 2005) с учетом обобщенных потерь при холодной и тепловой кулинарной обработке.

Следует иметь в виду, что химический состав блюд может несколько изменяться в зависимости от вида, сортности используемых продуктов, способа кулинарной обработки.

При тепловой кулинарной обработке пищевая ценность блюд снижается. Обобщенные коэффициенты термических потерь рассчитывались по данным Санитарных норм и правил «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20.11.2012 № 180: для белка – 11 %; для жира – 12 %; для углеводов -10 %.

Потери минеральных солей составляют в среднем (по данным И.М.Скурихина, 1987): кальций 12 %; магний – 13%; фосфор - 13%; железо - 13%.

Витамины теряются вследствие теплового разрушения в следующих пропорциях (по данным И.М.Скурихина): витамин А – 40%; β-каротин-20%; витамин В2 – 20 %; витамин РР – 20 %; витамин С – 60% (до 2/3).

Потери энергетической ценности в результате кулинарной обработки составляют в среднем 10 %.

В графах «Химический состав блюда» в отдельных случаях имеет место расхождение суммарного показателя пищевой ценности блюда по некоторым параметрам с величиной, получаемой при суммировании пищевой ценности отдельных компонентов блюда по этому же показателю в пределах  $\pm 0,01$ . Это связано с механизмом математического округления и не является неточностью метода. При расчете показателя в целом для блюда сначала идет суммирование пищевой ценности всех компонентов, а затем однократное

округление до второго знака после запятой.

Наличие развернутого теоретического химического состава блюд позволяет производить равноценную замену блюд при отсутствии продуктов в соответствии с перспективным меню и облегчает оценку сбалансированности рационов.

С учетом рекомендуемых возрастных объемов блюд сформирована картотека технологических карт блюд для детей раннего и дошкольного возраста. Для детей раннего возраста рекомендованы блюда преимущественно тушеные, запеченные, приготовленные на пару.

Базовыми являются рецептуры для возрастной группы от 3 до 6 лет. Рецептуры блюд в картотеке для детей раннего возраста являются расчетными за исключением порционных блюд (рыба отварная; рыба, тушенная в сметане; рыба запеченная под молочным соусом; рыба, тушенная в сметане с морковью; зразы рубленные; котлеты из птицы, запеченные с соусом; тефтели (мясные и рыбные); ватрушки с повидлом и др.

В основу организации питания детей от 1 до 1,5 лет может быть положена картотека для детей от 1,5 до 3 лет (в тех же возрастных объемах блюд) с учетом нижеследующего:

- в меню детей от 1 до 1,5 лет следует включать блюда запеченные или приготовленные на пару;
- из мясных и рыбных блюд предпочтение следует отдавать суфле, пудингам, паровым котлетам;
- каши рекомендуются только жидкие;
- не рекомендуются блюда, содержащие томат, какао, из мучных блюд - оладьи и блины.

## **УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ**

Изложенные в Сборнике правила технологии приготовления блюд и кулинарных изделий (подготовка продовольственного сырья и пищевых продуктов, последовательность технологических процессов, температурный режим, взаимозаменяемость продуктов, кулинарное назначение мясных полуфабрикатов и другие), изложенные в технологических картах, являются обязательными.

Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов произведены в соответствии с таблицами Сборника рецептур и кулинарных изделий, утвержденного приказом Министерства торговли Республики Беларусь от 09.11.1995 № 70 (далее – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания), за исключением таблиц 1 «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов» и 20 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны с

учетом использования стандартного продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе мяса говядины, свинины на кости (в полутушах, тушах, отрубях), цыплят-бройлеров 1 сорта (тушка).

При использовании мясных бескостных полуфабрикатов охлажденных норма закладки по весу брутто соответствует весу нетто.

При использовании замороженных полуфабрикатов (из мяса, птицы) норма их закладки по массе брутто определяется путем контрольных проработок. При этом следует учитывать временные рекомендуемые нормы потерь при размораживании мясных блоков отечественного и импортного производства, утвержденные РУП «БЕЛНИКТИММП» в мае 1998 г., требования СТБ 1945-2010 «Мясо птицы. Общие технические условия».

В случае поступления на производство пищевых продуктов и продовольственного сырья, на которые нормы отходов и потерь при технологической обработке в Сборнике рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания отсутствуют, последние устанавливаются на основании контрольных проработок. Контрольные проработки проводятся на партию сырья однократно в количествах по усмотрению производителя и с учетом возможности реализации продукции. Контрольные проработки оформляются актами по форме, приведенной в СТБ 1210.

Нормы вложения по весу брутто консервированных зеленого горошка, кукурузы сахарной, огурцов консервированных без уксуса и др. определены для данных видов продукции отечественного производства. При использовании консервированной продукции импортного производства - нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются на основании контрольных проработок или с учетом веса нетто, указанного на их потребительской упаковке.

При использовании в процессе изготовления блюд и изделий новых видов теплового технологического оборудования, обеспечивающего температурно-влажностный режим кулинарной обработки, отличный от указанного в технологических картах (например, пароконвектомат и т.п.), нормы выхода блюд или вложения компонентов на заданный выход должны быть уточнены путем контрольных проработок.

В рецептурах технологических карт блюд (изделий) указаны нормы вложения продуктов (сырья) массой брутто и нетто, выход отдельных полуфабрикатов, готовых компонентов и блюда в целом.

При необходимости пересчета массы продукта «нетто и брутто» следует пользоваться таблицами отходов и потерь при холодной обработке продуктов (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания) с использованием формулы:

$$\text{Брутто} = \frac{\text{нетто} \times 100}{\%}$$

100 % - % отходов

Нормы вложения продовольственного сырья и пищевых продуктов указаны с точностью до 1 знака после запятой, в расчетных рецептурах на основе базовых – до двух знаков. При использовании информационных технологий (программного обеспечения) для расчета меню, учета используемых продуктов нормы их вложения по весу брутто могут уточняться в целях исключения неточностей при округлениях в расчетах.

Нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий даны с учетом потерь при их приготовлении, охлаждении и порционировании.

В рецептурах супов, соусов, гарниров, сладких блюд (компоты, кисели и т.п.), напитков указана норма жидкости с учетом потерь на выкипание. Норма закладки жидких продуктов (молока, соков и т.д.) указана в объемных измерениях (миллилитрах) и пересчет их в весовое измерение не производится.

При приготовлении блюд соль используется по вкусу в пределах установленной ее суточной нормы в соответствии с нормами питания, утвержденными в установленном законодательством порядке.

Бульоны от варки птицы, мяса могут использоваться при приготовлении супов, соусов и других блюд в пределах предусмотренной по рецептуре воды.

Для приготовления блюд используется колбаса вареная, сосиски (сардельки) только высшего сорта, яйца куриные диетические, мука пшеничная и макаронные изделия высшего сорта.

Количество штук яиц (масса брутто) рассчитывается путем деления массы нетто яиц на фактическую массу нетто одного яйца. Для определения фактической массы 1 яйца взвешивается не менее 50 яиц, определяется средняя масса 1 яйца в скорлупе, которая затем умножается на коэффициент пересчета. Коэффициент пересчета составляет 0,880 — при средней массе одного яйца в скорлупе 48 г и выше;

0,875 — при средней массе одного яйца в скорлупе от 45 г до 48 г;

0,870 — при средней массе одного яйца в скорлупе до 44,9 г.

В рецептурах блюд из птицы, где предусмотрено использование внутреннего жира, при поступлении птицы без внутреннего жира, норма закладки птицы по весу брутто не меняется, а по весу нетто – увеличивается на количество предусмотренного внутреннего жира.

В исключительных случаях производственной необходимости выход блюд (с пересчетом норм вложения продовольственного сырья и пищевых продуктов) может быть незначительно изменен на 1-2 г без дополнительного оформления технологической карты.

При отпуске готовых блюд, кулинарных, мучных и других изделий в соответствии с СТБ 1210 допускаются отклонения от указанных в технологических картах норм в сторону уменьшения до 3%.

## Перечень технологических карт блюд и изделий для детей раннего возраста (1-3 года)

### Холодные блюда

- 1 Бутерброд с маслом
- 2 Бутерброд с маслом и чесноком
- 3 Бутерброд с джемом
- 4 Бутерброд с повидлом
- 5 Бутерброд с медом
- 6 Бутерброд с сыром
- 7 Сыр (порциями)
- 8 Салат из белокочанной капусты с яблоками (вариант 1)
- 9 Салат из белокочанной капусты с яблоками (вариант 2)
- 10 Салат из белокочанной капусты (с морковью)
- 11 Салат из белокочанной капусты (с луком)
- 12 Салат из белокочанной капусты с огурцами
- 13 Салат из белокочанной капусты с огурцами и сладким перцем
- 14 Салат из белокочанной капусты с огурцами и морковью
- 15 Салат из свежих огурцов (с зеленым луком)
- 16 Салат из свежих огурцов (с репчатым луком)
- 17 Салат из свежих помидоров (с зеленым луком)
- 18 Салат из свежих помидоров (с репчатым луком)
- 19 Салат из свежих помидоров и огурцов (с зеленым луком)
- 20 Салат из свежих помидоров и огурцов (с репчатым луком)
- 21 Салат из свежих помидоров и огурцов (со сметаной)
- 22 Салат из свежих помидоров со сладким перцем
- 23 Салат «Случь»
- 24 Салат «Агеньчык» (вариант 1)
- 25 Салат «Агеньчык» (вариант 2)
- 26 Салат «Агеньчык» (со сметаной)
- 27 Салат «Агеньчык» (вариант 1 с кукурузой консервированной)
- 28 Салат «Агеньчык» (со сметаной и кукурузой консервированной)
- 29 Салат картофельный с зеленым горошком
- 30 Салат картофельный со свеклой (вариант 1)
- 31 Салат картофельный со свеклой (вариант 2)
- 32 Салат картофельный со сметаной
- 33 Салат «Солнечный» (вариант 1)
- 34 Салат «Солнечный» (вариант 2)
- 35 Салат «Белоснежка»
- 36 Салат «Белоснежка» (с репчатым луком)
- 37 Салат «Цветной»

- 38 Салат из овощей с морской капустой (вариант 1)
- 39 Салат из овощей с морской капустой (вариант 2)
- 40 Салат из морской и белокочанной капусты
- 41 Салат из морской капусты с маслом растительным
- 42 Салат «Витаминный» (вариант 1)
- 43 Салат «Витаминный» (вариант 2 с зеленым горошком)
- 44 Салат «Витаминный» (вариант 3 с кукурузой)
- 45 Салат «Витаминный» (с растительным маслом)
- 46 Салат из свеклы с сыром и чесноком
- 47 Салат из свеклы с черносливом (с растительным маслом)
- 48 Салат из свеклы с черносливом (со сметаной)
- 49 Салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком
- 50 Салат из свеклы с яблоками (с растительным маслом вариант 1)
- 51 Салат из свеклы с яблоками (с растительным маслом вариант 2)
- 52 Салат из свеклы с яблоками (со сметаной)
- 53 Салат из свеклы с маслом растительным
- 54 Салат «Осенний» (вариант 1)
- 55 Салат «Осенний» (вариант 2)
- 56 Салат «Розовый» (вариант 1)
- 57 Салат «Розовый» (вариант 2)
- 58 Салат «Заря» (с маслом растительным вариант 1)
- 59 Салат «Заря» (с маслом растительным вариант 2)
- 60 Салат «Заря» (со сметаной)
- 61 Салат «Свеколка»
- 62 Салат «Бурячок»
- 63 Салат из кукурузы с черносливом
- 64 Салат из моркови с изюмом
- 65 Салат из моркови с яблоками (вариант 1)
- 66 Салат из моркови с яблоками (вариант 2)
- 67 Салат из моркови и яблок с орехами
- 68 Салат из моркови с огурцами и зеленым горошком
- 69 Салат овощной с яйцом
- 70 Салат «Здоровье»
- 71 Салат «Ассорти» (вариант 1)
- 72 Салат «Ассорти» (вариант 2)
- 73 Салат из кальмаров с яблоками с маслом растительным (вариант 1)
- 74 Салат из кальмаров с яблоками с маслом растительным (вариант 2)
- 75 Салат из кальмаров с яблоками со сметаной
- 76 Салат из кальмаров с белокочанной капустой
- 77 Салат «Океан» (с растительным маслом)
- 78 Салат «Океан» (со сметаной)

- 79 Салат «Загадка» (с треской и растительным маслом вариант 1)
- 80 Салат «Загадка» (с треской и растительным маслом вариант 2)
- 81 Салат «Загадка» (с хеком и растительным маслом)
- 82 Салат «Загадка» (с треской и сметаной)
- 83 Салат «Загадка» (с хеком и сметаной)
- 84 Салат «Чайка» (с растительным маслом)
- 85 Салат «Чайка» (со сметаной)
- 86 Салат из сыра и моркови
- 87 Салат фруктовый
- 88 Винегрет овощной (с зеленым луком)
- 89 Винегрет овощной (с репчатым луком вариант 1)
- 90 Винегрет овощной (с репчатым луком вариант 2)
- 91 Винегрет морской
- 92 Огурец свежий (порциями)
- 93 Огурец соленый (порциями)
- 94 Огурец консервированный (порциями)
- 95 Помидор свежий (порциями)
- 96 Яйца, рубленные с маслом
- 97 Сельдь рубленая с луком
- 98 Икра свекольная
- 99 Икра морковная

### **Супы**

- 1 Борщ с капустой (свежей) и картофелем (вариант 1)
- 2 Борщ с капустой (свежей) и картофелем (вариант 2)
- 3 Борщ с капустой (квашеной) и картофелем
- 4 Борщ с картофелем (вариант 1)
- 5 Борщ с картофелем (вариант 2)
- 6 Борщ со щавелем
- 7 Борщ летний (с помидорами)
- 8 Щи из свежей капусты
- 9 Щи из свежей капусты с картофелем (вариант 1)
- 10 Щи из свежей капусты с картофелем (вариант 2)
- 11 Щи из квашеной капусты с картофелем
- 12 Щи из свежей капусты с яблоками (вариант 1)
- 13 Щи из свежей капусты с яблоками (вариант 2)
- 14 Рассольник домашний (вариант 1)
- 15 Рассольник домашний (вариант 2)
- 16 Рассольник ленинградский (с овсяной крупой)
- 17 Рассольник ленинградский (с перловой крупой)
- 18 Рассольник ленинградский (с рисовой крупой вариант 1)
- 19 Рассольник ленинградский (с рисовой крупой вариант 2)



- 20 Суп картофельный (вариант 1)
- 21 Суп картофельный (вариант 2)
- 22 Суп любительский
- 23 Суп крестьянский (с крупой овсяной вариант 1)
- 24 Суп крестьянский (с крупой овсяной вариант 2)
- 25 Суп крестьянский (с крупой перловой)
- 26 Суп крестьянский (с крупой рисовой)
- 27 Суп из овощей (вариант 1)
- 28 Суп из овощей (вариант 2)
- 29 Суп картофельный со щавелем
- 30 Суп картофельный с крупой (пшенной)
- 31 Суп картофельный с крупой (рисовой)
- 32 Суп картофельный с крупой (манной)
- 33 Суп картофельный с хлопьями овсяными «Геркулес»
- 34 Суп картофельный с горохом (вариант 1)
- 35 Суп картофельный с горохом (вариант 2)
- 36 Суп картофельный с зеленым горошком (вариант 1)
- 37 Суп картофельный с зеленым горошком (вариант 2)
- 38 Суп картофельный с фасолью
- 39 Суп картофельный с макаронными изделиями (вариант 1)
- 40 Суп картофельный с макаронными изделиями (вариант 2)
- 41 Суп картофельный с мясными фрикадельками
- 42 Суп картофельный с рыбными фрикадельками
- 43 Суп картофельный с клецками
- 44 Суп с крупой манной
- 45 Суп с крупой перловой
- 46 Суп с крупой пшенной
- 47 Суп с крупой рисовой
- 48 Суп с крупой ячневой
- 49 Суп молочный с макаронными изделиями
- 50 Суп молочный с овсяными хлопьями
- 51 Суп молочный с крупой гречневой
- 52 Суп молочный с крупой перловой
- 53 Суп молочный с крупой пшенной
- 54 Суп молочный с крупой рисовой
- 55 Суп молочный с крупой ячневой
- 56 Суп молочный с овощами
- 57 Суп молочный по-могилевски
- 58 Суп молочный по-лидски
- 59 Затирка с молоком
- 60 Суп-пюре из картофеля

- 61 Суп-пюре из птицы
- 62 Суп-пюре из риса с картофелем и морковью
- 63 Борщ холодный
- 64 Суп из плодов свежих
- 65 Сладкий суп из сухофруктов

#### **Блюда из картофеля, овощей**

- 1 Картофель в молоке
- 2 Пюре из тыквы
- 3 Морковь с зеленым горошком в молочном соусе
- 4 Каша из тыквы
- 5 Овощи припущенные
- 6 Овощи, припущенные в молочном соусе
- 7 Свекла тушеная
- 8 Свекла, тушенная в сметанном соусе
- 9 Свекла, тушенная в сметане
- 10 Морковь тушеная
- 11 Морковь, тушенная с рисом и черносливом
- 12 Морковь, тушенная с яблоками
- 13 Запеканка картофельная с овощами
- 14 Запеканка морковная
- 15 Запеканка морковная (с творогом)
- 16 Запеканка овощная
- 17 Запеканка из тыквы
- 18 Пудинг из тыквы и яблок
- 19 Пудинг из моркови и яблок
- 20 Суфле из картофеля и моркови
- 21 Голубцы овощные

#### **Блюда из круп**

- 1 Каша вязкая молочная гречневая
- 2 Каша вязкая молочная манная
- 3 Каша вязкая молочная овсяная
- 4 Каша вязкая молочная перловая
- 5 Каша вязкая молочная пшенная
- 6 Каша вязкая молочная рисовая
- 7 Каша вязкая рисовая с черносливом
- 8 Каша вязкая манная с морковью
- 9 Каша вязкая манная с яблоками
- 10 Каша вязкая рисовая с яблоками
- 11 Каша жидкая молочная «Геркулес»
- 12 Каша жидкая молочная манная
- 13 Каша жидкая молочная овсяная

- 14 Каша жидкая молочная пшенная
- 15 Каша жидкая молочная рисовая
- 16 Каша жидкая пшенная с яблоками
- 17 Каша жидкая рисовая с изюмом
- 18 Каша жидкая рисовая с морковью
- 19 Каша жидкая рисовая с яблоками
- 20 Каша жидкая пшенная
- 21 Каша жидкая «Геркулес»
- 22 Каша жидкая манная
- 23 Каша жидкая овсяная
- 24 Каша жидкая рисовая
- 25 Запеканка манная
- 26 Запеканка манная с морковью
- 27 Запеканка пшенная
- 28 Запеканка рисовая
- 29 Запеканка рисовая с творогом
- 30 Запеканка рисовая с яблоками
- 31 Запеканка манная с яблоками
- 32 Плов с изюмом
- 33 Плов из риса с плодами и изюмом
- 34 Плов фруктовый
- 35 Манник

#### **Блюда из бобовых, кукурузы**

- 1 Бобовые в молочном соусе (горох)
- 2 Бобовые в молочном соусе (фасоль)
- 3 Кукуруза с морковью, припущенная в соусе
- 4 Кукуруза, запеченная в сметанном соусе
- 5 Суфле из зеленого горошка
- 6 Запеканка из бобовых и картофеля (горох)
- 7 Запеканка из бобовых и картофеля (фасоль)

#### **Блюда из макаронных изделий**

- 1 Макароны с сыром
- 2 Макароны отварные с овощами
- 3 Макароны, запеченные с яйцом
- 4 Макаронник
- 5 Лапшевник с творогом (вариант 1)
- 6 Лапшевник с творогом (вариант 2)

#### **Блюда из яиц**

- 1 Яичная кашка (вариант 1)
- 2 Яичная кашка (вариант 2)
- 3 Омлет натуральный

- 4 Омлет с сыром
- 5 Омлет с яблоками
- 6 Омлет с мясом
- 7 Омлет с картофелем (запеченный)
- 8 Драчена

### **Блюда из творога**

- 1 Вареники ленивые
- 2 Сырники из творога с морковью (запеченные)
- 3 Сырники, запеченные со сметаной
- 4 Пудинг из творога (запеченный)
- 5 Запеканка из творога (с манной крупой вариант 1)
- 6 Запеканка из творога (с манной крупой вариант 2)
- 7 Запеканка из творога (с мукой пшеничной)
- 8 Запеканка из творога с морковью (вариант 1)
- 9 Запеканка из творога с морковью (вариант 2)
- 10 Суфле творожное

### **Блюда из рыбы**

- 1 Рыба отварная
- 2 Рыба припущенная
- 3 Рыба, тушенная в сметане
- 4 Рыба, запеченная под молочным соусом (с макаронами)
- 5 Рыба, запеченная под молочным соусом (с пюре картофельным)
- 6 Рыба, запеченная в сметане с морковью
- 7 Котлеты (биточки) рыбные паровые
- 8 Биточки из рыбы с творогом запеченные (вариант 1)
- 9 Биточки из рыбы с творогом запеченные (вариант 2)
- 10 Зразы рыбные рубленые паровые
- 11 Рулет из рыбы
- 12 Рыбник (вариант 1)
- 13 Рыбник (вариант 2)
- 14 Хлебцы рыбные (вариант 1)
- 15 Хлебцы рыбные (вариант 2)
- 16 Фрикадельки рыбные
- 17 Галки рыбные
- 18 Тефтели рыбные (вариант 1)
- 19 Тефтели рыбные (вариант 2)
- 20 Тефтели рыбные любительские
- 21 Пудинг рыбный
- 22 Суфле рыбное

### **Блюда из мяса и мясных продуктов**

- 1 Мясо отварное протертое (добавка в суп)
- 2 Сосиски (сардельки) отварные
- 3 Биточки из говядины (паровые вариант 1)
- 4 Биточки из говядины (паровые вариант 2)
- 5 Биточки детские
- 6 Котлеты здоровье
- 7 Зразы рубленые
- 8 Рулет с макаронами
- 9 Рулет с луком и яйцом
- 10 Рулет из говядины запеченный
- 11 Тефтели
- 12 Фрикадельки в соусе
- 13 Фрикадельки из говядины (паровые), тушенные в соусе
- 14 Оладьи из печени
- 15 Кнели из говядины
- 16 Пудинг из говядины (вариант 1)
- 17 Пудинг из говядины (вариант 2)
- 18 Суфле из говядины с рисом (вариант 1)
- 19 Суфле из говядины с рисом (вариант 2)
- 20 Запеканка картофельная с мясом (вариант 1)
- 21 Запеканка картофельная с мясом (вариант 2)
- 22 Запеканка картофельная с печенью
- 23 Макаронник с печенью
- 24 Голубцы любительские (вариант 1)
- 25 Голубцы любительские (вариант 2)

#### **Блюда из птицы**

- 1 Биточки из птицы (паровые)
- 2 Котлеты из птицы, запеченные с молочным соусом
- 3 Фрикадельки из птицы
- 4 Тефтели из птицы
- 5 Суфле из птицы с рисом и сыром
- 6 Пудинг из птицы с овощами и сыром
- 7 Кнели из птицы (вариант 1)
- 8 Кнели из птицы (вариант 2)

#### **Гарниры**

- 1 Каша вязкая гречневая
- 2 Каша вязкая перловая
- 3 Каша вязкая пшенная
- 4 Каша вязкая рисовая
- 5 Макаронные изделия отварные
- 6 Картофель отварной

- 7 Пюре картофельное
- 8 Пюре картофельное с морковью
- 9 Морковь, тушенная в сметанном соусе
- 10 Морковь, тушенная с черносливом
- 11 Морковь, тушенная с яблоками
- 12 Капуста тушенная (белокочанная свежая)
- 13 Капуста, тушенная с яблоками
- 14 Капуста, тушенная с морковью в молоке
- 15 Сложный гарнир (вариант 1)
- 16 Сложный гарнир (вариант 2)

### **Соусы**

- 1 Соус молочный
- 2 Соус молочный сладкий
- 3 Соус сметанный
- 4 Соус из сока черносмородинового
- 5 Соус из сока яблочного

### **Сладкие блюда**

- 1 Компот из свежих плодов (вишня)
- 2 Компот из свежих плодов (груши)
- 3 Компот из свежих плодов (сливы)
- 4 Компот из свежих плодов (яблоки)
- 5 Компот апельсиновый
- 6 Компот лимонный
- 7 Компот из плодов сушеных (яблок или груш)
- 8 Компот из плодов сушеных (чернослива или изюма)
- 9 Компот из смеси сухофруктов
- 10 Кисель из свежих яблок
- 11 Кисель из сока яблочного
- 12 Кисель из сока черносмородинового
- 13 Кисель молочный
- 14 Кисель морковный
- 15 Мусс яблочный (на манной крупе)
- 16 Мусс плодово-ягодный (на манной крупе)
- 17 Чернослив в молоке
- 18 Яблоко печеное
- 19 Лимоны с сахаром

### **Напитки**

- 1 Чай-заварка
- 2 Чай с сахаром (джемом, вареньем, медом) (вариант 1)
- 3 Чай с сахаром (джемом, вареньем, медом) (вариант 2)
- 4 Чай с лимоном

- 5 Чай с молоком (вариант 1)
- 6 Чай с молоком (вариант 2)
- 7 Какао с молоком
- 8 Какао с молоком сгущенным
- 9 Молоко кипяченое
- 10 Кофейный напиток с молоком (вариант 1)
- 11 Кофейный напиток с молоком (вариант 2)
- 12 Отвар шиповника
- 13 Отвар шиповника с сахаром (вариант 1)
- 14 Отвар шиповника с сахаром (вариант 2)
- 15 Напиток из клюквенного припаса

### **Мучные изделия**

- 1 Блины
- 2 Блины на кефире
- 3 Пирожки печенные из дрожжевого теста с повидлом
- 4 Ватрушки с повидлом
- 5 Булочка десертная (вариант 1)
- 6 Булочка десертная (вариант 2)
- 7 Булочка «Витьба» (вариант 1)
- 8 Булочка «Витьба» (вариант 2)
- 9 Булочка вкусная (вариант 1)
- 10 Булочка вкусная (вариант 2)
- 11 Сдоба детская (вариант 1)
- 12 Сдоба детская (вариант 2)
- 13 Крендель сахарный (вариант 1)
- 14 Крендель сахарный (вариант 2)
- 15 Сочник с творогом

## ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

### Технологическая карта № БУТЕРБРОД С МАСЛОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Масло сливочное	5,0	5,0
Хлеб пшеничный, батон	30,0	30,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>35,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Хлеб или батон нарезают ломтиками толщиной 1—1,5 см. Ломтик намазывают маслом. Норму хлеба можно изменять от 20 до 40 г, норму масла — от 5 до 10 г, изменив при этом выход бутерброда.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - ломтик пшеничного хлеба (батона) толщиной 1-1,5 см почти полностью покрыт маслом;

**цвет, консистенция** - хлеба (батона), масла - в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**вкус, запах** - характерный для использованного наименования масла с ароматом и привкусом хлеба (батона).

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
бутерброды с маслом	1,92	0,02	1,90	3,54	3,30	0,24	11,58	363,67	87,28		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
бутерброды с маслом	32,52	6,00	7,94	21,64	0,49	0,02	0,02	0,04	0,02	0,39	0,00

### Технологическая карта № БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И ЧЕСНОКОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто



Масло сливочное	4,0	4,0
Чеснок	1,3	1,0
Хлеб пшеничный (батон)	30,0	30,0
Выход готовой продукции:	<b>35,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Чеснок очищают, промывают и измельчают или растирают. Массу соединяют с размягченным сливочным маслом и хорошо размешивают. Хлеб пшеничный нарезают ломтиками и смазывают их приготовленной массой.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - ломтик пшеничного хлеба (батона) толщиной 1-1,5 см почти полностью покрыт маслом;

**цвет, консистенция** - хлеба (батона), масла - в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**вкус, запах** - характерный для использованного наименования масла с ароматом и привкусом хлеба (батона) и чеснока.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
бутерброды с маслом и чесноком	1,98	0,02	1,96	3,54	3,30	0,24	11,63	365,58	87,74

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
бутерброды с маслом и чесноком	35,12	6,60	8,24	22,64	0,50	0,02	0,02	0,04	0,02	0,40	0,10

## Технологическая карта № БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Джем из черной смородины	12	12
Масло сливочное	4,0	4,0
Хлеб пшеничный	24,0	24,0
<b>Выход</b>	<b>40,0</b>	<b>40,0</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Хлеб или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, намазывают сливочным маслом, а затем джемом. Бутерброды можно готовить без масла, изменив выход. Норму хлеба можно изменять от 20 до 40 г, изменив при этом выход бутерброда.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - ломтик пшеничного хлеба (батона) толщиной 1-1,5 см, полностью покрыт маслом и джемом;

**цвет, консистенция** - хлеба (батона), масла и джема - в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**вкус, запах** - характерный для использованного наименования масла с ароматом и привкусом хлеба (батона) и джема.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2° до +6°С не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
бутерброд с джемом	1,99	0,02	1,97	3,54	3,30	0,24	19,76	496,16	119,08		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
бутерброд с джемом	49,32	8,64	9,62	23,56	0,55	0,02	0,02	0,04	0,02	0,40	4,80

## Технологическая карта № БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Повидло яблочное	12,2	12
Масло сливочное	4,0	4,0
Хлеб пшеничный, батон	24,0	24,0
<b>Выход</b>	<b>40,0</b>	<b>40,0</b>

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Хлеб или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, намазывают маслом, а затем повидлом. Бутерброды можно готовить без масла, изменив выход. Норму хлеба можно изменять от 20 до 40 г, изменив при этом выход бутерброда.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - ломтик пшеничного хлеба (батона) толщиной 1-1,5 см, полностью покрыт маслом и повидлом;

**цвет, консистенция** - хлеба (батона), масла и джема — в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**вкус, запах** — характерный для использованного наименования масла с ароматом и привкусом хлеба (батона) и повидла.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
бутерброд с повидлом	1,96	0,02	1,94	3,54	3,30	0,24	19,41	488,67	117,28		
Минеральные вещества, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
бутерброд с повидлом	48,00	7,68	8,78	22,72	0,64	0,02	0,02	0,04	0,02	0,39	0,06

**Технологическая карта №  
БУТЕРБРОД С МЕДОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мед	12,2	12
Масло сливочное	4,0	4,0
Хлеб пшеничный, батон	24,0	24,0
<b>Выход</b>	<b>40,0</b>	<b>40,0</b>

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Хлеб или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, намазывают маслом, а затем медом.

Бутерброды можно готовить без масла, изменив выход.

Норму хлеба можно изменять от 20 до 40 г, изменив при этом выход бутерброда.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - ломтик пшеничного хлеба (батона) толщиной 1-1,5 см, полностью покрыт маслом и медом;

**цвет, консистенция** - хлеба (батона), масла и джема - в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**вкус, запах** - характерный для использованного наименования масла с ароматом и привкусом хлеба (батона) и медом.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

бутерброды с медом	2,01	0,02	1,99	3,54	3,30	0,24	21,21	520,67	124,96		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
бутерброды с медом	36,84	7,68	8,30	23,80	0,58	0,02	0,02	0,04	0,02	0,41	0,24

### Технологическая карта № БУТЕРБРОД С СЫРОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Сыр пошехонский или российский или голландский	12,5 12,8 13,0	12,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Хлеб пшеничный, батон	24,0	24,0
Выход готовой продукции:	<b>40,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Хлеб или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см., намазывают сливочным маслом. Сыр очищают от корки, нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, а затем на тонкие ломтики толщиной 2-3 мм и кладут их на намазанные кусочки хлеба (батона). Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранить на холоде. Бутерброд можно готовить без масла, изменив при этом выход. Для детей раннего возраста сыр лучше натереть на терке.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - ломтик пшеничного хлеба (батона) толщиной 1-1,5 см почти полностью покрыт маслом и сыром;

**цвет, консистенция** - хлеба (батона), масла, сыра - в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**вкус, запах** - характерный для использованного наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба (батона), масла.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

с сыром пошехонским	5,04	3,14	1,90	6,72	6,48	0,24	11,58	538,67	129,28		
с сыром российским	4,68	2,78	1,90	7,02	6,78	0,24	11,58	543,67	130,48		
с сыром голландским	5,04	3,14	1,90	6,76	6,52	0,24	11,58	539,67	129,52		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
с сыром пошехонским	32,52	132,00	7,94	86,44	0,49	0,05	0,04	0,04	0,05	0,41	0,34
с сыром российским	40,40	110,88	12,12	75,20	0,54	0,03	0,03	0,03	0,04	0,33	0,08
с сыром голландским	44,52	130,80	13,94	86,44	0,63	0,05	0,04	0,04	0,06	0,41	0,34

### Технологическая карта № СЫР (порциями)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Сыр российский	10,6	10,0
или голландский	11,0	10,0
или пошехонский	10,3	10,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>10,0</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки и нарезают ломтиками 2-3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – тонкие ломтики сыра уложены так, чтобы край одного ломтика находил на другой;

**цвет, вкус, запах, консистенция** – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сыр российский	2,30	2,30	0,00	2,90	2,90	0,00	0,00	150,00	36,00		
сыр голландский	2,60	2,60	0,00	2,68	2,68	0,00	0,00	146,67	35,20		
сыр пошехонский	2,60	2,60	0,00	2,65	2,65	0,00	0,00	145,83	35,00		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C

сыр российский	11,60	100,00	5,00	54,00	0,11	0,03	0,02	0,00	0,03	0,02	0,16
сыр голландский	10,00	104,00	5,00	54,00	0,12	0,02	0,02	0,00	0,04	0,02	0,28
сыр пошехонский	10,00	105,00	0,00	54,00	0,00	0,02	0,02	0,00	0,03	0,02	0,28

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ (вариант 1)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ), ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, м	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	40	32
Масса капусты, перетертой с солью	-	20
Морковь до 01.01	7	5,6
с 01.01	7,5	
Яблоки	16,6	11,6
Масло растительное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2- 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1- 2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Сок отжимают.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают соломкой.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают соломкой.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают. При отпуске заправляют маслом растительным.

На диету «П» салат готовят без изменений.

Оптимальная температура подачи блюда +14° + -16°С.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным; салат аккуратно уложен горкой; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - характерный для капусты, моркови и яблок, поверхность овощей блестящая от масла растительного;

**вкус** - умеренно кисловато- сладковатый, с привкусом яблок;

**запах** - характерный для свежей капусты, моркови и использованного сорта яблок с ароматом масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, капусты, моркови и яблок – хрустящая, сочная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

салат из белокочанной капусты с яблоком вариант1	0,70	0,00	0,70	3,28	0,00	3,28	3,04	191,71	46,01		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат из белокочанной капусты с яблоками вариант1	152,44	15,13	8,18	16,80	0,42	0,00	0,75	0,03	0,02	0,33	13,91

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ (вариант 2)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ), ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	40	32
Масса капусты, перетертой с солью	-	20
Морковь до 01.01	7	5,6
с 01.01	7,5	
Яблоки	15,4	10,8
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2- 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1- 2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока, сок отжимают.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают соломкой.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают соломкой.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают. При отпуске заправляют маслом растительным.

На диету «П» салат готовят без изменений.

Оптимальная температура подачи блюда +14°- +16°С.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным; салат аккуратно уложен горкой; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - характерный для капусты, моркови и яблок, поверхность овощей блестящая от масла растительного;

**вкус** - умеренно кисловато- сладковатый, с привкусом яблок;

**запах** - характерный для свежей капусты, моркови и использованного сорта яблок с ароматом масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, капусты, моркови и яблок – хрустящая, сочная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2°- +6° С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из белокочанной капусты с яблоком вариант2	0,69	0,00	0,69	4,08	0,00	4,08	2,97	220,21	52,85		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из белокочанной капусты с яблоками вариант2	150,22	15,01	8,11	16,71	0,40	0,00	0,75	0,03	0,02	0,33	13,77

### Технологическая карта № САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (с морковью)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТГПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	40	32
Масса капусты стертой с солью	-	28,8
Морковь до 01.01	6	4,8
с 01.01	6,4	
Лимонная кислота	0,1	0,1
Сахар	1,6	1,6
Масло растительное	2,0	2,0
Вода	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до выделения сока, добавляют кислоту лимонную, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде, и нагревают при слабом нагреве, непрерывно помешивая, охлаждают.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Капусту, отжимают, смешивают с морковью, добавляют сахар, лимонную кислоту, предварительно разведенную охлажденной кипяченой водой.

При отпуске заправляют маслом растительным.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты, увеличив норму капусты.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным; допускается незначительное отделение жидкости;



**цвет** - характерный для смеси используемых овощей, поверхность овощей блестящая от масла растительного;

**вкус** - умеренно кисловато-сладковатый, характерный для смеси используемых овощей;

**запах** - характерный для свежих овощей с ароматом моркови и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей свежих - плотная, упругая.

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В не запечатанном виде при температуре +2° - +6 °С в течение 1 часа.

#### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из белокочанной капусты с морковью	0,64	0,00	0,64	2,03	0,00	2,03	3,45	148,79	35,71		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из белокочанной капусты с морковью	117,67	13,22	6,99	15,16	0,16	0,00	0,64	0,02	0,01	0,29	11,94

### Технологическая карта № САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (с зеленым луком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	40	32
Масса прогретой капусты	-	28,8
Лук зеленый	6,0	4,8
Лимонная кислота	0,08	0,08
Сахар	1,6	1,6
Масло растительное	2,0	2,0
Вода	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

#### 2Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока, добавляют кислоту лимонную, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде, и нагревают при слабом нагреве, непрерывно помешивая, охлаждают.

Лук зеленый перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Капусту, отжимают, смешивают с луком, добавляют сахар, лимонную кислоту, предварительно разведенную охлажденной кипяченой водой.

При отпуске заправляют маслом растительным.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты, увеличив норму капусты.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - характерный для смеси используемых овощей, поверхность овощей блестящая от масла растительного;

**вкус** - умеренно кисловато-сладковатый, характерный для смеси используемых овощей;

**запах** - характерный для свежих овощей с ароматом зеленого лука и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей свежих - плотная, упругая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
Салат из белокочанной капусты с луком	0,64	0,00	0,64	2,03	0,00	2,03	3,27	143,66	34,48		
	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг							
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
Салат из белокочанной капусты с луком	114,62	16,61	6,80	14,24	0,19	0,00	0,10	0,02	0,02	0,26	13,07

### Технологическая карта №

### САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (с репчатым луком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	50,0	40,0
Масса прогретой капусты	-	36,6
Лук репчатый	7,1	6,0
Лимонная кислота	0,1	0,1
Сахар	2,0	2,0
Масло растительное	2,5	2,5
Вода	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока, добавляют кислоту лимонную, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде, и нагревают при слабом нагреве, непрерывно помешивая, охлаждают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Капусту, отжимают, смешивают с луком, добавляют сахар, лимонную кислоту, предварительно разведенную охлажденной кипяченой водой.

При отпуске заправляют маслом растительным.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты, увеличив норму капусты.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - характерный для смеси используемых овощей, поверхность овощей блестящая от масла растительного;

**вкус** - умеренно кисловато-сладковатый, характерный для смеси используемых овощей;

**запах** - характерный для свежих овощей с ароматом репчатого лука и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей свежих - плотная, упругая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из белокочанной капусты (с луком репчатым)	0,80	0,00	0,80	2,54	0,00	2,54	4,42	186,24	44,70		
	Минеральные вещества, мг										
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Карот ин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из белокочанной капусты (с луком репчатым)	138,14	16,49	8,24	19,08	0,21	0,00	0,00	0,03	0,02	0,33	15,04

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	35,0	28,0
Огурцы свежие парниковые	8,6	8,4
грунтовые	8,8	
Сахар	2,0	2,0
Лимонная кислота	0,04	0,04
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток

на 1-2 минут, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока, добавляют кислоту лимонную, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде, и нагревают при слабом нагреве, непрерывно помешивая, охлаждают.

Огурцы перебирают, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой или тонкими ломтиками, соединяют с капустой и перемешивают.

При отпуске заправляют маслом растительным.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты, увеличив норму капусты.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - характерный для смеси используемых овощей, поверхность овощей блестящая от масла растительного;

**вкус** - умеренно кисловато-сладковатый;

**запах** - характерный для капусты и огурцов с ароматом масла растительного;

**консистенция** - салата - сочная, овощей – хрустящая, сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из белокочанной капусты с огурцами	0,57	0,00	0,57	2,03	0,00	2,03	3,53	145,73	34,98		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из белокочанной капусты с огурцами	102,94	11,52	6,10	13,95	0,15	0,00	0,01	0,02	0,01	0,25	11,07

## Технологическая карта №

### САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	25,0	20,0
Огурцы свежие парниковые	9,6	9,4
грунтовые	9,9	
Перец сладкий	12,0	9,0
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока, добавляют сахар, кислоту лимонную, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде, и нагревают при слабом нагреве, непрерывно помешивая, охлаждают. Свежие огурцы предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют плодоножку и нарезают соломкой или тонкими ломтиками.

У перца сладкого удаляют плодоножку вместе с семенами, затем ошпаривают и нарезают соломкой.

Подготовленные овощи перемешивают, заправляют растительным маслом непосредственно перед отпуском.

На диету «П» готовят без изменений.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - типичный для смеси используемых овощей;

**вкус** - характерный для используемых овощей, слегка солоноватый;

**запах** - характерный для капусты с огурцами и перцем с ароматом масла растительного;

**консистенция** - салата - сочная, овощей - хрустящая, сочная.

### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из белокочанной капусты с огурцами и сладким перцем	0,55	0,00	0,55	2,03	0,00	2,03	1,66	114,89	27,57		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из белокочанной капусты с огурцами и сладким перцем	93,62	9,44	5,73	12,44	0,17	0,00	0,19	0,02	0,02	0,28	30,77

## Технологическая карта №

## САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И МОРКОВЬЮ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	23,0	18,4
Огурцы свежие парниковые	11,4	11,2
грунтовые	11,8	

Морковь до 01.01.	4,5	3,6
с 01.01.	4,8	
Сахар	3,6	3,6
Лимонная кислота	0,04	0,04
Масло растительное	3,6	3,6
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минут, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока, добавляют кислоту лимонную, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде, и нагревают при слабом нагреве, непрерывно помешивая, охлаждают.

Огурцы перебирают, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой или тонкими ломтиками.

Морковь смешивают с капустой, добавляют сахар, нарезанные огурцы, заправляют растительным маслом непосредственно перед отпуском.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты, увеличив норму капусты.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** – типичный для использованных овощей;

**вкус** - слегка кисловато-сладковатый;

**запах** - характерный для капусты с морковью и огурцов с ароматом масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей – хрустящая, сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из белокочанной капусты с огурцами и морковью	0,47	0,00	0,47	3,63	0,00	3,63	5,01	227,25	54,54		
	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг							
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из белокочанной капусты с огурцами и морковью	88,46	9,55	5,44	12,53	0,14	0,00	0,49	0,02	0,01	0,21	8,12

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ (с зеленым луком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы парниковые	33,4	32,8
или грунтовые	41,0	
Лук зеленый	7	5,6
Масло растительное	2	2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Свежие огурцы перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы, нарезают ломтиками или кружочками.

При отпуске нарезанные огурцы укладывают в салатник или на тарелку, посыпают луком и поливают маслом растительным.

На диету «П» готовят без лука, увеличив норму закладки огурцов.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - огурцы равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность огурцов блестящая от масла; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - типичный для огурцов свежих;

**вкус, запах** - характерный для огурцов свежих с привкусом и ароматом масла растительного;

**консистенция** - сочная, огурцов – хрустящая.

### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат из свежих огурцов (с зеленым луком)	0,34	0,00	0,34	2,03	0,00	2,03	1,05	97,00	23,28

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат из свежих огурцов (с зеленым луком)	67,26	10,67	4,67	11,52	0,16	0,00	0,13	0,01	0,01	0,14	5,18

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ (с репчатым луком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы парниковые	33,4	32,8
или грунтовые	41,0	
Лук репчатый	6,7	5,6

Масло растительное	2	2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Свежие огурцы перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы, нарезают ломтиками или кружочками.

При отпуске нарезанные огурцы укладывают в салатник или на тарелку, посыпают луком и поливают маслом растительным.

На диету «П» готовят без лука, увеличив норму закладки огурцов.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - огурцы равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность огурцов блестящая от масла; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - типичный для огурцов свежих;

**вкус, запах** - характерный для огурцов свежих с привкусом и ароматом масла растительного;

**консистенция** - сочная, огурцов – хрустящая.

### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свежих огурцов (с репчатым луком)	0,34	0,00	0,34	2,03	0,00	2,03	1,36	103,24	24,78		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат из свежих огурцов (с репчатым луком)	62,46	6,68	4,43	12,71	0,14	0,00	0,02	0,01	0,01	0,14	3,98

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (с зеленым луком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТГПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	31,0	30,4
или грунтовые	35,8	
Лук зеленый	10,0	8,0
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:



Помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками.

Лук зеленый перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Овощи соединяют, при отпуске и поливают растительным маслом.

Салат уложен горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

На диету «П» готовят без лука, увеличив норму помидоров.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, уложены горкой; поверхность полита маслом растительным; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - типичный для свежих помидоров с вкраплениями кусочков лука;

**вкус** - характерный для помидоров и лука с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для свежих помидоров с ароматом лука и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей - плотная, упругая;

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6 °С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свежих помидоров с зеленым луком	0,44	0,00	0,44	2,06	0,00	2,06	1,44	105,92	25,42		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свежих помидоров с зеленым луком	86,33	11,75	4,80	11,90	0,16	0,00	0,37	0,01	0,02	0,26	7,19

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (с репчатым луком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТГПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	31,0	30,4
или грунтовые	35,8	
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Овощи соединяют, при отпуске поливают растительным маслом.

Салат уложен горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

На диету «П» готовят без лука, увеличив норму закладки помидор.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, уложены горкой; поверхность полита маслом растительным; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - типичный для свежих помидоров с вкраплениями кусочков лука;

**вкус** - характерный для помидоров и лука с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для свежих помидоров с ароматом лука и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей - плотная, упругая;

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свежих помидоров с репчатым луком	0,45	0,00	0,45	2,06	0,00	2,06	1,88	114,48	27,56		
	Минеральные вещества, мг										
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свежих помидоров с репчатым луком	79,48	6,06	4,46	13,60	0,13	0,00	0,21	0,01	0,02	0,27	5,47

### Технологическая карта №

### САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (с зеленым луком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТГПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	21,6	21,2
или грунтовые	25,0	
Огурцы свежие парниковые	12,2	12,0
грунтовые	15,0	
Лук зеленый	6,5	5,2
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Огурцы перебирают, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы, нарезают ломтиками.

Помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками.

Лук зеленый перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Помидоры и огурцы укладывают попеременно и посыпают луком, перед отпуском поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, соответственно увеличив закладку огурцов или помидоров.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

На диету «П» готовят без зеленого лука, увеличив закладку огурцов или помидоров.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Поверхность - блестящая от политого масла растительного. Допускается незначительное отделение жидкости.

**цвет** - типичный для используемых овощей;

**вкус** - характерный для используемых овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для овощей с ароматом масла;

**консистенция** - салата - сочная, помидоры, огурцы - плотные;

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа;

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свежих помидоров и огурцов с зеленым луком	0,40	0,00	0,40	2,05	0,00	2,05	1,30	102,67	24,64		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свежих помидоров и огурцов с зеленым луком	78,52	9,67	4,62	11,88	0,15	0,00	0,26	0,01	0,02	0,23	6,18

### Технологическая карта №

### САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (с репчатым луком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТГПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	20,4	20,0
или грунтовые	23,6	
Огурцы свежие парниковые	12,2	12,0
грунтовые	15,0	
Лук репчатый	5,2	4,4
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Огурцы перебирают, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы, нарезают ломтиками.

Помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают и нарезают полукольцами.

Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком, перед отпуском поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, соответственно увеличив закладку огурцов или помидоров.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

На диету «П» готовят без лука, увеличив закладку огурцов или помидоров.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления; поверхность салата - блестящая от политого масла растительного; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - типичный для используемых овощей;

**вкус** - характерный для используемых овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для овощей с ароматом масла;

**консистенция** - салата - сочная, помидоры, огурцы - плотные;

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6 °С в течение 1 часа;

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свежих помидоров и огурцов с репчатым луком	0,38	0,00	0,38	2,05	0,00	2,05	1,47	105,95	25,43		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат из свежих помидоров и огурцов с репчатым луком	70,09	5,59	4,16	12,22	0,12	0,00	0,15	0,01	0,01	0,22	4,81

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (со сметаной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТГПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	20,4	20,0
или грунтовые	23,6	
Огурцы свежие парниковые	13,4	13,2
или грунтовые	16,5	
Лук репчатый	3,8	3,2
Сметана	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Огурцы перебирают, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы, нарезают ломтиками.

Помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают и нарезают полукольцами.

Помидоры и огурцы укладывают попеременно и посыпают луком, перед отпуском поливают сметаной. Салат можно отпускать без лука, соответственно увеличив закладку огурцов или помидоров.

На диету «П» готовят без лука, увеличив закладку огурцов или помидоров.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления; на поверхности – сметана; допускается незначительное отделение жидкости.

**цвет** - типичный для используемых овощей и белый от сметаны;

**вкус** - характерный для используемых овощей с привкусом сметаны;

**запах** - характерный для овощей с ароматом сметаны;

**консистенция** - салата - сочная, помидоры, огурцы - плотные;

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа;

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
Салат из свежих помидоров и огурцов со сметаной	0,48	0,11	0,37	0,85	0,80	0,05	1,52	63,75	15,30		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
Салат из свежих помидоров и огурцов со сметаной	74,30	8,87	4,45	14,42	0,12	0,01	0,15	0,01	0,02	0,22	4,85

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТППА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	25,0	24,4
или грунтовые	28,7	
Перец сладкий	10,7	8,0
Лук репчатый	4,8	4,0
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками. У перца сладкого удаляют плодоножку вместе с семенами, затем ошпаривают и нарезают соломкой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают и нарезают полукольцами.

Помидоры и перец укладывают вперемежку и посыпают луком, перед отпуском поливают маслом растительным. Салат можно отпускать без лука, соответственно увеличив закладку перца или помидоров.

На диету «П» готовят без лука, увеличив закладку перца или помидоров.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления; на поверхности – масло растительное. Допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - типичный для используемых овощей;

**вкус** - характерный для используемых овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для овощей с ароматом масла растительного;

**консистенция** - салата - сочная, помидоры, перец - плотные;

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа;

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свежих помидоров со сладким перцем с маслом растительным	0,43	0,00	0,43	4,04	0,00	4,04	1,72	186,24	44,70		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свежих помидоров со сладким перцем с маслом растительным	72,64	4,80	4,13	11,05	0,14	0,00	0,33	0,02	0,02	0,29	24,19

## Технологическая карта № САЛАТ «СЛУЧЬ»

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТГПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	34,3	33,6
или грунтовые	39,6	
Чеснок	2,0	1,6
Лук зеленый	1,5	1,2
Петрушка (зелень)	1,0	0,8
Масло растительное		3,2
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>40,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления

Помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку.

Лук зеленый перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Чеснок делят на дольки, с которых удаляют кожицу и оболочку, промывают проточной водой, ошпаривают, мелко рубят.

Зелень петрушки обрезают, перебирают, промывают проточной водой, затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Помидоры нарезают тонкими кружочками, укладывают в салатник или на тарелку, посыпают мелко нарезанным чесноком, зеленым луком. Заправляют растительным маслом непосредственно перед отпуском.

Салат можно готовить без петрушки, увеличив соответственно норму закладки помидор свежих или лука зеленого.

Оптимальная температура подачи не выше +14° - +16°С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – помидоры нарезаны кружочками, политы маслом растительным и посыпаны мелко нарезанным чесноком, зеленым луком и петрушкой;

**цвет** – красный, характерный для помидоров, с зеленой посыпкой из лука и петрушки, с вкраплениями чеснока;

**запах** - характерный для помидоров с привкусом чеснока, лука зеленого, петрушки и масла растительного;

**вкус** - характерный для помидор с привкусом чеснока, лука зеленого, петрушки и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, помидоров - плотная, упругая.

### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2 - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Случь»	0,52	0,00	0,52	3,27	0,00	3,27	1,47	152,75	36,66		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Случь»	82,51	8,26	5,09	13,53	0,14	0,00	0,31	0,01	0,02	0,29	7,02

## Технологическая карта № САЛАТ «АГЕНЧЫК» (вариант 1)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	25,2	20,0 <sup>1</sup>
с 01.01	26,8	
Горошек зеленый консервированный	20,9	13,6
Лук репчатый	4,8	4,0
Масло растительное	2,8	2,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup> масса вареной очищенной моркови

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и варят в кожуре.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареную очищенную морковь нарезают кубиками, лук репчатый - полукольцами.

Подготовленные овощи перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» салат готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - вареная морковь, нарезанная кубиками, перемешена с зеленым горошком консервированным, репчатым луком, нарезанным полукольцами; салат уложен горкой, поверхность - блестящая при заправке маслом растительным;

**цвет** - типичный для моркови и зеленого горошка;

**вкус** - характерный для моркови и зеленого горошка, сладковатый, с привкусом лука и масла;

**запах** - характерный для вареных овощей с ароматом лука, масла растительного;

**консистенция** - сочная, мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	Ккал		
Салат «Агеньчык» (со сметаной)	0,74	0,00	0,74	2,84	0,00	2,84	2,69	163,50	39,24		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
Салат «Агеньчык» (со сметаной)	60,40	14,08	11,01	21,32	0,26	0,00	1,84	0,03	0,02	0,31	2,70

## Технологическая карта № САЛАТ «АГЕНЧЫК» (вариант 2)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	25,2	20,0 <sup>1</sup>
с 01.01	26,8	
Горошек зеленый консервированный	19,7	12,8
Лук репчатый	4,8	4,0
Масло растительное	3,6	3,6
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup> масса вареной очищенной моркови

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:



Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и варят в кожуре.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареную очищенную морковь нарезают кубиками, лук репчатый - полукольцами.

Подготовленные овощи перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16° С.

На диету «П» салат готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - вареная морковь, нарезанная кубиками, перемешана с зеленым горошком консервированным, репчатым луком, нарезанным полукольцами; салат уложен горкой, поверхность - блестящая при заправке маслом растительным;

**цвет** - типичный для моркови и зеленого горошка;

**вкус** - характерный для моркови и зеленого горошка, сладковатый, с привкусом лука и масла;

**запах** - характерный для вареных овощей с ароматом лука, масла растительного; **консистенция** - сочная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Агеньчык»	0,71	0,00	0,71	3,64	0,00	3,64	2,64	192,12	46,11		
Минеральные вещества, мг											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Агеньчык»	59,61	13,92	10,84	20,83	0,25	0,00	1,84	0,03	0,02	0,30	2,62

## Технологическая карта № САЛАТ «АГЕНЧЫК» (со сметаной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	24,2	19,2 <sup>1</sup>
с 01.01	25,7	
Горошек зеленый консервированный	20,2	13,2
Лук репчатый	4,8	4,0
Сметана	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup> масса вареной очищенной моркови

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и варят в кожуре.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареную очищенную морковь нарезают кубиками, лук репчатый - полукольцами. Подготовленные овощи перемешивают. При отпуске заправляют сметаной.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16° С.

На диету «П» салат готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - вареная морковь, нарезанная кубиками, перемешана с зеленым горошком консервированным, репчатым луком, нарезанным полукольцами; салат уложен горкой, поверхность - белая при заправке сметаной;

**цвет** - типичный для моркови и зеленого горошка, при заправке сметаной - белый;

**вкус** - характерный для моркови и зеленого горошка, сладковатый, с привкусом лука и сметаны;

**запах** - характерный для вареных овощей с ароматом лука, сметаны;

**консистенция** - сочная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
Салат «Агеньчык» (со сметаной)	0,83	0,11	0,71	0,85	0,80	0,05	2,73	91,16	21,88		
	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг							
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
Салат «Агеньчык» (со сметаной)	62,76	17,03	10,94	23,04	0,26	0,01	1,77	0,03	0,03	0,30	2,63

## Технологическая карта №

### САЛАТ «АГЕНЧЫК» (вариант 1 с кукурузой консервированной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	25,2	20,0 <sup>1</sup>
с 01.01	26,8	
Кукуруза консервированная	22,7	13,6
Лук репчатый	4,8	4,0
Масло растительное	2,8	2,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup> масса вареной очищенной моркови

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и варят в кожуре.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком.

Консервированную кукурузу промывают и ошпаривают кипятком.  
 Вареную очищенную морковь нарезают кубиками, лук репчатый - полукольцами.  
 Подготовленные овощи перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.  
 Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.  
 На диету «П» салат готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - вареная морковь, нарезанная кубиками, перемешана с кукурузой консервированной, репчатым луком; салат уложен горкой, поверхность - блестящая при заправке маслом растительным;

**цвет** - типичный для моркови и кукурузы;

**вкус** - характерный для моркови и кукурузы, сладковатый, с привкусом лука и масла;

**запах** - характерный для вареных овощей с ароматом лука, масла растительного;

**консистенция** - сочная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат Агеньчык с кукурузой	0,62	0,00	0,62	2,87	0,00	2,87	3,33	173,70	41,69		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат Агеньчык с кукурузой	46,93	12,04	8,15	19,69	0,22	0,00	1,80	0,02	0,02	0,34	1,99

## Технологическая карта № САЛАТ «АГЕНЧЫК» (со сметаной и кукурузой консервированной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	24,2	19,2 <sup>1</sup>
с 01.01	25,7	
Кукуруза консервированная	22,0	13,2
Лук репчатый	4,8	4,0
Сметана	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной моркови

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и варят в кожуре.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Консервированную кукурузу промывают и ошпаривают кипятком.

Вареную очищенную морковь нарезают кубиками, лук репчатый - полукольцами. Подготовленные овощи перемешивают. При отпуске заправляют сметаной.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16° С.

На диету «П» салат готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - вареная морковь, нарезанная кубиками, перемешана с кукурузой консервированной, репчатым луком, нарезанным полукольцами; салат уложен горкой, поверхность - белая при заправке сметаной;

**цвет** - типичный для моркови, кукурузы и сметаны;

**вкус** - характерный для моркови и кукурузы, сладковатый, с привкусом лука и сметаны;

**запах** - характерный для вареных овощей с ароматом лука, сметаны;

**консистенция** - сочная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат Агеньчык (со сметаной) и кукурузой	0,71	0,11	0,60	0,87	0,80	0,07	3,35	101,05	24,25		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат Агеньчык (со сметаной) и кукурузой	49,69	15,05	8,17	21,45	0,22	0,01	1,73	0,02	0,03	0,33	1,95

## Технологическая карта № САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	30,8	22,4 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	33	
с 01.01 по 29.02	35,5	
с 01.03	38,5	
Зеленый горошек консервированный	16	10,4
Яйца	-	4
масло растительное	3,6	3,6
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>Картофель вареный очищенный

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (30-40 минут).

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареный картофель очищают, нарезают тонкими ломтиками и смешивают с консервированным зеленым горошком, измельченным вареным яйцом. Перед отпуском заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16° С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены маслом растительным, аккуратно уложены горкой;

**цвет** - типичный для смеси используемых продуктов при заправке растительным маслом;

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, картофеля, зеленого горошка - мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат картофельный с зеленым горошком	1,28	0,51	0,77	4,17	0,46	3,71	4,36	253,0	60,72		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Карот ин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат картофельный с зеленым горошком	143,13	6,52	7,82	27,12	0,37	0,01	0,04	0,04	0,04	0,37	5,52

## Технологическая карта № САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕКЛОЙ (вариант 1)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	18,7	13,6 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	20,0	
с 01.01 по 29.02	21,6	
с 01.03	23,4	
Свекла до 01.01	10,5	8,0 <sup>2</sup>
с 01.01	11,2	
Горошек консервированный зеленый	12,3	8,0
Яйца	-	7,6
Масло растительное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup> масса картофеля вареного очищенного

<sup>2</sup> масса свеклы вареной очищенной

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (картофель в течение 30-40 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30° С) растворе кальцинированной или пищевой соды. Ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц), варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки погружают в холодную воду, охлаждают, очищают.

В подготовленные овощи кладут нарезанные яйца, добавляют зеленый горошек и перемешивают.

Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16° С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - все компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** - типичный для смеси овощей, с преимуществом окраски свеклы (бордовый), с вкраплениями кусочков яйца, зеленого горошка ;

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей, слегка сладковатый;

**консистенция** - салата - сочная, вареных овощей – мягкая (овощи не переварены).

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат картофельный со свеклой 1	1,61	0,97	0,64	4,15	0,87	3,28	3,52	242,25	58,14		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат картофельный со свеклой 1	118,85	10,10	7,48	30,88	0,48	0,02	0,03	0,03	0,05	0,26	4,32

## Технологическая карта № САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕКЛОЙ (вариант 2)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	18,7	13,6 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	20,0	
с 01.01 по 29.02	21,6	
с 01.03	23,4	
Свекла до 01.01	10,5	8,0 <sup>2</sup>
с 01.01	11,2	
Горошек зеленый консервированный	12,3	8,0

Яйца	-	6,0
Масло растительное	4,8	4,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup> масса картофеля вареного очищенного

<sup>2</sup> масса свеклы вареной очищенной

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (картофель в течение 30-40 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30° С) растворе кальцинированной или пищевой соды. Ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц), варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки погружают в холодную воду, охлаждают, очищают.

В подготовленные овощи кладут нарезанные яйца, добавляют зеленый горошек и перемешивают.

Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14°- +16° С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - все компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** - типичный для смеси овощей, с преимуществом окраски свеклы (бордовый), с вкраплениями кусочков яйца, зеленого горошка;

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей, слегка сладковатый;

**консистенция** - салата - сочная, вареных овощей – мягкая (овощи не переварены).

## 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат картофельный со свеклой 1	1,61	0,97	0,64	4,15	0,87	3,28	3,52	242,25	58,14		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат картофельный со свеклой 1	118,85	10,10	7,48	30,88	0,48	0,02	0,03	0,03	0,05	0,26	4,32

## Технологическая карта № САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СМЕТАНОЙ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	39,6	28,8 <sup>1</sup>

с 01.11 по 31.12	42,4	
с 01.01 по 28-29.02	45,7	
с 01.03	49,5	
Лук репчатый	6,7	5,6
Сметана	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареного очищенного картофеля

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (30-40 минут), охлаждают, очищают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы и промывают проточной холодной водой, ошпаривают.

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с нарезанным полукольцами или шинкованным репчатым луком. Перед отпуском заправляют сметаной.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, перемешены, заправлены сметаной, аккуратно уложены горкой;

**цвет** - типичный для картофеля и лука;

**вкус, запах** – характерные для вареного картофеля с привкусом и ароматом лука и сметаны;

**консистенция** – салата - сочная, овощей - плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат картофельный со сметаной	0,82	0,17	0,65	1,32	1,20	0,12	5,40	158,17	37,96		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат картофельный со сметаной	179,83	9,66	7,88	22,95	0,30	0,01	0,01	0,04	0,03	0,40	6,25

## Технологическая карта № САЛАТ «СОЛНЕЧНЫЙ» (вариант 1)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	11,0	8,8
с 01.01	11,7	



Сыр: пошехонский	8,3	8,0
или российский	8,5	
или голландский	8,7	
Яйца	-	4,0
Лук репчатый	5,7	4,8
Яблоки	11,5	8,0
Орехи грецкие	9,4	4,0
Масло растительное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сыр очищают от корки, нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, а затем натирают на крупной терке.

Орехи грецкие очищают от скорлупы, измельчают.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды с температурой до 30С, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40- 50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке, добавляют рубленый ошпаренный репчатый лук и вареные яйца. Все продукты перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16° С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** - светло-желтый, кремовый, с оранжевыми вкраплениями моркови, яйца и сыра;

**вкус** - слегка солоноватый с привкусом лука и сыра;

**запах** - сыра с ароматом лука;

**консистенция** – салата - сочная, моркови - плотная;

## 4. Срок годности и условия

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С не более 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Солнечный» 1	3,43	2,59	0,84	8,43	2,58	5,85	1,88	411,04	98,65		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «Солнечный» 1	91,10	96,41	3,92	80,56	0,43	0,03	1,20	0,03	0,05	0,18	2,64

**Технологическая карта №  
САЛАТ «СОЛНЕЧНЫЙ» (вариант 2)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	13,0	10,4
с 01.01	13,9	
Сыр: пошехонский	9,2	8,8
или российский	9,4	
или голландский	9,6	
Яйца	-	4,0
Лук репчатый	6,7	5,6
Яблоки	12,6	8,8
Масло подсолнечное рафинированное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Сыр очищают от корки, нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, а затем натирают на крупной терке.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды с температурой до 30С, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40- 50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке, добавляют рубленый ошпаренный репчатый лук и вареные яйца. Все продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая.

**цвет** - светло-желтый, кремовый, с оранжевыми вкраплениями моркови, яйца и сыра;

**вкус** - слегка солоноватый с привкусом лука и сыра;

**запах** - сыра с ароматом лука;

**консистенция** – салата - густая, моркови - плотная;

**4.Срок годности и условия**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С не более 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
Салат «Солнечный» 2	3,67	2,80	0,87	8,64	2,79	5,85	2,15	428,71	102,89		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
Салат «Солнечный» 2	99,87	105,64	4,45	86,07	0,46	0,03	1,41	0,03	0,06	0,20	2,97

**Технологическая карта №  
САЛАТ «БЕЛОСНЕЖКА» (с зеленым луком)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	40,0	32,0
Масса капусты стертой с солью	-	20,0
Огурцы свежие: грунтовые	17,0	13,6
парниковые	13,9	
Лук зеленый	2,0	1,6
Яйца	-	2,4
Масло растительное	2,4	2,4
Кислота лимонная	0,1	0,1
Сахар	0,4	0,4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают, отжимают сок.

Огурцы перебирают, удаляют плодоножки, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, огурцы грунтовые очищают от кожицы, нарезают тонкой соломкой.

Лук зеленый перебирают, очищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30° С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц), варят в течение 10 мин после закипания воды, затем сразу погружают в холодную воду, охлаждают, очищают и мелко рубят.

Все компоненты соединяют, добавляют сахар, соль, лимонную кислоту, предварительно разведенную в охлажденной кипяченой воде. При отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

На диету «П» готовят без зеленого лука и лимонной кислоты, увеличив закладку капусты.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешены, уложены горкой; поверхность блестящая, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - светло-зеленый, типичный для смеси овощей;

**вкус** - умеренно кисловато-сладковатый, характерный для используемых овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощи - плотные, упругие;

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В неупакованном виде при температуре +2° - +6 °С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Белоснежка»	1,01	0,30	0,71	2,72	0,28	2,44	2,33	160,16	38,44		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «Белоснежка»	131,52	16,66	8,00	22,19	0,26	0,01	0,04	0,03	0,03	0,31	13,56

### Технологическая карта № САЛАТ «БЕЛОСНЕЖКА» (с репчатым луком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	40,0	32,0
Масса капусты стертой с солью	-	20,0
Огурцы свежие: грунтовые	17,0	13,6
парниковые	13,9	
Лук репчатый	1,9	1,6
Яйца	-	2,4
Масло растительное	2,4	2,4
Кислота лимонная	0,1	0,1
Сахар	0,4	0,4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока, сок отжимают.

Огурцы перебирают, удаляют плодоножки, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, огурцы грунтовые очищают от кожицы, нарезают тонкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до +30° С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц), варят в течение 10 минут после закипания воды, затем сразу погружают в холодную воду, охлаждают, очищают и мелко рубят.

Все компоненты соединяют, добавляют сахар, соль, лимонную кислоту, предварительно разведенную в охлажденной кипяченой воде. При отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

На диету «П» готовят без репчатого лука и лимонной кислоты, увеличив закладку капусты.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешены, уложены горкой; поверхность блестящая, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - светло-зеленый, типичный для смеси овощей;

**вкус** - умеренно кисловато-сладковатый, характерный для используемых овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощи - плотные, упругие;

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6 °С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Белоснежка»с луком репчатым	1,00	0,30	0,69	2,72	0,28	2,44	2,32	160,86	38,61		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Ка- ро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Белоснежка» с луком репчатым	134,93	15,73	8,31	22,44	0,28	0,01	0,00	0,03	0,03	0,28	12,71

## Технологическая карта № САЛАТ «ЦВЕТНОЙ»

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	15	12
с 01.01	16	
Капуста белокочанная	15	12
Морковь до 01.01	7,5	6
с 01.01	8	
Лук репчатый	6,7	5,6
Масло растительное	3,2	3,2
Сахар	1,2	1,2
Лимонная кислота	0,07	0,07
Вода	0,6	0,6
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части и бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Свеклу, морковь, лук репчатый предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, ошпаривают кипятком.

Подготовленные свежие овощи нарезают мелкой соломкой, перемешивают, заправляют лимонной кислотой, разведенной с охлажденной кипяченой водой, сахаром. Перед отпуском поливают растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» лимонную кислоту исключают.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны соломкой, перемешаны и заправлены растительным маслом, уложены горкой; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - бордовый со светлыми включениями капусты белокочанной, лука и моркови;

**вкус** - сладковатый, характерный для смеси используемых овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для свежих овощей с ароматом лука репчатого и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей - плотная, упругая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат «Цветной»	0,52	0,00	0,52	3,23	0,00	3,23	3,58	197,25	47,34

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «Цветной»	114,43	9,48	7,09	13,96	0,18	0,00	0,81	0,02	0,01	0,19	6,32

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ (вариант 1)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морская капуста сушеная	1,7	10,4 <sup>1</sup>
или морская капуста мороженая	10,5	
Картофель с 01.09 по 31.10	18,7	13,6 <sup>2</sup>
с 01.11 по 31.12	20,0	
с 01.01 по 29.02	21,6	
с 01.03	23,4	
Свекла до 01.01	7,2	5,6 <sup>3</sup>
с 01.01	7,6	
Морковь до 01.01	5,0	4,0 <sup>4</sup>
с 01.01	5,4	

Лук репчатый	4,8	4,0
Масло растительное	2,8	2,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>Масса отварной восстановленной капусты

<sup>2</sup>Масса вареного очищенного картофеля

<sup>3</sup>Масса вареной очищенной свеклы

<sup>4</sup>Масса вареной очищенной моркови

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту морскую сушеную замачивают в холодной воде в соотношении 1:8 и выдерживают 12 часов, затем тщательно промывают, погружают в кипящую воду (на 1 кг набухшей или размороженной капусты берут 2 л воды) и варят в течение 2 часов при слабом кипении до размягчения, без соли. Затем отвар сливают, а капусту промывают холодной водой и нарезают соломкой.

Капусту морскую мороженую размораживают в воде при температуре 15°-20°С в течение 30 минут.

Картофель, свеклу, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре: картофель в течение 30-40 минут, морковь – 25-30 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке, соединяют с морской капустой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, шинкуют и соединяют с остальными продуктами и перемешивают. Перед отпуском салат солят и заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи, нарезанные согласно технологии, перемешены, уложены горкой, поверхность овощей блестящая от заправки маслом растительным;

**цвет** - типичный для смеси овощей;

**вкус** - характерный для смеси вареных овощей с привкусом лука;

**запах** - характерный для вареных овощей с ароматом капусты морской, лука и масла растительного;

**консистенция** – овощей – мягкая, овощи не переварены, салата - сочная

## 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из овощей с морской капустой 1	0,56	0,00	0,56	2,88	0,00	2,88	3,38	175,45	42,11		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из овощей с морской капустой 1	209,19	10,79	24,11	20,11	1,91	0,02	0,36	0,03	0,02	0,28	4,03

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ (вариант 2)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морская капуста сухая	1,4	10,4 <sup>1</sup>
или морская капуста мороженая	10,5	
Картофель с 01.09 по 31.10	17,6	12,8 <sup>2</sup>
с 01.11 по 31.12	18,8	
с 01.01 по 29.02	20,3	
с 01.03	22,0	
Свекла до 01.01	7,2	5,6 <sup>3</sup>
с 01.01	7,6	
Морковь до 01.01	5,0	4,0 <sup>4</sup>
с 01.01	5,4	
Лук репчатый	4,3	3,6
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>Масса отварной восстановленной капусты

<sup>2</sup>Масса вареного очищенного картофеля

<sup>3</sup>Масса вареной очищенной свеклы

<sup>4</sup>Масса вареной очищенной моркови

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту морскую сушеную замачивают в холодной воде в соотношении 1:8 и выдерживают 12 часов, затем тщательно промывают, погружают в кипящую воду (на 1 кг набухшей или размороженной капусты берут 2 л воды) и варят в течение 2 часов при слабом кипении до размягчения, без соли. Затем отвар сливают, а капусту промывают холодной водой и нарезают. Капусту морскую мороженую размораживают в воде при температуре 15°-20°С в течение 30 минут.

Картофель, свеклу, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре: картофель в течение 30-40 минут, морковь – 25-30 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке, соединяют с морской капустой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, шинкуют и соединяют с остальными продуктами и перемешивают. Перед отпуском салат солят и заправливают растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи, нарезанные согласно технологии, перемешены, уложены горкой, поверхность овощей блестящая от заправки маслом растительным;

**цвет** - типичный для смеси овощей;

**вкус** - характерный для смеси вареных овощей с привкусом лука;

**запах** - характерный для вареных овощей с ароматом капусты морской, лука и масла растительного;

**консистенция** – овощей – мягкая, овощи не переварены, салата – сочная.

### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:



	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из овощей с морской капустой 2	0,54	0,00	0,54	4,08	0,00	4,08	3,21	217,00	52,08		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат из овощей с морской капустой (вариант 2)	203,95	10,59	23,87	19,45	1,91	0,02	0,36	0,03	0,02	0,27	3,83

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ И БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морская капуста сушеная	1,3	8 <sup>1</sup>
или морская капуста мороженая	8,1	
Капуста белокочанная	46	36,8
Масса капусты перетертой с солью	-	23,2
Лимонная кислота	0,08	0,08
Вода	0,8	0,8
Лук репчатый	4,8	4
Сахар	1,6	1,6
Масло растительное	2,8	2,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>Масса отварной восстановленной капусты

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту морскую сушеную замачивают в холодной воде в соотношении 1:8 и выдерживают 12 часов, затем тщательно промывают, погружают в кипящую воду (на 1 кг набухшей или размороженной капусты берут 2 л воды) и варят в течение 2 часов при слабом кипении до размягчения, без соли. Затем отвар сливают, а капусту промывают холодной кипяченой водой и нарезают соломкой.

Капусту морскую мороженую размораживают в воде при температуре 15°-20°С в течение 30 минут.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и нарезают соломкой.

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части и бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и перетирают до выделения сока, после чего ее отжимают, добавляют сахар, лимонную кислоту, предварительно разведенную охлажденной кипяченой водой.

Все подготовленные овощи перемешивают. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» исключают лимонную кислоту.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи, нарезанные в соответствии с технологией, перемешены, уложены горкой, поверхность овощей блестящая от заправки маслом растительным. Допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - типичный для смеси овощей;

**вкус** - типичный для смеси овощей, умеренно острый, кисло-сладкий с привкусом лука и растительного масла;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука и растительного масла;

**консистенция** – овощей - плотная, салата - сочная.

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из морской и белокочанной капусты	0,79	0,00	0,79	2,85	0,00	2,85	3,69	185,04	44,41		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из морской и белокочанной капусты	202,04	17,80	20,95	21,24	1,47	0,01	0,00	0,03	0,02	0,33	13,87

### Технологическая карта №

## САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С МОРСКОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста морская сушеная	3,0	19,2 <sup>1</sup>
или капуста морская мороженая	12,0	19,2 <sup>1</sup>
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>масса отварной восстановленной капусты

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту морскую сушеную замачивают в холодной воде в соотношении 1:8 и выдерживают 12 часов, затем тщательно промывают, погружают в кипящую воду (на 1 кг набухшей или размороженной капусты берут 2 л воды) и варят в течение 2 часов при слабом кипении до размягчения, без соли. Затем отвар сливают, а капусту промывают холодной водой и нарезают соломкой.

Капусту морскую мороженую размораживают в воде при температуре +15°- +20°С в течение 30 минут.

Перед отпуском подготовленную морскую капусту заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - салат уложен горкой, поверхность морской капусты блестящая от заправки маслом растительным;

**цвет** - типичный для морской капусты;

**вкус** - характерный для морской капусты с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для капусты морской и масла растительного;

**консистенция** – салата – сочная.

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из морской капустой с маслом растительным	0,17	0,00	0,17	2,04	0,00	2,04	0,00	78,92	18,94		
	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг							
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат из морской капустой с маслом растительным	186,24	7,68	32,64	10,56	3,07	0,03	0,00	0,01	0,01	0,08	0,38

### Технологическая карта № САЛАТ «ВИТАМИННЫЙ» (вариант 1)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	11,4	8,0
Помидоры парниковые	10,6	10,4
грунтовые	12,3	
Огурцы парниковые	8,2	8,0
грунтовые	10,0	
Морковь до 01.01	8,5	6,8
с 01.01	9,0	
Лимон для сока	3,8	1,6
Сахар	0,4	0,4
Сметана	6,4	6,4
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>40,0</b>

#### 2.Описание технологии приготовления

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой.

Огурцы, помидоры перебирают, промывают проточной водой, удаляют плодоножки, ошпаривают кипятком, огурцы грунтовые очищают от кожицы.

Свежие яблоки промывают, перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Огурцы, помидоры, очищенную морковь, яблоки нарезают тонкой соломкой, морковь и яблоки можно натереть на крупной терке.

Нарезанные фрукты и овощи заправляют соком лимона, сахаром. При отпуске поливают сметаной.

Можно готовить без лимонного сока, увеличив закладку овощей.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без лимонного сока, увеличив закладку овощей.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны соломкой, заправлены сметаной, допускается незначительное отделение жидкости;

**запах** – характерный для данных овощей яблок;

**вкус** - типичный для соответствующих видов овощей и яблок, с привкусом сметаны и лимона;

**консистенция** – овощи плотные, упругие, хрустящие, салата - сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат витаминный 1	0,48	0,18	0,31	1,35	1,28	0,07	2,47	103,25	24,78		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат витаминный 1	91,89	12,07	5,19	13,90	0,30	0,01	0,99	0,01	0,02	0,18	4,62

## Технологическая карта № САЛАТ «ВИТАМИННЫЙ» (вариант 2 с зеленым горошком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	12,5	10,0
Морковь до 01.01	5,0	4,0
с 01.01	5,3	
Лук зеленый	5,0	4,0
Перец зеленый сладкий	8,0	6,0
Горошек зеленый консервированный	12,3	8,0
Лимон (для сока)	3,8	1,6
Сахар	1,6	1,6
Сметана	6,4	6,4
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>40,0</b>

### 2.Описание технологии приготовления

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке.

Перец сладкий перебирают, промывают, удаляют плодоножку вместе с семенами, повторно промывают проточной водой, а затем ошпаривают кипятком и нарезают.

Лук зеленый перебирают, очищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Нарезанные овощи соединяют с зеленым горшком, перемешивают, заправляют соком лимона, сахаром. При отпуске поливают сметаной.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без лимонного сока и лука, увеличив закладку овощей.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны соломкой, соединены с консервированным зеленым горшком, заправлены соком лимона, сахаром, сметаной, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - характерный для смеси используемых овощей, на поверхности белый (сметана);

**запах** – характерный для свежих овощей с ароматом лимона и сметаны;

**вкус** - умеренно кисловато-сладкий, характерный для смеси используемых овощей, с привкусом сметаны;

**консистенция** – салата - сочная, овощей свежих - плотная, упругая, консервированных - мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат витаминный 2	0,80	0,18	0,62	1,31	1,28	0,03	3,59	125,25	30,06		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Карот ин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат витаминный2	82,51	17,07	6,07	17,02	0,23	0,01	0,70	0,02	0,03	0,22	15,55

## Технологическая карта № САЛАТ «ВИТАМИННЫЙ» (вариант 3 с кукурузой)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	12,5	10,0

Морковь до 01.01	5,0	4,0
с 01.01	5,3	
Лук зеленый	5,0	4,0
Перец зеленый сладкий	8,0	6,0
Кукуруза консервированная	13,3	8,0
Лимон (для сока)	3,8	1,6
Сахар	1,6	1,6
Сметана	6,4	6,4
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>40,0</b>

## 2. Описание технологии приготовления

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке.

Перец сладкий перебирают, промывают, удаляют плодоножку вместе с семенами, повторно промывают проточной водой, а затем ошпаривают кипятком и нарезают

Лук зеленый перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Кукурузу сахарную консервированную промывают и ошпаривают кипятком.

Нарезанные овощи соединяют с кукурузой консервированной, перемешивают, заправляют соком лимона, сахаром. При отпуске поливают сметаной.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без лимонного сока и лука, увеличив закладку овощей.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны соломкой, соединены с кукурузой сахарной консервированной, заправлены соком лимона, сахаром, сметаной, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - характерный для смеси используемых овощей, на поверхности белый (сметана);

**запах** - характерный для свежих овощей с ароматом лимона и сметаны;

**вкус** - умеренно кисловато-сладкий, характерный для смеси используемых овощей, с привкусом сметаны;

**консистенция** – салата - сочная, овощей свежих - плотная, упругая, консервированных - мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат витаминный 3	0,73	0,18	0,55	1,33	1,28	0,05	3,96	147,92	31,50		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат витаминный 3	74,59	15,87	4,39	16,06	0,21	0,01	0,68	0,02	0,03	0,24	15,14

## Технологическая карта № САЛАТ «ВИТАМИННЫЙ»

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	11,4	8,0
Помидоры парниковые	10,6	10,4
грунтовые	12,3	
Огурцы парниковые	11,4	11,2
грунтовые	11,8	
Морковь до 01.01	8,5	6,8
с 01.01	9,0	
Лимон для сока	3,8	1,6
Сахар	0,4	0,4
Масло растительное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>40,0</b>	

### 2.Описание технологии приготовления

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой.

Огурцы, помидоры перебирают, промывают проточной водой, удаляют плодоножки, ошпаривают кипятком, огурцы грунтовые очищают от кожицы.

Свежие яблоки промывают, перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Огурцы, помидоры, очищенную морковь, яблоки нарезают тонкой соломкой, морковь и яблоки можно натереть на крупной терке.

Нарезанные фрукты и овощи заправляют соком лимона, сахаром. При отпуске поливают растительным маслом.

Можно готовить без лимонного сока, увеличив закладку овощей.

Оптимальная температура подачи +14°- +16°С.

На диету «П» готовят без лимонного сока, увеличив закладку овощей.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны соломкой, заправлены растительным маслом, допускается незначительное отделение жидкости;

**запах** – характерный для данных овощей яблок;

**вкус** - типичный для соответствующих видов овощей и яблок, с привкусом растительного масла и лимона;

**консистенция** – овощи плотные, упругие, хрустящие, салата - сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат витаминный с растительным маслом	0,31	0,00	0,31	3,24	0,00	3,24	1,62	155,53	37,33		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

салат витаминный с растительным маслом	65,01	5,66	4,09	10,22	0,10	0,00	0,99	0,01	0,01	0,18	3,92
--	-------	------	------	-------	------	------	------	------	------	------	------

**Технологическая карта №  
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	39,4	30,8 <sup>1</sup>
Свекла с 01.01	41,9	
Сыр пошехонский	6,7	6,4
или российский	6,8	
или голландский	7,0	
Чеснок	0,13	0,1
Масло растительное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час. 30 мин. – 1 час. 40 мин.), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Сыр очищают от корки, натирают на терке.

Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают проточной водой, ошпаривают, мелко рубят.

Продукты перемешивают и при отпуске заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без чеснока.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - свекла, сыр, нарезанные однородными по форме и размеру кусочками, перемешаны с мелко нарубленным чесноком и заправлен маслом растительным.

**цвет** - характерный для свеклы с маслом растительным со светло-коричневыми вкраплениями сыра;

**вкус** - характерный для свеклы с привкусом сыра и чеснока;

**запах** - характерный для свеклы, с ароматом чеснока и масла растительного;

**консистенция** – сочная, свекла – мягкая.

**4. Срок реализации:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свеклы с сыром и чесноком	2,13	1,66	0,47	4,92	1,70	3,23	2,81	267,29	64,15		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С



							ТИН				
салат из свеклы с сырым и чесноком	88,96	78,66	6,81	47,90	0,43	0,01	0,01	0,01	0,03	0,08	3,27

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ (с маслом растительным)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	36,9	28,8 <sup>1</sup>
Свекла с 01.01	39,2	
Чернослив	7,2	10,6 <sup>2</sup> /8 <sup>3</sup>
Сахар	0,8	0,8
Масло растительное	2,8	2,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

<sup>2</sup>масса набухшего чернослива

<sup>3</sup> масса набухшего чернослива без косточки

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 мин - 1 час.40 мин), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Чернослив перебирают, тщательно промывают, заливают горячей водой, оставляют в воде на 20-30 минут до полного набухания, удаляют косточки, ошпаривают кипятком, охлаждают и мелко нарезают.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - свекла и чернослив нарезаны, согласно технологии и равномерно перемешены, салат заправлен маслом растительным, поверхность блестящая от масла;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый);

**вкус** - слегка сладковатый, характерный для свеклы и чернослива с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для свеклы и чернослива;

**консистенция** – салата - сочная, свеклы - мягкая, не переварена.

**4. Срок реализации:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат из свеклы с черносливом	0,62	0,00	0,62	2,83	0,00	2,83	8,09	248,58	59,66

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
салат из свеклы с черносливом	152,09	17,07	14,50	19,02	0,65	0,00	0,01	0,01	0,02	0,18	3,12

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ (со сметаной)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	35,9	28,0 <sup>1</sup>
Свекла с 01.01	38,1	
Чернослив	7,2	10,6 <sup>2</sup> /8 <sup>3</sup>
Сахар	0,4	0,4
Сметана	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

<sup>2</sup>масса набухшего чернослива

<sup>3</sup> масса набухшего чернослива без косточки

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1час.30 мин - 1 час.40 мин), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Чернослив перебирают, тщательно промывают, заливают горячей водой, оставляют в воде на 20-30 минут до полного набухания, удаляют косточки, ошпаривают кипятком, охлаждают и мелко нарезают.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют сметаной.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - свекла и чернослив нарезаны, согласно технологии и равномерно перемешены, салат заправлен маслом растительным, поверхность блестящая от масла;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый);

**вкус** - слегка сладковатый, характерный для свеклы и чернослива с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для свеклы и чернослива;

**консистенция** – салата - сочная, свеклы - мягкая, не переварена.

**4. Срок реализации:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат из свеклы с черносливом	0,72	0,11	0,60	0,83	0,80	0,03	7,75	248,58	40,88
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг			

	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
салат из свеклы с черносливом	154,13	20,21	14,64	21,08	0,64	0,01	0,01	0,01	0,02	0,18	3,05

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ, ОРЕХАМИ И ЧЕСНОКОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	37,9	29,6 <sup>1</sup>
Свекла с 01.01	40,2	
Чернослив	2,9	4,2 <sup>2</sup> /3,2 <sup>3</sup>
Орехи грецкие	8,9	4,0
Чеснок	1,0	0,8
Масло растительное	2,8	2,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

<sup>2</sup>масса набухшего чернослива

<sup>3</sup> масса набухшего чернослива без косточки

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1час.30 мин - 1 час.40 мин), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Чернослив перебирают, тщательно промывают, заливают горячей водой, оставляют в воде на 20-30 минут до полного набухания, удаляют косточки, ошпаривают кипятком, охлаждают и мелко нарезают.

Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают проточной водой, ошпаривают, мелко рубят.

Орехи очищают от скорлупы, измельчают.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без чеснока.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - свекла и чернослив нарезаны, согласно технологии, соединены с измельченными орехами и чесноком, равномерно перемешены, салат заправлен маслом растительным, поверхность блестящая от масла;

цвет - типичный для свеклы (бордовый) со светлыми вкраплениями орехов и чеснока;

**вкус** - слегка сладковатый, характерный для свеклы и чернослива с привкусом орехов, чеснока и масла растительного;

**запах** - характерный для свеклы и чернослива, с ароматом чеснока;

**консистенция** – салата - сочная, свеклы - мягкая, не переварена.

**4. Срок реализации:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле-	Энергетическая
--	----------	---------	-------	----------------

							ВОДЫ, Г	ЦЕННОСТЬ			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком	0,57	0,00	0,57	2,83	0,00	2,83	4,60	190,50	45,72		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком	114,98	13,99	10,02	16,18	0,52	0,00	0,00	0,01	0,02	0,12	3,14

**Технологическая карта №  
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ (вариант 1)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	29,7	23,2 <sup>1</sup>
с 01.01	31,6	
Яблоки	20,0	14,0
Лимонная кислота	0,04	0,04
Масло растительное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>Масса вареной очищенной свеклы.

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Свеклу и яблоки соединяют, добавляют соль, лимонную кислоту предварительно, разведенную охлажденной кипяченой водой и перемешивают. Перед отпуском заправляют маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат заправлен маслом растительным, поверхность - блестящая от растительного масла;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый) с вкраплениями яблок;

**вкус** - слегка сладковатый с привкусом яблока;

**запах** - характерный для свеклы с ароматом используемого сорта яблок и маслом растительным;

**консистенция** – салата - сочная, яблок - хрустящая, сочная.

**4. Срок реализации:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свеклы с яблоками	0,40	0,00	0,40	3,28	0,00	3,28	3,48	186,70	44,81		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свеклы с яблоками	105,74	10,82	6,36	11,52	0,63	0,00	0,01	0,01	0,01	0,09	4,63

**Технологическая карта №  
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ (вариант 2)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	28,2	22,0 <sup>1</sup>
с 01.01	30,0	
Яблоки	19,4	13,6
Лимонная кислота	0,04	0,04
Масло растительное	4,8	4,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 часа 30 минут - 1 часа 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Свеклу и яблоки соединяют, добавляют соль, лимонную кислоту предварительно, разведенную охлажденной кипяченой водой и перемешивают. Перед отпуском заправляют маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат заправлен маслом растительным, поверхность блестящая от растительного масла;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый) с вкраплениями яблок;

**вкус** - слегка сладковатый с привкусом яблока ;

**запах** - характерный для свеклы с ароматом используемого сорта яблок и маслом растительным;

**консистенция** – салата - сочная, яблок - хрустящая, сочная.

**4. Срок реализации:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал

Салат из свеклы с яблоками 2	0,38	0,00	0,38	4,87	0,00	4,87	3,33	243,79	58,51		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
Салат из свеклы с яблоками 2	101,17	10,32	6,06	10,96	0,61	0,00	0,01	0,01	0,01	0,08	4,44

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ (со сметаной)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	29,7	23,2 <sup>1</sup>
с 01.01	31,6	
Яблоки	18,9	13,2
Лимонная кислота	0,04	0,04
Сметана	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>Масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 часа 30 минут - 1 часа 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Свеклу и яблоки соединяют, добавляют соль, лимонную кислоту, предварительно, разведенную охлажденной кипяченой водой, и перемешивают. Перед отпуском поливают сметаной.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат заправлен сметаной, поверхность - белая;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый) с вкраплениями яблок;

**вкус** - слегка сладковатый с привкусом яблока и сметаны;

**запах** - характерный для свеклы с ароматом используемого сорта яблок;

**консистенция** – салата - сочная, яблок - хрустящая, сочная.

**4. Срок реализации:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность		
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал	
салат из свеклы с яблоками со сметаной	0,51	0,11	0,40	0,88	0,80	0,08	3,53	99,67	23,92	
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг				

	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свеклы с яблоками со сметаной	107,87	14,14	6,61	13,83	0,62	0,01	0,01	0,01	0,02	0,09	4,51

**Технологическая карта №  
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01.	49,0	38,4 <sup>1</sup>
с 01.01.	52,3	
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час. 30 мин. – 1 час. 40 мин.), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Перед отпуском подготовленную свеклу заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - салат уложен горкой, свекла - блестящая от заправки маслом растительным;

**цвет** - типичный для вареной свеклы;

**вкус** - характерный для вареной свеклы с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для вареной свеклы и масла растительного;

**консистенция** – салата – сочная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свеклы с маслом растительным	0,58	0,00	0,58	2,04	0,00	2,04	3,49	142,12	34,11		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свеклы с маслом растительным	110,59	14,21	8,45	16,51	0,54	0,00	0,00	0,01	0,02	0,08	3,84

**Технологическая карта №  
САЛАТ «ОСЕННИЙ» (вариант 1)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	15,7	12,0 <sup>1</sup>
с 01.01	16,8	
Капуста белокочанная	13,0	10,4
Яблоки	11,4	8,0
Горошек зеленый консервированный	11,7	7,6
Масло растительное	4,0	4,0
Лимонная кислота	0,04	0,04
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>масса свеклы вареной очищенной

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареную свеклу и яблоки, соединяют с подготовленной капустой белокочанной и зеленым горошком консервированным, добавляют лимонную кислоту, предварительно, разведенную охлажденной кипяченой водой, перемешивают.

Перед отпуском заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на закусочную тарелку;

Температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешены с зеленым горошком, заправленным растительным маслом;

**цвет** - бордовый со светлыми включениями капусты белокочанной, яблок и зеленого горошка;

**вкус** - сладковатый, характерный для смеси используемых овощей и яблок с привкусом майонеза или масла растительного;

**запах** - характерный для использованных овощей с яблоками и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей - мягкая, плотная.

### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Осенний» (вариант 1)	0,63	0,00	0,63	4,07	0,00	4,07	2,86	211,37	50,73		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Ка- ро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С



салат «Осенний» (вариант 1)	97,52	11,02	6,87	14,98	0,44	0,00	0,03	0,02	0,01	0,18	7,06
--------------------------------	-------	-------	------	-------	------	------	------	------	------	------	------

**Технологическая карта №  
САЛАТ «ОСЕННИЙ» (вариант 2)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	15,7	12,0 <sup>1</sup>
с 01.01	16,8	
Капуста белокочанная	12,5	10,0
Яблоки	11,4	8,0
Горошек зеленый консервированный	9,9	6,4
Масло растительное	4,0	4,0
Лимонная кислота	0,04	0,04
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>масса свеклы вареной очищенной

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают *солью* и слегка перетирают до появления сока.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареную свеклу и яблоки, соединяют с подготовленной капустой белокочанной и зеленым горошком консервированным, добавляют лимонную кислоту, предварительно, разведенную охлажденной кипяченой водой, перемешивают.

Перед отпуском заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на закусочную тарелку;

Температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешены с зеленым горошком, заправленным растительным маслом;

**цвет** - бордовый со светлыми включениями капусты белокочанной, яблок и зеленого горошка;

**вкус** - сладковатый, характерный для смеси используемых овощей и яблок с привкусом майонеза или масла растительного;

**запах** - характерный для использованных овощей с яблоками и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей - мягкая, плотная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

салат «Осенний» (вариант 2)	0,59	0,00	0,59	4,06	0,00	4,06	2,76	208,92	50,14		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Осенний» (вариант 2)	95,05	10,64	6,55	14,07	0,43	0,00	0,02	0,02	0,01	0,17	6,79

**Технологическая карта №  
САЛАТ «РОЗОВЫЙ» (вариант 1)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	20,5	16,0 <sup>1</sup>
с 01.01	21,8	
Морковь до 01.01	10,1	8,0 <sup>2</sup>
с 01.01	10,7	
Лук репчатый	6,7	5,6
Яйца	-	8,0
Масло растительное	2,8	2,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>Масса вареной очищенной свеклы.

<sup>2</sup> Масса вареной очищенной моркови.

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу и морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Все компоненты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°C.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - овощи, яйца нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены маслом растительным;

**цвет** - типичный для смеси овощей с добавлением яйца;

**вкус** - характерный для смеси овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука репчатого;

**консистенция** - овощей - мягкая, салата - сочная;

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°C в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
Салат «Розовый» (вариант 1)	1,44	1,02	0,42	3,74	0,92	2,82	2,60	207,21	49,73		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
Салат «Розовый» (вариант 1)	82,99	16,02	8,29	29,29	0,51	0,02	0,72	0,02	0,05	0,15	2,48

**Технологическая карта №  
САЛАТ «РОЗОВЫЙ» (вариант 2)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	21,5	16,8 <sup>1</sup>
с 01.01	22,8	
Морковь до 01.01	10,1	8,0 <sup>2</sup>
с 01.01	10,7	
Лук репчатый	6,7	5,6
Яйца	-	6,0
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

<sup>2</sup>масса вареной очищенной моркови

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу и морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Все компоненты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°C.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - овощи, яйца нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены маслом растительным;

**цвет** - типичный для смеси овощей с добавлением яйца;

**вкус** - характерный для смеси овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука репчатого;

**консистенция** – овощей - мягкая, салата – сочная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
Салат «Розовый» (вариант 2)	1,20	0,76	0,43	4,71	0,69	4,02	2,66	240,50	57,72		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
Салат «Розовый» (вариант 2)	82,49	15,21	8,23	25,79	0,47	0,02	0,72	0,02	0,04	0,14	2,56

**Технологическая карта №  
САЛАТ «ЗАРЯ» (с растительным маслом вариант 1)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	30,7	24,0*
с 01.01	32,6	
Горошек зеленый консервированный	7,4	4,8
Лук репчатый	5,2	4,4
Яйца	-	4,0
Масло растительное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

\*Масса вареной свеклы.

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают, очищают и измельчают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - вареная свекла, лук репчатый, яйца нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены с зеленым горошком консервированным, заправлены маслом растительным;

**цвет** - характерный для использованных овощей с добавлением яйца;

**вкус** - характерный для смеси овощей с привкусом лука и масла растительного;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука репчатого и масла растительного;

**консистенция** – овощей - мягкая, салата – сочная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Заря» 1	1,08	0,51	0,57	3,69	0,46	3,23	2,92	204,42	49,06		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Заря» 1	87,10	13,31	7,37	23,06	0,49	0,01	0,02	0,02	0,03	0,10	3,25

**Технологическая карта №  
САЛАТ «ЗАРЯ» (с растительным маслом вариант 2)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	29,7	23,2 <sup>1</sup>
с 01.01	31,6	
Горошек зеленый консервированный	7,4	4,8
Лук репчатый	4,8	4,0
Яйца	-	4,0
Масло растительное	4,4	4,4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>Масса вареной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают, очищают и измельчают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - вареная свекла, лук репчатый, яйца нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены с зеленым горошком консервированным, заправлены маслом растительным;

**цвет** - характерный для использованных овощей с добавлением яйца;

**вкус** - характерный для смеси овощей с привкусом лука и масла растительного;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука репчатого и масла растительного;

**консистенция** – овощей - мягкая, салата – сочная.

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Заря» 2	1,06	0,51	0,55	4,89	0,46	4,43	2,82	247,21	59,33		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «Заря» 2	84,10	12,90	7,14	22,52	0,48	0,01	0,02	0,02	0,03	0,10	3,14

### Технологическая карта № САЛАТ «ЗАРЯ» (со сметаной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	брутто	нетто
Свекла до 01.01	30,7	24,0 <sup>1</sup>
с 01.01	32,6	
Горошек зеленый консервированный	6,1	4,0
Лук репчатый	4,8	4,0
Яйца	-	4,0
Сметана	4,4	4,4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной свеклы

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают, очищают и измельчают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Продукты перемешивают, при отпуске заправляют сметаной.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - вареная свекла, лук репчатый, яйца нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены с зеленым горошком консервированным, заправлены сметаной;

**цвет** - характерный для использованных овощей с добавлением яйца;

**вкус** - характерный для смеси овощей с привкусом лука и сметаны;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука репчатого и сметаны;

**консистенция** – овощей - мягкая, салата – сочная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Заря» со сметаной	1,17	0,63	0,54	1,37	1,34	0,03	2,98	120,21	28,85		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «Заря» со сметаной	90,41	16,82	7,50	25,01	0,49	0,02	0,02	0,02	0,03	0,10	3,15

**Технологическая карта №  
САЛАТ «СВЕКОЛКА»**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01.	38,3	30,0 <sup>1</sup>
с 01.01.	40,8	
Курага	1,8	3,2
Изюм	3,3	3,2
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup> масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают и натирают на крупной терке.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой, доводят до кипения, воду сливают, изюм охлаждают. Курагу предварительно замачивают на 20-30 минут в горячей воде, промывают, ошпаривают и мелко нарезают.

Подготовленные продукты соединяют и перемешивают. Заправляют растительным маслом перед отпуском

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность - блестящая;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый) с вкраплениями изюма и кусочками кураги;

**вкус** – слегка сладковатый;

**запах** - характерный для свеклы с ароматом кураги и масла растительного;

**консистенция** – сочная, мягкая.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Свеколка»	0,67	0,00	0,67	4,03	0,00	4,03	6,60	268,47	64,43		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «Свеколка»	168,86	18,78	11,30	21,70	0,62	0,00	0,12	0,01	0,02	0,17	3,13

### Технологическая карта № САЛАТ «БУРЯЧОК»

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	23,0	18 <sup>1</sup>
с 01.01	24,5	
Зеленый горошек консервированный	15,4	10,0
Яблоки	7,7	6,8
Лук репчатый	2,4	2,0
Масло растительное	3,6	3,6
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1ч 30 минут - 1 час 40 минут), охлаждают, очищают.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Репчатый лук перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, ошпаривают. Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареную свеклу, яблоки нарезают соломкой или натирают на крупной терке, соединяют с бланшированным репчатым луком, нарезанным кольцами, зеленым горошком. Перед отпуском заправляют маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат заправлен маслом растительным, поверхность - блестящая от растительного масла;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый) с вкраплениями яблок, зеленого горошка и лука;

**вкус** - сладковатый с привкусом лука;

**запах** - характерный для свеклы с ароматом лука и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, яблок - хрустящая, сочная.

#### 4. Срок реализации:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------



	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Бурячок»	0,64	0,00	0,64	3,66	0,00	3,66	3,14	199,58	47,90		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Бурячок»	84,11	10,33	6,95	15,63	0,48	0,00	0,03	0,02	0,01	0,13	4,09

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кукуруза консервированная	33,4	20,0
Чернослив	5,4	7,9 <sup>1</sup> /6,0 <sup>2</sup>
Сыр пошехонский /российский/голландский	5,9/6,0/6,1	5,6 <sup>3</sup>
Лук репчатый	11,4	9,6
Масло растительное	1,2	1,2
Масса пассерованного лука	-	4,8
Чеснок	0,13	0,1
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup> Масса набухшего чернослива

<sup>2</sup> Масса набухшего чернослива без косточки

<sup>3</sup> Масса тертого сыра

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, нарезают полукольцами и кладут в разогретое до температуры 130 – 140° С масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110° С в течение 5-8 минут.

Сыр очищают от корки и натирают на крупной терке.

Чернослив перебирают, тщательно промывают, заливают горячей водой и оставляют в воде до полного набухания, удаляют косточки, ошпаривают, охлаждают и мелко нарезают.

Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают проточной водой, ошпаривают, мелко рубят.

Кукурузу сладкую консервированную промывают и ошпаривают кипятком.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14°- +16°С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - набухший чернослив и сыр нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешаны с пассерованным луком, консервированный кукурузой; поверхность блестящая от масла растительного;

**цвет** - типичный для смешиваемых продуктов с включением чернослива, сыра;

**вкус** - сладковатый, характерный для кукурузы, чернослива и пассерованного лука;

**запах** - характерный для кукурузы с ароматом чернослива, пассерованного лука и чеснока;

**консистенция** – салата - сочная, мягкая;

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
пошехонский сыр	2,16	1,46	0,70	6,61	1,48	5,13	6,54	397,46	95,39		
российский сыр	1,99	1,29	0,70	6,75	1,62	5,13	6,54	399,79	95,95		
голландский сыр	2,16	1,46	0,70	6,63	1,50	5,13	6,54	397,91	95,50		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
пошехонский сыр	66,58	67,10	7,30	49,27	0,31	0,01	0,02	0,02	0,03	0,32	1,63
российский сыр	73,07	64,30	10,10	49,27	0,37	0,01	0,02	0,02	0,03	0,31	1,57
голландский сыр	72,18	66,54	10,10	49,27	0,37	0,01	0,02	0,02	0,04	0,32	1,63

**Технологическая карта №  
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ИЗЮМОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	41,0	32,8
с 01.01	43,6	
Изюм	2,0	2,0
Масло растительное	1,6	1,6
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой, или мелкими кусочками, или натирают на крупной терке.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают горячей водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком и откидывают на сито.

Подготовленную морковь соединяют с изюмом и заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - морковь равномерно нарезана, перемешена с изюмом, заправлена растительным маслом;

**цвет** - оранжевый, с коричневыми вкраплениями изюма;

**вкус** - сладковатый с привкусом изюма и масла растительного;

**запах** - характерный для свежей моркови с ароматом масла растительного;

**консистенция** – салата – сочная, хрустящая, изюма – упругая.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из моркови с изюмом	0,53	0,00	0,53	1,63	0,00	1,63	6,32	186,58	44,78		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из моркови с изюмом	157,38	14,44	9,75	22,55	0,32	0,00	4,39	0,02	0,02	0,30	2,14

**Технологическая карта №  
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ (вариант 1)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	26,0	20,8
с 01.01	27,7	
Яблоки	23,4	16,4
Сахар	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой, мелкими кусочками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Морковь соединяют с яблоками, посыпают сахаром.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** - типичный для смеси моркови и яблок;

**вкус** - сладковатый;

**запах** - характерный для смеси моркови и яблок;

**консистенция** – салата - сочная, овощей, яблок - хрустящая, сочная;

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность		
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал	
Салат из моркови с яблоками (вариант 1)	0,34	0,00	0,34	0,09	0,00	0,09	6,30	120,08	28,82	
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг			

	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
Салат из моркови с яблоками (вариант 1)	112,77	8,80	6,06	11,19	0,46	0,00	2,79	0,01	0,01	0,22	4,06

**Технологическая карта №  
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ (вариант 2)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	32,5	26,0
с 01.01	34,6	
Яблоки	11,4	8,0
Сахар	0,8	0,8
Сметана	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой, мелкими кусочками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Морковь соединяют с яблоками, перед отпуском посыпают сахаром и поливают сметаной.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** - типичный для смеси моркови и яблок с белой поверхностью сметаны;

**вкус** - сладковатый, с привкусом сахара и сметаны;

**запах** - характерный для смеси моркови и яблок;

**консистенция** – салата - сочная, овощей, яблок - хрустящая, сочная;

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из моркови с яблоками 2	0,50	0,17	0,34	1,29	1,20	0,09	6,49	171,58	41,18		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из моркови с яблоками 2	119,31	13,96	6,54	14,79	0,47	0,01	2,79	0,02	0,02	0,23	4,08

**Технологическая карта №**

## САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК С ОРЕХАМИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	19,5	15,6
с 01.01	20,8	
Яблоки	18,6	16,4
Орехи грецкие	11,6	5,2
Масло растительное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой, мелкими кусочками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Орехи очищают от скорлупы, измельчают скалкой.

Морковь и яблоки, нарезанные соломкой, соединяют и заправляют маслом растительным перед подачей. При отпуске салат посыпают измельченными орехами.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** –морковь и яблоки равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой;

**цвет** - типичный для смеси моркови и яблок с вкраплениями орехов;

**вкус** - сладковатый, с привкусом орехов;

**запах** - характерный для смеси моркови и яблок с ароматом орехов и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, яблок, моркови - хрустящая, сочная;

### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из моркови и яблок с орехами	1,08	0,00	1,08	6,67	0,00	6,67	2,73	319,84	76,76		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из моркови и яблок с орехами	130,43	13,66	5,07	38,17	0,55	0,00	2,10	0,03	0,02	0,23	3,87

### Технологическая карта №

## САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ОГУРЦАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	21,2	16,8 <sup>1</sup>
с 01.01	22,5	
Огурцы свежие парниковые	13,9	13,6
грунтовые	14,3	
Горошек зеленый консервированный	10,5	6,8
Масло растительное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup> масса вареной очищенной моркови

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и варят в кожуре до готовности, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Свежие огурцы промывают в проточной воде, перебирают, удаляют плодоножки, повторно промывают в проточной воде, ошпаривают и нарезают кубиками.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Подготовленные морковь, огурцы свежие, зеленый горошек смешивают, солят. Заправляют растительным маслом непосредственно перед отпуском.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16° С.

На диету «П» салат готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** - типичный для смеси моркови и огурцов свежих, с вкраплениями зеленого горошка;

**вкус**– слегка сладковатый;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом свежих огурцов и масла растительного;

**консистенция** - сочная, огурцов - хрустящая.

### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из моркови с огурцами и зеленым горошком	0,54	0,00	0,54	3,24	0,00	3,24	2,01	162,32	38,96		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из моркови с огурцами и зеленым горошком	62,21	12,03	9,33	17,63	0,21	0,00	1,54	0,02	0,02	0,26	2,97

## Технологическая карта № САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯЙЦОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1порцию готовой продукции г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	20,4	14,8 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	21,8	
с 01.01 по 28-29.02	23,5	
с 01.03	25,4	
Морковь до 01.01	10,0	8,0 <sup>1</sup>
с 01.01	10,7	
Горошек зеленый консервированный	11,7	7,6
Яйца	-	6,4
Масло растительное	3,6	3,6
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40</b>	

<sup>1</sup> масса вареных очищенных овощей

## 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, очищают.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Картофель, морковь нарезают кубиками, добавляют зеленый горошек, яйцо, нарезанное ломтиком. Перед отпуском заправляют маслом растительным.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16° С.

## 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, перемешены, салат уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** - типичный для смеси картофеля и моркови с вкраплениями зеленого горошка и ломтиков яйца;

**вкус** – слегка сладковатый,

**запах** - характерные для смеси используемых овощей с ароматом лука и масла растительного;

**консистенция** – сочная, мягкая.

## 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2°- +6°C в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.			ккал		
салат «Овощной с яйцом»	1,45	0,81	0,64	4,41	0,74	3,68	3,53	250,05	60,01		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Овощной с яйцом»	116,55	10,60	8,81	29,98	0,40	0,02	0,75	0,04	0,05	0,34	4,12

## Технологическая карта № САЛАТ «ЗДОРОВЬЕ»

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	17,6	14,0 <sup>1</sup>
с 01.01	18,8	
Свекла до 01.01	18,4	14,4 <sup>1</sup>
с 01.01	19,6	
Горошек зеленый консервированный	12,3	8,0
Масло растительное	40,	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

\* Масса вареных очищенных овощей.

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и варят в кожуре до готовности, охлаждают, очищают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареную морковь и свеклу, нарезают соломкой или натирают на крупной терке, соединяют с зеленым горошком. Заправляют растительным маслом непосредственно перед отпуском.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16° С.

На диету «П» салат готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** – компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая.;

**цвет** - типичный для смеси свеклы и моркови, с вкраплениями зеленого горошка;

**вкус** – слегка сладковатый;

**запах** - характерный для свеклы и моркови с ароматом масла растительного;

**консистенция** - сочная, овощей - мягкая.

### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Здоровье»	0,65	0,00	0,65	4,04	0,00	4,04	2,84	208,20	49,97		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Здоровье»	77,39	14,07	10,17	18,85	0,36	0,00	1,29	0,02	0,02	0,22	2,94

## Технологическая карта № САЛАТ «АССОРТИ» (вариант 1)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	10,2	10,0



или грунтовые	11,8	
Огурцы свежие парниковые	15,1	14,8
или грунтовые	18,5	
Капуста белокочанная	17,0	13,6
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Огурцы, помидоры тщательно перебирают, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, удаляют плодоножки, огурцы грунтовые очищают от кожицы, овощи нарезают тонкими ломтиками. Белокочанную капусту зачищают, промывают, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-3 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Подготовленные овощи перемешивают, перед подачей заправляют растительным маслом.

На диету «П» готовят без изменений.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, поверхность овощей блестящая; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - типичный для используемых овощей;

**вкус, запах** - характерный для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом растительного масла;

**консистенция** - салата - сочная, овощей – плотная, сочная;

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа;

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «ассорти» 1	0,47	0,00	0,47	2,05	0,00	2,05	1,40	107,85	25,88		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «ассорти» 1	88,79	8,46	5,27	13,29	0,13	0,00	0,08	0,01	0,01	0,24	8,10

## Технологическая карта № САЛАТ «АССОРТИ» (вариант 2)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Нетто	Брутто
Свекла до 01.01	30,6	24,0 <sup>1</sup>
с 01.01	32,6	
Огурцы соленые	10,0	8,0
или маринованные без уксуса	14,6	
Горошек зеленый консервированный	6,2	4,0
Лук репчатый	1,4	1,2

Масло растительное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>40,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час 30 минут - 1 час 40 минут), охлаждают, очищают.

Огурцы соленые промывают в охлажденной кипяченой воде, очищают огрубевшую кожуру.

Огурцы маринованные не очищают.

Репчатый лук перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, нарезают полукольцами, ошпаривают для снятия горечи. Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареную свеклу, огурцы нарезают соломкой или натирают на крупной терке, соединяют с подготовленным репчатым луком и зеленым горошком. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат заправлен маслом растительным, поверхность овощей блестящая от растительного масла;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый) с вкраплениями кусочков огурцов, зеленого горошка и лука;

**вкус** - слегка сладковатый;

**запах** - характерный для свеклы с ароматом лука и соленых огурцов;

**консистенция** – салата - сочная, мягкая, огурцов и лука - хрустящая.

## 4. Срок реализации:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «ассорти» 2	0,56	0,00	0,56	3,24	0,00	3,24	2,68	175,15	42,04		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «ассорти» 2	86,44	11,87	7,41	15,29	0,42	0,00	0,02	0,01	0,01	0,09	3,30

## Технологическая карта №

### САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С ЯБЛОКАМИ (с растительным маслом вариант 1)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кальмар мороженный разделанный (тушка) с кожицей	24,9	19,2
или кальмар мороженный обезглавленный (филе) с кожицей	21,4	
Масса вареных кальмаров	-	10,4

Яблоки	17,1	12,0
Горошек зеленый консервированный	14,8	9,6
Яйца	-	4,8
Масло растительное	3,6	3,6
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мороженный кальмар размораживают в холодной воде. У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и хитиновых пластинок. Тушки или филе опускают на 3-6 мин в горячую воду с температурой 60-65<sup>0</sup>С (соотношение воды и кальмара 3:1) и удаляют кожицу (пленку). Подготовленные тушки или филе кальмаров тщательно промывают в воде 2-3 раза. Для варки кальмары кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20 г соли) и варят не более 5 минут с момента закипания воды.

Отварные кальмары нарезают поперек соломкой.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Продукты перемешивают и перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14<sup>0</sup> - +16<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** - типичный для смеси салата, с белыми вкраплениями отварных кальмаров;

**вкус** - слегка сладковатый с привкусом кальмаров;

**запах** - характерный для смеси консервированного горошка и яблока, с ароматом отварных кальмаров;

**консистенция** – салата - сочная, яблок - хрустящая, сочная, кальмаров – плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2<sup>0</sup> - +6<sup>0</sup>С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из кальмаров с яблоками 1	4,41	4,07	0,35	5,02	1,36	3,66	1,83	292,75	70,26		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат из кальмаров с яблоками 1	103,34	14,16	20,95	16,49	0,66	0,01	0,03	0,05	0,05	0,60	3,23

## Технологическая карта №

### САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С ЯБЛОКАМИ (с растительным маслом вариант 2)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кальмар мороженный разделанный (тушка) с кожицей	24,9	19,2
или кальмар мороженный обезглавленный (филе) с кожицей	21,4	
Масса вареных кальмаров	-	10,4
Яблоки	16,0	11,2
Горошек зеленый консервированный	14,2	9,2
Яйца	-	4,8
Масло растительное	4,8	4,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мороженный кальмар размораживают в холодной воде. У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и хитиновых пластинок. Тушки или филе опускают на 3-6 мин в горячую воду с температурой 60-65°C (соотношение воды и кальмара 3:1) и удаляют кожицу (пленку). Подготовленные тушки или филе кальмаров тщательно промывают в воде 2-3 раза. Для варки кальмары кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20 г соли) и варят не более 5 минут с момента закипания воды.

Отварные кальмары нарезают поперек соломкой.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Продукты перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** - типичный для смеси салата, с белыми вкраплениями отварных кальмаров;

**вкус** - слегка сладковатый с привкусом кальмаров;

**запах** - характерный для смеси консервированного горошка и яблока, с ароматом отварных кальмаров;

**консистенция** – салата - сочная, яблок - хрустящая, сочная, кальмаров – плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из кальмаров с яблоками 2	4,40	4,07	0,33	6,22	1,36	4,86	1,73	335,54	80,53		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Карот ин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат из кальмаров с яблоками 2	100,72	13,95	20,80	16,15	0,64	0,01	0,03	0,05	0,05	0,59	3,06

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С ЯБЛОКАМИ (со сметаной)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кальмар мороженный разделанный (тушка) с кожицей	24,9	19,2
или кальмар мороженный обезглавленный (филе) с кожицей	21,4	
Масса вареных кальмаров	-	10,4
Яблоки	16,0	11,2
Горошек зеленый консервированный	14,2	9,2
Яйца	-	4,8
Сметана	4,8	4,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мороженный кальмар размораживают в холодной воде. У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и хитиновых пластинок. Тушки или филе опускают на 3-6 мин в горячую воду с температурой 60-65<sup>0</sup>С (соотношение воды и кальмара 3:1) и удаляют кожицу (пленку). Подготовленные тушки или филе кальмаров тщательно промывают в воде 2-3 раза. Для варки кальмары кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20 г соли) и варят не более 5 минут с момента закипания воды.

Отварные кальмары нарезают поперек соломкой.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Продукты перемешивают, перед отпуском заправляют сметаной.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** - типичный для смеси салата, с белыми вкраплениями отварных кальмаров, полит сметаной;

**вкус** - слегка сладковатый с привкусом кальмаров и сметаны;

**запах** - характерный для смеси консервированного горошка и яблока, с ароматом отварных кальмаров;

**консистенция** – салата - сочная, яблок - хрустящая, сочная, кальмаров – плотная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

салат из кальмаров с яблоками со сметаной	4,53	4,20	0,33	2,38	2,32	0,06	1,88	196,92	47,26		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат из кальмаров с яблоками со сметаной	105,96	18,08	21,18	19,03	0,65	0,02	0,03	0,05	0,05	0,60	3,07

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кальмар мороженный разделанный (тушка) с кожицей	24,9	19,2
или кальмар мороженный обезглавленный (филе) с кожицей	21,4	
Масса вареных кальмаров	-	10,4
Капуста белокочанная	27,0	21,6
Масса капусты, протертой с солью		13,6
Горошек зеленый консервированный	7,4	4,8
Морковь до 01.	6,0	4,8
с 01.	6,4	
Лук репчатый	4,3	3,6
Масло растительное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мороженный кальмар размораживают в холодной воде. У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и хитиновых пластинок. Тушки или филе опускают на 3-6 мин в горячую воду с температурой 60-65<sup>0</sup>С (соотношение воды и кальмара 3:1) и удаляют кожицу (пленку). Подготовленные тушки или филе кальмаров тщательно промывают в воде 2-3 раза. Для варки кальмары кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20-40 г соли) и варят не более 5 минут с момента закипания воды.

Отварные кальмары нарезают поперек соломкой.

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, бланшируют погружением в кипятком на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают *солью и слегка перетирают*. Сок отжимают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14<sup>0</sup> - +16<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** - типичный для смеси салата, с белыми вкраплениями отварных кальмаров, консервированного горошка;

**вкус** - слегка сладковатый с привкусом кальмаров;

**запах** - характерный для смеси консервированного горошка, капусты, моркови и лука репчатого с ароматом отварных кальмаров;

**консистенция** – салата - сочная, капусты - хрустящая, сочная, кальмаров – плотная.

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		ккал			
салат из кальмаров с белокачанной капустой 1	4,11	3,46	0,65	4,04	0,81	3,23	2,00	62,03			
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из кальмаров с белокачанной капустой 1	149,17	18,94	23,82	15,62	0,38	0,00	0,66	0,06	0,03	0,74	9,24

### Технологическая карта № САЛАТ «ОКЕАН» (с растительным маслом)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Кальмар мороженный разделанный (тушка) с кожицей	30,6	23,6
или кальмар мороженный обезглавленный (филе) с кожицей	26,3	
Масса вареных кальмаров	-	12,8
Яйца	-	8,0
Лук репчатый	9,0	7,6
Сыр пошехонский	8,3	8,0
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мороженое филе кальмаров с кожей размораживают в холодной воде, удаляют остатки хитиновых пластинок. Филе опускают на 3-6 минут в воду с температурой +65°С (соотношение воды и кальмаров 3:1) и удаляют кожицу. Затем филе промывают в воде 2-3 раза. Филе кальмаров кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20 г соли) и варят не более 5 минут после закипания воды. (Длительная варка делает мясо кальмаров очень жестким).

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3

литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Отварные кальмары нарезают в виде лапши, сыр, вареные яйца и сырой лук шинкуют соломкой. Продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» репчатый лук ошпаривают.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - кальмары, яйца, лук репчатый нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены маслом растительным;

**цвет** - типичный для используемых ингредиентов;

**вкус, запах** - характерный для используемых ингредиентов с привкусом масла растительного;

**консистенция** – овощей и кальмаров - мягкая, салата – сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «океан»	6,83	6,72	0,11	7,76	3,76	4,00	0,74	423,07	101,54		
Минеральные вещества, мг											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «океан»	79,92	98,18	20,32	59,49	0,43	0,03	0,01	0,05	0,07	0,53	1,01

## Технологическая карта № САЛАТ «ОКЕАН» (со сметаной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Кальмар мороженный разделанный (тушка) с кожицей	30,6	23,6
или кальмар мороженный обезглавленный (филе) с кожицей	26,3	
Масса вареных кальмаров	-	12,8
Яйца куриные	-	7,6
Лук репчатый	9,0	7,6
Сыр пошехонский	7,9	7,6
Сметана	4,8	4,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мороженое филе кальмаров с кожей размораживают в холодной воде, удаляют остатки хитиновых пластинок. Филе опускают на 3-6 минут в воду с температурой +65°С (соотношение воды и кальмаров 3:1) и удаляют кожицу. Затем филе промывают в воде 2-3 раза. Филе кальмаров кладут



в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20 г соли) и варят не более 5 минут после закипания воды. (Длительная варка делает мясо кальмаров очень жестким). Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Отварные кальмары нарезают в виде лапши, сыр, вареные яйца и сырой лук шинкуют соломкой. Продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют сметаной.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°C.

На диету «П» репчатый лук ошпаривают.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - кальмары, яйца, лук репчатый нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены сметаной;

**цвет** - типичный для используемых ингредиентов;

**вкус, запах** - характерный для используемых ингредиентов с привкусом сметаны;

**консистенция** – овощей и кальмаров - мягкая, салата – сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°C в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «океан»	6,77	6,75	0,02	4,62	4,62	0,00	0,31	296,41	71,14		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «океан»	74,06	96,26	19,82	57,18	0,41	0,04	0,02	0,04	0,07	0,52	0,47

## Технологическая карта № САЛАТ «ЗАГАДКА» (с треской и растительным маслом вариант 1)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Треска	24,1	17,6
Масса припущенной рыбы	-	14,4
Крупа рисовая	3,1	3,1
Масса рассыпчатого риса	-	8,8
Яблоки	14,3	10,0
Яйца куриные	-	4,0
Масло растительное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше +12°C (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л воды) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе рыбы припускают, охлаждают и нарезают кубиками. Рис варят откидным способом.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Свежие яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - рыба, яйца, свежие яблоки нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены растительным маслом;

**цвет** - типичный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов;

**вкус, запах** – характерный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов с привкусом растительного масла;

**консистенция** – овощей и рыбы - мягкая, салата – сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°C в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат «загадка»	3,19	2,96	0,23	3,76	0,50	3,26	3,00	419,59	100,70

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «загадка»	87,43	7,63	7,26	43,98	0,43	0,01	0,00	0,02	0,04	0,40	1,72

### Технологическая карта №

### САЛАТ «ЗАГАДКА» (с треской и растительным маслом вариант 2)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецитура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Треска	24,1	17,6
Масса припущенной рыбы	-	14,4
Крупа рисовая	3,1	3,1
Масса рассыпчатого риса	-	8,8
Яблоки	12,0	8,4
Яйца куриные	-	4,0
Масло растительное	4,8	4,8

<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>
---------------------------------	-------------

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше +12°C (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л воды) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе рыбы припускают, охлаждают и нарезают кубиками. Рис варят откидным способом.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Свежие яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - рыба, яйца, свежие яблоки нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены растительным маслом;

**цвет** - типичный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов;

**вкус, запах** – характерный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов с привкусом растительного масла;

**консистенция** – овощей и рыбы - мягкая, салата – сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°C в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «загадка»	3,19	2,96	0,23	5,35	0,50	4,86	2,84	476,53	114,37		
Минеральные вещества, мг											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «загадка»	82,98	7,37	7,12	43,81	0,40	0,01	0,00	0,02	0,04	0,39	1,46

## Технологическая карта № САЛАТ «ЗАГАДКА» (с хеком и растительным маслом)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Хек	24,8	17,6
Масса припущенной рыбы	-	14,4
Крупа рисовая	3,1	3,1
Масса рассыпчатого риса	-	8,8
Яблоки	14,3	10,0

Яйца куриные	-	4,0
Масло растительное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше +12°C (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л воды) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе рыбы припускают, охлаждают и нарезают кубиками. Рис варят откидным способом.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Свежие яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - рыба, яйца, свежие яблоки нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены растительным маслом;

**цвет** - типичный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов;

**вкус, запах** – характерный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов с привкусом растительного масла;

**консистенция** – овощей и рыбы - мягкая, салата – сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°C в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «загадка»	0,04	0,00	0,04	2,85	0,00	2,85	0,88	257,29	61,75		
Минеральные вещества, мг											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «загадка»	86,66	8,40	8,03	48,58	0,44	0,01	0,00	0,02	0,03	0,26	1,88

## Технологическая карта № САЛАТ «ЗАГАДКА» (с треской и сметаной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Треска	24,1	17,6

Масса припущенной рыбы	-	14,4
Крупа рисовая	3,1	3,1
Масса рассыпчатого риса	-	8,8
Яблоки	12,0	8,4
Яйца куриные	-	4,0
Сметана	4,8	4,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше +12°C (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л воды) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе рыбы припускают, охлаждают и нарезают кубиками. Рис варят откидным способом.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Свежие яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют сметаной.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - рыба, яйца, свежие яблоки нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены сметаной;

**цвет** - типичный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов;

**вкус, запах** – характерный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов с привкусом сметаны;

**консистенция** – овощей и рыбы - мягкая, салата – сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°C в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «загадка»	3,41	3,19	0,23	1,77	1,71	0,06	2,99	175,62	42,15		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «загадка»	87,45	12,27	8,27	51,28	0,42	0,01	0,01	0,02	0,04	0,26	1,63

## Технологическая карта № САЛАТ «ЗАГАДКА» (с хеком и сметаной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.
--------------------	--

	Брутто	Нетто
Хек	24,8	17,6
Масса припущенной рыбы	-	14,4
Крупа рисовая	3,1	3,1
Масса рассыпчатого риса	-	8,8
Яблоки	12,0	8,4
Яйца куриные	-	4,0
Сметана	4,8	4,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше +12°C (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л воды) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе рыбы припускают, охлаждают и нарезают кубиками. Рис варят откидным способом.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Свежие яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют сметаной.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - рыба, яйца, свежие яблоки нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены сметаной;

**цвет** - типичный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов;

**вкус, запах** – характерный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов с привкусом сметаны;

**консистенция** – овощей и рыбы - мягкая, салата – сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°C в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «загадка»	3,41	3,19	0,23	1,77	1,71	0,06	2,99	175,62	42,15		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «загадка»	87,45	12,27	8,27	51,28	0,42	0,01	0,01	0,02	0,04	0,26	1,63

### Технологическая карта № САЛАТ «ЧАЙКА» (с растительным маслом)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Сыр: пошехонский	15,0	14,4
или российский	15,3	
или голландский	15,7	
Яйца	-	8,0
Горошек зеленый консервированный	12,3	8,0
Лук репчатый	6,2	5,2
Масло растительное	4,8	4,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

## 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сыр очищают от корки, нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, а затем натирают на крупной терке.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды с температурой до 30С, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40- 50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Все продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид**- компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность салата блестящая.

**цвет** - светло-желтый, кремовый, с вкраплениями зеленого горошка, яйца и сыра;

**вкус** - слегка солоноватый с привкусом лука и сыра;

**запах** - сыра с ароматом лука;

**консистенция**– салата- густая, используемых ингредиентов - плотная;

## 4.Срок годности и условия

В не заправленном виде при температуре +2°- +6°С не более 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сыр пошехонский	5,08	4,76	0,32	9,55	4,74	4,81	1,05	465,37	111,69		
сыр российский	4,65	4,33	0,32	9,91	5,10	4,81	1,05	471,37	113,13		
сыр голландский	5,08	4,76	0,32	9,59	4,78	4,81	1,05	466,57	111,98		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сыр пошехонский	28,13	158,70	3,36	100,54	0,28	0,05	0,05	0,02	0,08	0,12	1,65
сыр российский	44,84	151,50	10,56	100,54	0,44	0,06	0,05	0,03	0,08	0,11	1,47

сыр голландский	42,53	157,26	10,56	100,54	0,46	0,05	0,05	0,02	0,10	0,12	1,65
-----------------	-------	--------	-------	--------	------	------	------	------	------	------	------

**Технологическая карта №  
САЛАТ «ЧАЙКА» (со сметаной)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Сыр: пошехонский	15,0	14,4
или российский	15,3	
или голландский	15,7	
Яйца	-	8,0
Горошек зеленый консервированный	12,3	8,0
Лук репчатый	6,2	5,2
Сметана	4,8	4,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Сыр очищают от корки, нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, а затем натирают на крупной терке.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды с температурой до 30С, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40- 50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Все продукты перемешивают, при отпуске заправляют сметаной.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой и заправлен сметаной.

**Цвет** - светло-желтый, кремовый, с вкраплениями зеленого горошка, яйца и сыра;

**вкус** - слегка солоноватый с привкусом лука и сыра;

**запах** - сыра с ароматом лука;

**консистенция** – салата - густая, используемых ингредиентов - плотная;

**4.Срок годности и условия**

В не заправленном виде при температуре +2°- +6°С не более 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
сыр пошехонский	5,22	4,89	0,32	5,71	5,70	0,02	1,20	326,77	78,43
сыр российский	4,78	4,46	0,32	6,07	6,06	0,02	1,20	332,77	79,87
сыр голландский	5,22	4,89	0,32	5,76	5,74	0,02	1,20	327,97	78,71



	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сыр пошехонский	33,37	162,83	3,74	103,42	0,29	0,06	0,05	0,03	0,09	0,12	1,66
сыр российский	50,07	155,63	10,94	103,42	0,45	0,06	0,05	0,03	0,09	0,11	1,49
сыр голландский	47,77	161,39	10,94	103,42	0,47	0,06	0,05	0,03	0,10	0,12	1,66

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ СЫРА И МОРКОВИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	12,0	9,6
с 01.01	12,8	
Сыр: пошехонский	8,3	8,0
или российский	8,5	
или голландский	8,7	
Огурцы парниковые	20,6	19,6
грунтовые	24,5	
Масло растительное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и отваривают. Отваренную морковь охлаждают и нарезают тонкой соломкой.

Сыр очищают от корки, нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, а затем натирают на крупной терке.

Огурцы перебирают, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы, нарезают соломкой.

Все продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая.

**цвет** - светло-желтый, кремовый, с оранжевыми вкраплениями моркови, огурцов и сыра;

**вкус** - слегка солоноватый с привкусом огурцов и сыра;

**запах** - сыра с ароматом масла растительного;

**консистенция** – салата - густая, моркови и огурцов- плотная;

### 4.Срок годности и условия

В не заправленном виде при температуре +2°- +6°С не более 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
сыр пошехонский	2,36	2,08	0,28	5,37	2,14	3,23	1,20	265,65	63,76

сыр российский	2,12	1,84	0,28	5,55	2,32	3,23	1,20	268,32	64,40		
сыр голландский	2,36	2,08	0,28	5,35	2,12	3,23	1,20	264,98	63,60		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сыр пошехонский	70,48	89,05	8,30	53,54	0,20	0,02	1,31	0,01	0,04	0,17	2,94
сыр российский	71,76	85,85	8,30	53,54	0,19	0,02	1,31	0,01	0,03	0,16	2,85
сыр голландский	62,48	89,85	4,30	53,54	0,10	0,02	1,31	0,01	0,03	0,17	2,94

### Технологическая карта № САЛАТ ФРУКТОВЫЙ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТГПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	12,9	9,0
Апельсины	13,4	9,0
Груши	12,3	9,0
Виноград	9,4	9,0
Сметана	4,5	4,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>40,0</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки и груши перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками или соломкой. Виноград перебирают, тщательно промывают, удаляют горбыльки. Апельсины перебирают, моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими ломтиками.

Подготовленные фрукты перемешивают и заправляют сметаной перед самым отпуском.

На диету «П» готовят без изменений.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** – нарезанные фрукты, уложенные в салатник или креманку, политы сметаной;

**цвет** – соответствует компонентам, входящим в состав блюда;

**вкус, запах** – кисло-сладкий, с привкусом сметаны;

**консистенция** – мякоть фруктов – сочная, слегка плотная;

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа;

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат фруктовый	0,33	0,13	0,21	1,00	0,90	0,10	3,96	110,63	26,55		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат фруктовый	84,56	12,78	4,95	9,18	0,50	0,01	0,01	0,01	0,01	0,09	7,89

**Технологическая карта №**  
**ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (с зеленым луком)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	14,4	10,4 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	15,5	
с 01.01 по 29.02	16,8	
с 01.03	18,2	
Свекла до 01.01	8,2	6,4 <sup>2</sup>
с 01.01	8,8	
Морковь до 01.01	5,0	4,0 <sup>3</sup>
с 01.01	5,4	
Огурцы соленые	7,0	5,6
Капуста квашенная	8,6	6,0
Лук зеленый	7,5	6,0
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

1 - масса картофеля вареного очищенного

2 - масса свеклы вареной очищенной

3 - масса моркови вареной очищенной

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, свеклу и морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (картофель в течение 30-40 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Соленые огурцы промывают проточной водой, а затем холодной кипяченой водой, очищают от кожицы, нарезают ломтиками или кубиками.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, если капуста кислая, ее, кроме того, промывают холодной кипяченой водой и отжимают, нарезают.

Лук перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Овощи соединяют, перемешивают.

Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16° С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - всекомпоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет**-типичный для смеси овощей, с преимуществом окраски свеклы (бордовый);

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей,слегка сладковатый;

**консистенция** - салата - сочная, вареных овощей – мягкая (овощи не переварены).

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

винегрет овощной	2,36	2,08	0,28	5,37	2,14	3,23	1,20	265,65	63,76		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
винегрет овощной	70,48	89,05	8,30	53,54	0,20	0,02	1,31	0,01	0,04	0,17	2,94

**Технологическая карта №**  
**ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (с репчатым луком вариант 1)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	14,4	10,4 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	15,5	
с 01.01 по 29.02	16,8	
с 01.03	18,2	
Свекла до 01.01	8,2	6,4 <sup>2</sup>
с 01.01	8,8	
Морковь до 01.01	5,0	4,0 <sup>3</sup>
с 01.01	5,4	
Огурцы соленые	7,0	5,6
Капуста квашенная	8,6	6,0
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

1 - масса картофеля вареного очищенного

2 - масса свеклы вареной очищенной

3 - масса моркови вареной очищенной

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, свеклу и морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (картофель в течение 30-40 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Соленые огурцы промывают проточной водой, а затем холодной кипяченой водой, очищают от кожицы, нарезают ломтиками или кубиками.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, если капуста кислая, ее, кроме того, промывают холодной кипяченой водой и отжимают, нарезают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком.

Овощи соединяют, перемешивают.

Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16° С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - всекомпоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет**-типичный для смеси овощей, с преимуществом окраски свеклы (бордовый);

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей,слегка сладковатый;

**консистенция** - салата - сочная, вареных овощей – мягкая (овощи не переварены).

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
винегрет овощной с репчатым луком 1	0,59	0,00	0,59	2,06	0,00	2,06	3,33	145,66	34,96		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
винегрет овощной с репчатым луком 1	114,90	11,35	7,89	17,03	0,31	0,00	0,36	0,03	0,02	0,24	5,51

### Технологическая карта № ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (с репчатым луком вариант 2)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	13,3	9,6 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	14,3	
с 01.01 по 29.02	15,5	
с 01.03	16,8	
Свекла до 01.01	7,7	6,0 <sup>2</sup>
с 01.01	8,2	
Морковь до 01.01	5,0	4,0 <sup>3</sup>
с 01.01	5,4	
Огурцы соленые	14,0	11,2
Лук репчатый	6,7	5,6
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

1 - масса картофеля вареного очищенного

2 - масса свеклы вареной очищенной

3 - масса моркови вареной очищенной

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, свеклу и морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (картофель в течение 30-40 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Соленые огурцы промывают проточной водой, а затем холодной кипяченой водой, очищают от кожицы, нарезают ломтиками или кубиками.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком.

Овощи соединяют, перемешивают.

Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16° С.

На диету «П» не рекомендуется.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** – все компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** - типичный для смеси овощей, с преимуществом окраски свеклы (бордовый);

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей, слегка сладковатый;

**консистенция** - салата - сочная, вареных овощей – мягкая (овощи не переварены).

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
винегрет овощной с репчатым луком 2	0,50	0,00	0,50	4,06	0,00	4,06	3,09	214,73	51,54		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
винегрет овощной с репчатым луком 2	105,31	9,41	7,39	15,68	0,30	0,00	0,37	0,02	0,02	0,21	3,76

### Технологическая карта № ВИНЕГРЕТ МОРСКОЙ

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	6,7	4,8 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	7,2	
с 01.01 по 29.02	7,7	
с 01.03	8,4	
Свекла до 01.01	9,2	7,2 <sup>2</sup>
с 01.01	9,9	
Морковь до 01.01	8,1	6,4 <sup>3</sup>
с 01.01	8,6	
Огурцы соленые	5,0	4,0
Капуста квашеная	5,1	3,6
Лук репчатый	2,9	2,4
Морская капуста	?	7,2
Сахар	1,6	1,6
Масло растительное	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

1 - масса картофеля вареного очищенного

2 - масса свеклы вареной очищенной

3 - масса моркови вареной очищенной

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, свеклу и морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (картофель в течение 30-40 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают.

Соленые огурцы промывают проточной водой, а затем холодной кипяченой водой, очищают от кожицы.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, если капуста кислая, ее, кроме того, промывают холодной кипяченой водой и отжимают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком.

Сухую морскую капусту замачивают в холодной воде в соотношении 1:8 и выдерживают 12 часов. Затем промывают. Набухшую капусту варят в кипящей воде без соли в течение 2 часов. Воду берут в соотношении 1:2. Затем отвар сливают, капусту промывают холодной кипяченой водой и нарезают соломкой.

Вареные картофель, морковь, свеклу и репчатый лук нарезают ломтиками. Соленые огурцы нарезают ломтиками, репчатый лук – полукольцами, квашеную капусту рубят. Перед подачей все овощи соединяют с морской капустой, добавляют соль, сахар и перемешивают.

Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16° С.

На диету «П» соленые огурцы заменяют квашеной капустой.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** – все компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** - типичный для смеси овощей, с преимуществом окраски свеклы (бордовый);

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей, слегка сладковатый;

**консистенция** - салата - сочная, вареных овощей – мягкая (овощи не переварены).

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
винегрет морской	0,48	0,00	0,48	3,25	0,00	3,25	3,86	193,89	46,53		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
винегрет морской	147,15	12,66	18,83	16,57	1,40	0,01	0,58	0,02	0,02	0,20	3,63

## Технологическая карта № ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (порциями)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурец свежий грунтовый	31,6	30,0
Или парниковый	30,6	
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>30,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свежие огурцы перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, нарезают кусочками.

Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – кусочки примерно одинаковой формы;

*цвет, вкус, запах, консистенция* – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
огурец свежий	0,21	0,00	0,21	0,03	0,00	0,03	0,57	13,75	3,30

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
огурец свежий	58,80	5,10	4,20	9,00	0,15	0,00	0,01	0,01	0,01	0,05	2,10

**Технологическая карта №  
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (порциями)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурец соленый	33,3	30,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>30,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Огурцы соленые промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, нарезают кусочками.

Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – кусочки примерно одинаковой формы;

*цвет, вкус, запах, консистенция* – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
огурец соленый	0,24	0,00	0,24	0,03	0,00	0,03	0,48	16,25	3,90

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
огурец соленый	58,80	5,10	4,20	9,00	0,15	0,00	0,01	0,01	0,01	0,05	2,10



огурец соленый	42,30	6,90	4,20	7,20	0,18	0,00	0,01	0,01	0,01	0,03	1,50
----------------	-------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

**Технологическая карта №**  
**ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (порциями)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурец консервированный	54,5	30,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>30,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Огурцы консервированные промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, нарезают кусочками.

Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – кусочки примерно одинаковой формы;

*цвет, вкус, запах, консистенция* – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
огурец соленый	0,24	0,00	0,24	0,03	0,00	0,03	0,48	16,25	3,90		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
огурец соленый	42,30	6,90	4,20	7,20	0,18	0,00	0,01	0,01	0,01	0,03	1,50

**Технологическая карта №**  
**ПОМИДОР СВЕЖИЙ (порциями)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидор свежий грунтовый	35,3	30,0
парниковый	30,6	
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>30,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свежие помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, нарезают кусочками.

Помидоры нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – кусочки примерно одинаковой формы;

*цвет, вкус, запах, консистенция* – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность											
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал										
помидор свежий	0,33	0,00	0,33	0,06	0,00	0,06	1,14	24,33	5,84										
	Минеральные вещества, мг																		
	К					Са					Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
помидор свежий	64,75	3,70	3,32	9,69	0,08	0,00	0,21	0,01	0,02	0,24	4,73								

**Технологическая карта №  
ЯЙЦА РУБЛЕННЫЕ С МАСЛОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	32,0
Масло сливочное	8,4	8,4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают, сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до +30°С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц), варят в течение 10 мин после закипания воды, затем сразу погружают в холодную воду, охлаждают, очищают и мелко рубят.

Рубленные яйца растирают со сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +14°-+16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – вареные рубленные яйца, заправленные сливочным маслом;

*цвет* – желтовато-белый;

*вкус, запах* - характерный для вареных яиц с привкусом и ароматом сливочного масла;

*консистенция* – яиц – плотная, упругая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
яйца, рубленные с маслом	3,65	3,65	0,00	9,34	9,34	0,00	0,26	424,02	101,76		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
яйца, рубленные с маслом	40,07	16,38	3,37	54,84	0,71	0,08	0,03	0,02	0,12	0,05	0,00

### Технологическая карта № ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	46,3	37,0
с 01.01	49,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Томат-пюре	2,7	2,7
Масло растительное	3,3	3,3
Сахар	0,7	0,7
Лимонная кислота	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (1час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают и измельчают. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой мелко рубят и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Пассерованные лук, томат-пюре соединяют с измельченной свеклой, добавляют соль, сахар, лимонную кислоту, протушивают минут и охлаждают.

Оптимальная температура подачи +14° - +16° С.

На диету «П» не рекомендуется.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид**– овощи нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**цвет**–бордовый;

**вкус** - слегка сладковатый;

**запах**- характерные для смеси используемых овощей;

**консистенция** - мягкая (овощи не переварены).

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность		
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал	
икра свекольная	0,68	0,00	0,68	2,93	0,00	2,93	4,60	214,41	51,46	
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг				

	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
икра свекольная	165,16	8,99	9,29	17,99	0,31	0,00	0,06	0,01	0,01	0,12	2,15

### Технологическая карта № ИКРА МОРКОВНАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	46,3	37,0
с 01.01	49,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Томат-пюре	2,7	2,7
Масло растительное	3,3	3,3
Сахар	0,7	0,7
Лимонная кислота	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и измельчают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, мелко рубят и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Пассерованные лук, томат-пюре соединяют с измельченной морковью, добавляют соль, сахар, лимонную кислоту, протушивают минут и охлаждают.

Оптимальная температура подачи +14° - +16° С.

На диету «П» не рекомендуется.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** – овощи нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** – оранжевый;

**вкус** - слегка сладковатый;

**запах** - характерные для смеси используемых овощей;

**консистенция** - мягкая (овощи не переварены).

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
икра морковная	0,61	0,00	0,61	2,93	0,00	2,93	3,97	203,59	48,86		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
икра морковная	131,63	12,09	8,05	19,47	0,22	0,00	4,00	0,02	0,02	0,28	1,52

## СУПЫ

### Технологическая карта № БОРЩ С КАПУСТОЙ (свежей) И КАРТОФЕЛЕМ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	30,0	24,0
	32,0	
Капуста белокочанная	15,0	12,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	16,0	12,0
	17,0	
	18,5	
	20,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Томат-пюре	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Сахар	1,5	1,5
Вода	124,0	124,0
Кислота лимонная	0,1	0,1
Лавровый лист		
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной</b>	<b>150/3/11</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, свеклу, морковь, предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Свеклу нарезают соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла сливочного, лимонной кислоты и воды (15% к массе свеклы). Томатное пюре и лимонную кислоту добавляют за 10 минут до окончания тушения.

Лук шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу с томатом и варят до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют соль, сахар.

Отпускают со сметаной или со сметаной и отварным мясом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» борщ готовят без лимонной кислоты и томата-пюре, увеличив норму закладки моркови. Овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый борщ заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор овощей и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части – от ярко-красного до темно-красного, со слабым буроватым оттенком; блесок масла – оранжевый, овощей – характерный для их вида;

**вкус** – кисло-сладкий, характерный для свеклы и картофеля, ярко выраженный;

**запах** – пассерованных овощей, томата;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
борщ	0,94	0,01	0,94	2,49	1,09	1,40	6,73	234,08	56,18
со сметаной	1,02	0,08	0,94	3,02	1,62	1,40	6,81	257,25	61,74
со сметаной и мясом	2,76	1,83	0,94	4,04	2,64	1,40	6,73	324,00	77,76

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
борщ	206,69	17,34	12,67	24,40	0,33	0,01	0,85	0,03	0,02	0,27	4,32
со сметаной	209,54	19,61	12,88	25,97	0,34	0,01	0,85	0,03	0,03	0,28	4,33
со сметаной и мясом	237,80	18,22	14,77	42,40	0,59	0,01	0,85	0,03	0,04	0,69	4,32

## Технологическая карта № БОРЩ С КАПУСТОЙ (свежей) И КАРТОФЕЛЕМ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	30,0	24,0
	32,0	
Капуста белокочанная	15,0	12,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	16,0	12,0
	17,0	
	18,5	
	20,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Томат-пюре	1,5	1,5
Масло сливочное	3,0	3,0
Сахар	1,5	1,5

Вода	124,0	124,0
Кислота лимонная	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной</b>	<b>150/3/11</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, свеклу, морковь, предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Свеклу шинкуют соломкой, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла сливочного, лимонной кислоты и воды (15% к массе свеклы). Томатное пюре и лимонную кислоту добавляют за 10 минут до окончания тушения.

Лук шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу с томатом и варят до готовности. За 5—10 минут до готовности добавляют соль, сахар.

Отпускают со сметаной или со сметаной и отварным мясом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» борщ готовят без лимонной кислоты и томата-пюре, увеличив норму моркови. Овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый борщ заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор овощей и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части – от ярко-красного до темно-красного, со слабым буроватым оттенком; блесок масла – оранжевый, овощей – характерный для их вида;

**вкус** – кисло-сладкий, характерный для свеклы и картофеля, ярко выраженный;

**запах** – пассерованных овощей, томата;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
борщ	0,94	0,01	0,94	1,17	1,09	0,08	6,73	183,50	44,04		
со сметаной	1,02	0,08	0,94	1,70	1,62	0,08	6,81	206,71	49,61		
со сметаной и мясом	2,84	1,90	0,94	3,25	3,17	0,08	6,81	296,63	71,19		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
борщ	206,69	17,34	12,67	24,40	0,33	0,01	0,85	0,03	0,02	0,27	4,32
со сметаной	209,54	19,61	12,88	25,97	0,34	0,01	0,85	0,03	0,03	0,28	4,33
со сметаной и мясом	240,64	20,49	14,98	43,96	0,59	0,01	0,85	0,03	0,04	0,69	4,33

**Технологическая карта №**  
**БОРЩ С КАПУСТОЙ (квашеной) И КАРТОФЕЛЕМ**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	30,0	24,0
	32,0	
Капуста квашеная	12,8	9,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	16,0	12,0
	17,0	
	18,5	
	20,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Томат-пюре	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Сахар	1,5	1,5
Вода	124,0	124,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной</b>	<b>150/3/11</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, свеклу, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, если капуста очень кислая, ее, кроме того, промывают холодной водой. Подготовленную квашеную капусту кладут в котел, добавляют масло (10-15%) воду (20-25% от массы капусты) и тушат 1,5- 2,5 часа, периодически помешивая.

Свеклу шинкуют соломкой, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла сливочного и воды (15% к массе свеклы). Томатное пюре и лимонную кислоту добавляют за 10 минут до окончания тушения.

Лук шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу с томатом и тушеную капусту, варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в борщ добавляют соль, сахар.

Отпускают со сметаной и отварным мясом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**



**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор овощей и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части - от ярко-красного до темно-красного, со слабым буроватым оттенком; блесок масла - оранжевый, овощей - характерный для их вида;

**вкус** – кисло-сладкий, характерный для свеклы и картофеля, с ярко выраженным вкусом квашеной капусты;

**запах** – пассерованных овощей, томата;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
борщ	0,89	0,01	0,89	2,48	1,09	1,39	6,40	227,29	54,55
со сметаной	0,97	0,08	0,89	3,01	1,62	1,39	6,49	250,29	60,07
со сметаной и мясом	2,79	1,90	0,89	4,55	3,17	1,39	6,49	340,21	81,65

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
борщ	187,86	17,31	12,00	22,59	0,33	0,01	0,85	0,02	0,02	0,23	3,66
со сметаной	190,70	19,58	12,21	24,16	0,34	0,01	0,85	0,02	0,02	0,23	3,66
со сметаной и мясом	221,81	20,45	14,31	42,15	0,60	0,01	0,85	0,03	0,04	0,64	3,66

### Технологическая карта № БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	30,7	24 <sup>1</sup>
	32,6	
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	40,0	30,0
	43,0	
	46,2	
	50,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Томат-пюре	3,0	3,0
Масло сливочное	1,5	1,5
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Сахар	0,8	0,8
Вода	107,3	107,3
Кислота лимонная	0,1	0,1

<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>
<b>со сметаной и говядиной отварной</b>	<b>150/3/11</b>

<sup>1</sup>Масса вареной очищенной свеклы

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут, охлаждают, очищают, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Лук шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. .

Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, варят 10-15 минут, кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные овощи и томат-пюре, пассерованное с небольшим количеством масла в течение 3-5 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют соль, сахар, лимонную кислоту.

Отпускают со сметаной или со сметаной и отварным мясом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» борщ готовят без лимонной кислоты и томата-пюре, увеличив норму закладки моркови. Овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый борщ заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор овощей и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части – от ярко-красного до темно-красного, со слабым буроватым оттенком; блесок масла – оранжевый, овощей – характерный для их вида;

**вкус** – кисло-сладкий, с ярко выраженным вкусом картофеля;

**запах** – пассерованных овощей и томата;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
борщ	1,12	0,01	1,11	2,54	1,09	1,45	8,39	254,29	61,03		
со сметаной	1,19	0,08	1,11	3,07	1,62	1,45	8,48	277,46	66,59		
со сметаной и мясом	3,01	1,90	1,11	4,62	3,17	1,45	8,48	367,37	88,17		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
борщ	220,44	17,45	12,93	29,26	0,54	0,01	0,88	0,03	0,03	0,29	4,14
со сметаной	223,28	19,72	13,14	30,83	0,54	0,01	0,88	0,04	0,04	0,29	4,14
со сметаной и мясом	254,39	20,59	15,24	48,82	0,80	0,01	0,88	0,04	0,05	0,70	4,14

## Технологическая карта № БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	30,7	24,0 <sup>1</sup>
	32,6	
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	40,0	30,0
	43,0	
	46,2	
	50,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Томат-пюре	3,0	3,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Сахар	0,8	0,8
Вода	107,3	107,3
Кислота лимонная	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной</b>	<b>150/3/11</b>	

<sup>1</sup>Масса вареной очищенной свеклы

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут, охлаждают, очищают, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Лук шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-7 минут, моркови 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, варят 10-15 минут, кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные овощи и томат-пюре, пассерованное небольшим количеством масла в течение 3-5 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют соль, сахар, лимонную кислоту.

Отпускают со сметаной или со сметаной и отварным мясом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» борщ готовят без лимонной кислоты и томата-пюре, увеличив норму моркови. Овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый борщ заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор овощей и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части – от ярко-красного до темно-красного, со слабым буроватым оттенком; блесок масла – оранжевый, овощей – характерный для их вида;

**вкус** – кисло-сладкий, с ярко выраженным вкусом картофеля;

**запах** – пассерованных овощей и томата;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
борщ	1,11	0,00	1,11	2,77	0,00	2,77	8,38	262,79	63,07		
со сметаной	1,19	0,07	1,11	3,30	0,53	2,77	8,47	285,95	68,63		
со сметаной и мясом	3,01	1,90	1,11	4,85	2,08	2,77	8,47	375,87	90,21		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
борщ	220,24	17,29	12,92	29,01	0,54	0,00	0,87	0,03	0,03	0,29	4,14
со сметаной	223,09	19,56	13,13	30,58	0,54	0,00	0,87	0,04	0,04	0,29	4,14
со сметаной и мясом	254,19	20,43	15,24	48,57	0,80	0,00	0,87	0,04	0,05	0,70	4,14

### Технологическая карта № БОРЩ СО ЩАВЕЛЕМ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	23,5	18,4 <sup>1</sup>
	25,0	
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	40,0	30,0
	43,0	
	46,2	
	50,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	3,6	3,0
Щавель	19,8	15,0
Мука пшеничная в/с	0,8	0,8
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Сахар	0,8	0,8
Вода	96,0	96,0
Лимонная кислота	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	

<sup>1</sup>Масса вареной очищенной свеклы.

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Овощи (кроме свеклы), предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Щавель перебирают, обрезают корни, удаляют загнившие и увядшие листья, моют, припускают, протирают или мелко нарезают.

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут, охлаждают, очищают, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Лук, морковь нарезают тонкой соломкой (морковь может быть натерта на крупной терке) и припускают с маслом до полуготовности.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный брусочками, варят до полуготовности и добавляют припущенные лук и морковь. За 5-10 мин до окончания варки добавляют подготовленные свеклу, щавель, заправляют пассерованной мукой (пшеничную муку просеивают и пассеруют без масла при температуре 150-160<sup>0</sup>С, периодически помешивая, до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 70-80<sup>0</sup>С и разводят теплой водой в соотношении 1:4), соль, сахар и лимонную кислоту.

Отпускают со сметаной. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. Овощи хорошо очищены и равномерно нарезаны. Жидкая часть борща однородная.

**цвет** – жидкой части – зеленоватый, неярко выражен, блески масла – со слабым оливковым или светло-коричневым оттенком;

**вкус, запах** – сладковато-кислый, с выраженным вкусом картофеля и ароматом припущенных овощей;

**запах** – припущенных овощей;

**консистенция** – овощей – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
борщ	1,27	0,00	1,27	2,77	0,00	2,77	8,58	269,54	64,69
со сметаной	1,35	0,07	1,27	3,30	0,53	2,77	8,66	292,71	70,25

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
борщ	267,76	20,58	22,60	38,03	0,72	0,00	1,17	0,05	0,04	0,31	6,39
со сметаной	270,60	22,85	22,81	39,59	0,73	0,00	1,17	0,05	0,05	0,32	6,40

## Технологическая карта № БОРЩ ЛЕТНИЙ (с помидорами)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла молодая с ботвой	37,5	30,0
Картофель молодой с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02	37,5	30,0
	40,0	
	43,0	
	46,2	

с 0.1.03	50,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	7,5	6,0
	8,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Помидоры свежие парниковые грунтовые	12,2	12,0
	14,1	
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Лимонная кислота	0,1	0,1
Вода	105,0	105,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают нарезанные ломтиками или кубиками овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Картофель нарезают кубиками или ломтиками. Свеклу с ботвой нарезают ломтиками и припускают с добавлением лимонной кислоты.

В кипящую воду закладывают картофель и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные овощи, а через 5 минут – припущенную свеклу, нарезанные дольками помидоры и варят до готовности. Добавляют соль, сахар и лимонную кислоту.

Отпускают со сметаной. Оптимальная температура подачи +50°C.

На диету «П» борщ готовят без лимонной кислоты, овощи не пассеруют, а варят в сырыми. Готовый борщ заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. Овощи хорошо очищены и равномерно нарезаны. Набор продуктов и их соотношение соблюдены.

**цвет** – жидкой части – от красноватого до темно-красного со слабым буроватым оттенком, блесок масла – оранжевый, овощей – характерный для них;

**вкус** – кисло-сладкий, характерный для набора компонентов, с привкусом картофеля;

**запах** - пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная, овощи не переварены. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
борщ	1,19	0,00	1,19	2,80	0,00	2,80	7,85	265,62	63,75		
со сметаной	1,27	0,07	1,19	3,32	0,53	2,80	7,93	292,71	70,25		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
борщ	276,75	18,75	16,16	30,47	0,41	0,00	0,84	0,03	0,04	0,37	5,40
со сметаной	279,60	21,02	16,37	32,04	0,42	0,00	0,84	0,03	0,04	0,37	5,40

## ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	60,0	48,0
Морковь до 01.01 с 01.01	15,0	12,0
	16,0	
Лук репчатый	9,0	7,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Вода	114,0	114,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>150/3/11</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук шинкуют и припускают с маслом до полуготовности.

Капусту нарезают соломкой и закладывают в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности. Добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» щи готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления.

Жидкая часть щей однородная, на ее поверхности блестки масла.

**цвет** – слегка серый, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого;

**вкус** – характерный для капусты, слегка сладковатый.

**запах** – припущенных овощей (лука и моркови);

**консистенция** – овощей – мягкая, слегка плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
щи	1,01	0,01	1,00	1,14	1,09	0,05	3,43	128,62	30,87		
со сметаной	1,08	0,08	1,00	1,67	1,62	0,05	3,52	151,79	36,43		
со сметаной и мясом	2,90	1,90	1,00	3,22	3,17	0,05	3,52	241,71	58,01		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
щи	178,76	25,04	11,90	25,00	0,26	0,01	1,29	0,03	0,02	0,40	7,54

со сметаной	181,60	27,31	12,11	26,57	0,27	0,01	1,29	0,03	0,02	0,40	7,55
со сметаной и мясом	212,70	28,18	14,21	44,56	0,53	0,01	1,29	0,04	0,04	0,82	7,55

**Технологическая карта №**  
**ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	45,0	36,0
Картофель молодой с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	28,1	22,5
	30,0	
	32,2	
	34,6	
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло сливочное	1,5	1,5
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Вода	115,5	115,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>150/3/11</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке, лук шинкуют и пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками. В кипящую подсоленную воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный дольками картофель, вновь доводят до кипения и варят 10-15 минут, добавляют пассерованные лук и морковь, соль и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в щах сырыми. Готовые щи заправляют маслом.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления.

Набор компонентов и их соотношение соблюдены. На поверхности жидкой части - блестки масла;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого;

**вкус** – характерный для капусты и картофеля, слегка сладковатый;

**запах** – пассерованных овощей;



**консистенция** – овощей – мягкая, слегка плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
щи	1,15	0,01	1,14	2,53	1,09	1,44	5,81	217,38	52,17
со сметаной	1,22	0,08	1,14	3,05	1,62	1,44	5,90	240,58	57,74
со сметаной и мясом	3,04	1,90	1,14	4,60	3,17	1,44	5,90	330,50	79,32

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
щи	217,57	22,90	13,08	29,54	0,30	0,01	0,83	0,04	0,03	0,42	7,49
со сметаной	181,60	27,31	12,11	26,57	0,27	0,01	1,29	0,03	0,02	0,40	7,55
со сметаной и мясом	248,67	23,77	15,19	47,53	0,56	0,01	0,83	0,05	0,05	0,83	7,49

**Технологическая карта №  
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	45,0	36,0
Картофель молодой с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	28,1	22,5
	30,0	
	32,2	
	34,6	
	37,5	
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Вода	115,5	115,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>150/3/11</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке, лук шинкуют и пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем

5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками. В кипящую подсоленную воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный дольками картофель, вновь доводят до кипения и варят 10-15 минут, добавляют пассерованные лук и морковь, соль и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления.

Набор компонентов и их соотношение соблюдены. На поверхности жидкой части блески масла;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого;

**вкус** – характерный для капусты и картофеля, слегка сладковатый;

**запах** – пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей – мягкая, слегка плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
щи	1,14	0,00	1,14	2,75	0,00	2,75	5,80	225,87	54,21
со сметаной	1,21	0,07	1,14	3,28	0,53	2,75	5,89	249,04	59,77
со сметаной и мясом	3,03	1,90	1,14	4,83	2,08	2,75	5,89	339,00	81,36

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
щи	214,53	20,47	12,87	27,73	0,29	0,00	0,82	0,04	0,03	0,42	7,48
со сметаной	217,37	22,74	13,08	29,29	0,30	0,00	0,82	0,04	0,03	0,42	7,49
со сметаной и мясом	248,48	23,61	15,18	47,29	0,55	0,00	0,82	0,05	0,05	0,83	7,49

### Технологическая карта №

## ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста квашеная	43,0	30,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	20,0	15,0
	21,4	
	23,1	
	25,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0

Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Вода	121,5	121,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>150/3/11</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Квашеную капусту перебирают (если капуста очень кислая, ее следует промыть в холодной воде и отжать), крупные куски измельчают, добавляют масло (10-15%), воду (20-25% от массы капусты) и тушат 1,5-2,5 часа, периодически помешивая.

Морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке, лук шинкуют и пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую подсоленную воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют тушеную квашеную капусту и варят с момента закипания 15-20 минут, добавляют пассерованные овощи, соль и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и равномерно нарезаны. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. На поверхности жидкой части блески масла.

**цвет** – жидкой части щей – слегка серый, блесок масла светло-желтый или светло-оранжевый.

**вкус** – характерный для квашеной капусты и картофеля, кисловатый;

**запах** – характерный для квашеной капусты, с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей – мягкая, слегка плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
щи	0,91	0,00	0,91	1,38	0,00	1,38	3,77	135,96	32,63		
со сметаной	0,98	0,07	0,91	1,91	0,53	1,38	3,86	159,13	38,19		
со сметаной и мясом	2,80	1,90	0,91	3,45	2,08	1,38	3,86	249,04	59,77		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
щи	134,81	21,56	10,01	19,90	0,28	0,00	0,82	0,02	0,02	0,25	5,23
со сметаной	137,65	23,83	10,22	21,47	0,29	0,00	0,82	0,02	0,02	0,25	5,24
со сметаной и мясом	168,76	24,70	12,32	39,46	0,54	0,00	0,82	0,03	0,03	0,66	5,24

## Технологическая карта № ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	45,0	36,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	24,0	18,0
	25,7	
	27,7	
	30,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	22,5	18,0
	24,0	
Лук репчатый	3,0	6,0
Яблоки	15,0	10,5 <sup>1</sup>
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Вода	112,5	112,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>150/3/11</b>	

<sup>1</sup>Масса яблок, очищенных от кожицы с удаленным семенным гнездом.

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь, промывают, перебирают, очищают и промывают в проточной воде. Лук репчатый, перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Капусту зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку.

Яблоки перебирают, промывают, очищают от кожицы и удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками..

Капусту нарезают шашками, картофель – кубиками или ломтиками, морковь соломкой или натирают на крупной терке, лук - шинкуют.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, кладут картофель и варят до полуготовности, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанные ломтиками яблоки, соль .

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовые щи заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – светло-оранжевый;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для картофеля;

**запах** – характерный для капусты и пассерованных овощей, с ароматом яблок.

**консистенция** - овощей – мягкая, слегка плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
щи	1,22	0,00	1,22	2,79	0,00	2,79	6,75	248,87	59,73
со сметаной	1,29	0,07	1,22	3,31	0,53	2,79	6,83	259,54	65,29
со сметаной и мясом	3,11	1,90	1,22	4,86	2,08	2,79	6,83	362,00	86,88

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
щи	252,54	24,36	14,89	30,94	0,51	0,00	1,94	0,04	0,03	0,49	8,08
со сметаной	255,39	26,63	15,10	32,50	0,52	0,00	1,95	0,04	0,04	0,49	8,08
со сметаной и мясом	286,49	27,50	17,20	50,50	0,77	0,00	1,95	0,05	0,05	0,90	8,08

### Технологическая карта № ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	45,0	36,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	24,0	18,0
	25,7	
	27,7	
	30,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	22,5	18,0
	24,0	
Лук репчатый	3,0	6,0
Яблоки	15,0	10,5 <sup>1</sup>
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Вода	112,5	112,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>150/3/11</b>	

<sup>1</sup>Масса яблок, очищенных от кожицы с удаленным семенным гнездом.

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь, промывают, перебирают, очищают и промывают в проточной воде. Лук репчатый, перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Капусту зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку.

Яблоки перебирают, промывают, очищают от кожицы и удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками.

Капусту нарезают шашками, картофель – кубиками или ломтиками, морковь соломкой или натирают на крупной терке, лук - шинкуют.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, кладут картофель и варят до полуготовности, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанные ломтиками яблоки, соль и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовые щи заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – светло-оранжевый;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для картофеля;

**запах** – характерный для капусты и пассерованных овощей, с ароматом яблок.

**консистенция** - овощей – мягкая, слегка плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
щи	1,22	0,01	1,22	2,56	1,09	1,47	6,76	240,37	57,69
со сметаной	1,30	0,08	1,22	3,08	1,62	1,47	6,84	263,58	63,26
со сметаной и мясом	3,12	1,90	1,22	4,63	3,17	1,47	6,84	353,50	84,84

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
щи	252,74	24,52	14,90	31,19	0,51	0,01	1,95	0,04	0,03	0,49	8,08
со сметаной	255,58	26,79	15,10	32,75	0,52	0,01	1,95	0,04	0,04	0,49	8,08
со сметаной и мясом	286,68	27,66	17,21	50,74	0,78	0,01	1,95	0,05	0,05	0,90	8,08

## Технологическая карта № РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	15,0	12,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	60,0	45,0
	64,3	
	69,3	
	75,0	
Морковь до 01.01	7,5	6,0

с 01.01	8,0	
Лук репчатый	7,1	6,0 <sup>1</sup>
Огурцы соленые	15,0	9,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Вода	105,0	105,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>150/3/11</b>	

<sup>1</sup>Масса огурцов без кожицы и сердцевины (семян)

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук припускают с маслом или пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают соломкой и припускают 15 минут.

В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения. Затем кладут картофель, нарезанный брусочками, и варят до полуготовности. Пассерованные или припущенные лук и морковь вводят в рассольник за 15 мин до готовности. За 5-7 мин до готовности добавляют припущенные огурцы и соль.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны равномерно в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла - светло-желтый, овощей - характерный для их вида;

**вкус** – кисловатый, с привкусом огурцов и картофеля;

**запах** – характерный для припущенных огурцов с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей - мягкая, слегка плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
рассольник	1,24	0,00	1,24	2,86	0,00	2,86	9,05	280,42	67,30		
со сметаной	1,31	0,07	1,24	3,38	0,53	2,86	9,13	305,58	72,86		
со сметаной и мясом	3,13	1,90	1,24	4,93	2,08	2,86	9,13	393,50	94,44		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
рассольник	264,26	16,20	14,49	31,14	0,54	0,00	0,68	0,05	0,04	0,42	6,68
со сметаной	267,10	18,47	14,70	32,71	0,55	0,00	0,68	0,05	0,04	0,42	6,68

со сметаной и мясом	298,21	19,34	16,80	50,70	0,81	0,00	0,68	0,06	0,06	0,83	6,68
------------------------	--------	-------	-------	-------	------	------	------	------	------	------	------

**Технологическая карта №  
РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	15,0	12,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	60,0	45,0
	64,3	
	69,2	
	75,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	7,5	6,0
	8,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Огурцы соленые	15,0	9,0 <sup>1</sup>
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Вода	105,0	105,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>150/3/11</b>	

<sup>1</sup>Масса огурцов без кожицы и сердцевин (семян)

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук припускают с маслом или пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают соломкой и припускают 15 минут.

В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения. Затем кладут картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, и варят до полуготовности. Пассерованные или припущенные лук и морковь вводят в рассольник за 15 минут до готовности. За 5-8 минут до готовности добавляют припущенные огурцы и соль.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны равномерно в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – светло-желтый, овощей - характерный для их вида;

**вкус** – кисловатый, с привкусом огурцов и картофеля;



*запах* – характерный для припущенных огурцов с ароматом пассерованных овощей;  
*консистенция* - овощей – мягкая, слегка плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
рассольник	1,25	0,01	1,24	2,63	1,09	1,54	9,06	271,92	65,26		
со сметаной	1,32	0,08	1,24	3,15	1,62	1,54	9,14	295,08	70,82		
со сметаной и мясом	3,14	1,90	1,24	4,70	3,17	1,54	9,14	385,00	92,40		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
рассольник	264,45	16,36	14,49	31,39	0,55	0,01	0,69	0,05	0,04	0,42	6,68
со сметаной	267,30	18,63	14,70	32,95	0,55	0,01	0,69	0,05	0,04	0,42	6,68
со сметаной и мясом	298,40	19,50	16,81	50,95	0,81	0,01	0,69	0,06	0,06	0,83	6,68

### Технологическая карта № РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (с овсяной крупой)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	60,0	45,0
	64,3	
	69,2	
	75,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	7,5	6,0
	8,0	
Крупа овсяная	3,0	3,0
Лук репчатый	3,6	3,0
Огурцы соленые	15,0	9,0 <sup>1</sup>
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Вода	112,5	112,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>150/3/11</b>	

<sup>1</sup>Масса огурцов без кожицы и сердцевины (семян)

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают соломкой или ромбиками и припускают 15 минут.

Крупу овсяную перебирают, промывают в теплой воде несколько раз, меняя воду.

В кипящую воду закладывают хорошо промытую овсяную крупу, варят до полуготовности, добавляют картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, доводят до кипения и добавляют пассерованные овощи. За 5-7 минут до окончания варки кладут припущенные соленые огурцы, соль и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны равномерно, в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – светло-желтый, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – кисловатый, с привкусом огурцов и картофеля;

**запах** – характерный для припущенных огурцов с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, слегка плотная. Овощи не переварены. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
рассольник	1,46	0,01	1,46	2,75	1,09	1,66	9,23	283,13	67,95		
со сметаной	1,54	0,08	1,46	3,28	1,62	1,66	9,31	306,33	73,52		
со сметаной и мясом	3,36	1,90	1,46	4,83	3,17	1,66	9,31	396,25	95,10		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
рассольник	244,00	16,10	16,40	38,26	0,43	0,01	0,69	0,06	0,04	0,41	5,89
со сметаной	246,85	18,37	16,61	39,82	0,44	0,01	0,69	0,06	0,04	0,41	5,89
со сметаной и мясом	277,95	19,24	18,72	57,82	0,70	0,01	0,69	0,06	0,06	0,83	5,89

### Технологическая карта №

## РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (с перловой крупой)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	60,0	

	с 01.11 по 31.12	64,3	45,0
	с 01.01 по 28-29.02	69,2	
	с 0.1.03	75,0	
Морковь	до 01.01	7,5	6,0
	с 01.01	8,0	
Крупа перловая		3,0	3,0
Лук репчатый		3,6	3,0
Огурцы соленые		15,0	9,0 <sup>1</sup>
Масло подсолнечное рафинированное		1,5	1,5
Масло сливочное		1,5	1,5
Вода		112,5	112,5
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>		<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>		<b>150/3/11</b>	

<sup>1</sup>Масса огурцов без кожицы и сердцевин (семян).

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают соломкой или ромбиками и припускают 15 минут.

Крупу перловую перебирают, промывают сначала в теплой воде, несколько раз меняя воду, затем в горячей воде. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают

В кипящую воду закладывают сваренную отдельно до полуготовности перловую крупу, добавляют картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, доводят до кипения и добавляют пассерованные овощи. За 5-7 минут до окончания варки кладут припущенные соленые огурцы, соль и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны равномерно, в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – светло-желтый, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – кисловатый, с привкусом огурцов и картофеля;

**запах** – характерный для припущенных огурцов с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, слегка плотная. Овощи не переварены. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
рассольник	1,42	0,01	1,41	2,62	1,09	1,53	9,68	285,04	68,41

со сметаной	1,49	0,08	1,41	3,15	1,62	1,53	9,77	308,25	73,98		
со сметаной и мясом	3,31	1,90	1,41	4,70	3,17	1,53	9,77	398,17	95,56		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
рассольник	239,04	15,42	14,42	37,58	0,38	0,01	0,69	0,05	0,04	0,43	5,89
со сметаной	241,89	17,69	14,63	39,14	0,38	0,01	0,69	0,05	0,04	0,44	5,89
со сметаной и мясом	272,99	18,56	16,73	57,14	0,64	0,01	0,69	0,05	0,06	0,85	5,89

**Технологическая карта №**  
**РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (с рисовой крупой) (вариант1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	60,0	45,0
	64,3	
	69,2	
	75,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	7,5	6,0
	8,0	
Крупа рисовая	3,0	3,0
Лук репчатый	3,6	3,0
Огурцы соленые	15,0	9,0 <sup>1</sup>
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Вода	112,5	112,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>150/3/11</b>	

<sup>1</sup> Масса огурцов без кожицы и сердцевины (семян)

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают соломкой или ромбиками и припускают 15 минут.

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, несколько раз меняя воду.

В кипящую воду закладывают хорошо промытую рисовую крупу и варят до полуготовности, добавляют картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, доводят до кипения и добавляют

пассерованные овощи и варят. За 5-7 минут до окончания варки кладут припущенные соленые огурцы, соль и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны равномерно, в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – светло-желтый, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – кисловатый, с привкусом огурцов и картофеля;

**запах** – характерный для припущенных огурцов с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, слегка плотная. Овощи не переварены.

Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
рассольник	1,36	0,01	1,35	2,62	1,09	1,53	9,81	286,17	68,68
со сметаной	1,43	0,08	1,35	3,14	1,62	1,53	9,90	309,38	74,25
со сметаной и мясом	3,25	1,90	1,35	4,69	3,17	1,53	9,90	399,29	95,83

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Карот ин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
рассольник	237,16	14,62	14,68	33,06	0,36	0,01	0,69	0,05	0,04	0,42	5,89
со сметаной	240,01	16,89	14,89	34,63	0,36	0,01	0,69	0,05	0,04	0,43	5,89
со сметаной и мясом	271,11	17,77	16,99	52,62	0,62	0,01	0,69	0,05	0,06	0,84	5,89

## Технологическая карта №

## РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (с рисовой крупой) (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	60,0	45,0
	64,3	
	69,2	
	75	
Морковь до 01.01 с 01.01	7,5	6,0
	8,0	
Крупа рисовая	3,0	3,0
Лук репчатый	3,6	3,0
Огурцы соленые	15,0	9,0 <sup>1</sup>
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Вода	112,5	112,5

<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>150/3/11</b>

<sup>1</sup>Масса огурцов без кожицы и сердцевины (семян)

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови -10-15 минут.

Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают соломкой или ромбиками и припускают 15 минут.

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, несколько раз меняя воду.

В кипящую воду закладывают хорошо промытую рисовую крупу и варят до полуготовности, добавляют картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, доводят до кипения и добавляют пассерованные овощи и варят. За 5-7 минут до окончания варки кладут припущенные соленые огурцы, соль и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны равномерно, в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – светло-желтый, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – кисловатый, с привкусом огурцов и картофеля;

**запах** – характерный для припущенных огурцов с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, слегка плотная. Овощи не переварены.

Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
рассольник	1,35	0,00	1,35	2,85	0,00	2,85	9,80	294,67	70,72		
со сметаной	1,43	0,07	1,35	3,37	0,53	2,85	9,89	317,83	76,28		
со сметаной и мясом	3,25	1,90	1,35	4,92	2,08	2,85	9,89	407,79	97,87		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
рассольник	236,97	14,47	14,68	32,82	0,35	0,00	0,68	0,05	0,04	0,42	5,89
со сметаной	239,81	16,74	14,88	34,38	0,36	0,00	0,68	0,05	0,04	0,43	5,89
со сметаной и мясом	270,92	17,61	16,99	52,37	0,62	0,00	0,68	0,05	0,06	0,84	5,89

Технологическая карта №

## СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья		Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
		Брутто	Нетто
Картофель	молодой	84,4	67,5
	с 01.09 по 31.10	90,0	
	с 01.11 по 31.12	96,4	
	с 01.01 по 28-29.02	103,8	
	с 0.1.03	112,5	
Морковь	до 01.01	7,5	6,0
	с 01.01	8,0	
Лук репчатый		7,2	6,0
Масло сливочное		1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>		<b>150/11</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, доводят до кипения и добавляют пассерованные овощи варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Отпускают с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – На поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части супа – светло-серый, с оранжевыми вкраплениями моркови, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого, овощей – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для картофеля с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,35	0,01	1,35	1,33	1,09	0,24	10,79	247,58	59,42		
суп с мясом	3,17	1,83	1,35	2,88	2,64	0,24	10,79	337,50	81,00		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	278,87	10,13	14,58	33,86	0,35	0,01	0,70	0,06	0,05	0,44	5,91

суп с мясом	309,97	11,00	16,68	51,85	0,61	0,01	0,70	0,06	0,06	0,85	5,91
-------------	--------	-------	-------	-------	------	------	------	------	------	------	------

## Технологическая карта № СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	84,4	67,5
	90,0	
	96,4	
	103,8	
	112,5	
Морковь до 01.01 с 01.01	7,5	6,0
	8,0	
Лук репчатый	7,2	6,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Вода	105,0	105,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, доводят до кипения и добавляют пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – На поверхности жидкой части блестки масла. Овощи нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;;

**цвет** – жидкой части супа – светло-серый, с оранжевыми вкраплениями моркови, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого, овощей – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для картофеля с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп	1,35	0,00	1,35	1,56	0,00	1,56	10,78	256,08	61,46
суп с мясом	3,17	1,82	1,35	3,11	1,55	1,56	10,78	346,00	83,04



	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	278,67	9,97	14,57	33,61	0,35	0,00	0,70	0,06	0,05	0,44	5,91
суп с мясом	309,78	10,84	16,68	51,60	0,61	0,00	0,70	0,06	0,06	0,85	5,91

### Технологическая карта № СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	50,0	37,5
	53,6	
	57,7	
	62,5	
Крупа гречневая ядрица	15,0	15,0
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	8,9	7,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Вода	135,0	135,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-7 минут, моркови - 10-15 минут.

Крупу гречневую перебирают и варят в небольшом количестве воды.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, доводят до кипения и добавляют пассерованные овощи, проваренную гречневую крупу соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – от светло-серого до светло-коричневого с оранжевыми вкраплениями моркови;

**вкус, запах** – характерный для картофеля и гречневой крупы с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей - мягкая, плотная; крупа - мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле-	Энергетическая
--	----------	---------	-------	----------------

							воды, г	ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	2,54	0,01	2,53	1,66	1,09	0,57	15,00	358,79	86,11		
суп с мясом	4,36	1,83	2,53	3,21	2,64	0,57	15,00	448,75	107,70		
Минеральные вещества, мг											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	222,78	13,51	36,17	61,16	1,11	0,01	0,84	0,08	0,05	0,78	3,54
суп с мясом	253,88	14,38	38,27	79,15	1,37	0,01	0,84	0,09	0,07	1,20	3,54

**Технологическая карта №**  
**СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (овсяной) (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	22,5	18,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	20,0	15,0
	21,4	
	23,1	
	25,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	7,5	6,0
	8,0	
Крупа овсяная	6,0	6,0
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Вода	120,0	120,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>150/3/11</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Крупу овсяную перебирают, промывают в теплой, а затем и горячей воде несколько раз, меняя воду.

В кипящую воду закладывают хорошо промытую овсяную крупу и варят до полуготовности, добавляют белокочанную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения и кладут картофель, нарезанный кубиками или ломтиками и варят до готовности.. За 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные лук и морковь, соль.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи нарезаны равномерно (картофель и овощи – кубиками, капуста – шашками), на поверхности блески масла, набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для капусты, с привкусом картофеля;

**запах** – характерный для капусты с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, плотная .

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп	1,30	0,01	1,29	2,57	2,18	0,40	6,55	233,92	56,14
со сметаной	1,38	0,09	1,29	3,10	2,71	0,40	6,63	257,08	61,70
со сметаной и мясом	3,20	1,91	1,29	4,65	4,25	0,40	6,63	347,00	83,28

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	151,58	17,89	14,49	36,30	0,39	0,01	0,66	0,05	0,03	0,31	4,21
со сметаной	154,43	20,16	14,70	37,86	0,40	0,01	0,67	0,05	0,03	0,31	4,21
со сметаной и мясом	185,53	21,03	16,80	55,85	0,66	0,01	0,67	0,05	0,04	0,72	4,21

## Технологическая карта № СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (овсяной) (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	22,5	18,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	20,0	15,0
	21,4	
	23,1	
	25,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	7,5	6,0
	8,0	
Крупа овсяная	6,0	6,0
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Вода	120,0	120,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	

<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>150/3/11</b>
---	-----------------

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Крупу овсяную перебирают, промывают в теплой, а затем и горячей воде несколько раз, меняя воду.

В кипящую воду закладывают хорошо промытую овсяную крупу и варят до полуготовности, добавляют белокочанную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения и кладут картофель, нарезанный кубиками или ломтиками и варят до готовности.. За 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные лук и морковь, соль.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи нарезаны равномерно (картофель и овощи – кубиками, капуста – шашками), на поверхности блески масла, набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для капусты, с привкусом картофеля;

**запах** – характерный для капусты с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп	1,29	0,01	1,29	2,80	1,09	1,71	6,54	242,41	58,18
со сметаной	1,37	0,08	1,29	3,33	1,62	1,71	6,62	265,58	63,74
со сметаной и мясом	3,19	1,90	1,29	4,88	3,17	1,71	6,62	426,60	85,32

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	151,38	17,73	14,48	36,05	0,39	0,01	0,66	0,05	0,03	0,31	4,21
со сметаной	154,23	20,00	14,69	37,61	0,40	0,01	0,66	0,05	0,03	0,31	4,21
со сметаной и мясом	185,33	20,87	16,80	55,60	0,66	0,01	0,66	0,05	0,04	0,72	4,21

## Технологическая карта № СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (перловой)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	22,5	18,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	20,0	15,0
	21,4	
	23,1	
	25,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	7,5	6,0
	8,0	
Крупа перловая	6,0	6,0
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Вода	120,0	120,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>150/3/11</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Крупу перловую перебирают, промывают сначала в теплой воде, несколько раз меняя воду, затем в горячей воде. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду (3л на 1 кг крупы), варят до полуготовности, отвар сливают, крупу промывают.

В кипящую воду закладывают сваренную до полуготовности перловую крупу, доводят до готовности, добавляют белокочанную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения и кладут картофель, нарезанный кубиками или ломтиками и варят до готовности. За 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные лук и морковь, соль.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи нарезаны равномерно (картофель и овощи – кубиками, капуста – шашками), на поверхности блески масла, набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для капусты, с привкусом картофеля;

**запах** – характерный для капусты с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

суп	1,20	0,01	1,20	2,54	1,09	1,45	7,44	295,45	59,09		
со сметаной	1,28	0,08	1,20	3,07	1,62	1,45	7,53	269,33	64,66		
со сметаной и мясом	3,10	1,90	1,20	4,62	3,17	1,45	7,53	359,33	86,24		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	141,47	16,36	10,51	34,69	0,28	0,01	0,66	0,03	0,02	0,35	4,21
со сметаной	144,31	18,63	10,72	36,26	0,29	0,01	0,66	0,03	0,03	0,35	4,21
со сметаной и мясом	175,41	19,50	12,83	54,25	0,55	0,01	0,66	0,04	0,04	0,77	4,21

**Технологическая карта №**  
**СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (рисовой)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	22,5	18,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	20,0	15,0
	21,4	
	23,1	
	25,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	7,5	6,0
	8,0	
Крупа рисовая	6,0	6,0
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Вода	120,0	120,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>150/3/11</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в теплой воде, затем в горячей воде, несколько раз меняя воду,

В кипящую воду закладывают хорошо промытую рисовую крупу, доводят до готовности, добавляют белокочанную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения и кладут картофель, нарезанный кубиками или ломтиками и варят до готовности. За 10-15 мин до готовности добавляют пассерованные лук и морковь, соль.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи нарезаны равномерно (картофель и овощи – кубиками, капуста – шашками), на поверхности блески масла, набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для капусты, с привкусом картофеля;

**запах** – характерный для капусты с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп	1,08	0,01	1,07	2,53	1,09	1,45	7,71	248,46	59,63
со сметаной	1,15	0,08	1,07	3,06	1,62	1,45	7,79	271,67	65,20
со сметаной и мясом	2,98	1,90	1,07	4,61	3,17	1,45	7,79	361,58	86,78

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	137,71	14,78	11,04	25,66	0,24	0,01	0,66	0,03	0,02	0,33	4,21
со сметаной	140,55	17,05	11,25	27,23	0,25	0,01	0,66	0,03	0,02	0,33	4,21
со сметаной и мясом	171,66	17,92	13,35	45,22	0,50	0,01	0,66	0,04	0,04	0,75	4,21

## Технологическая карта № СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	16,9	13,5
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	40,0	30,0
	42,8	
	46,2	
	50,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Зеленый горошек консервированный	6,9	4,5
Томаты свежие парниковые грунтовые	12,2	12,0
	14,1	
Масло сливочное	3,0	3,0
Вода	112,5	112,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

со сметаной	150/3
-------------	-------

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Помидоры перебирают, удаляют плодоножку и промывают. Консервированный зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду, промывают.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают белокочанную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения и кладут картофель, нарезанный кубиками или ломтиками и варят до готовности. За 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные лук и морковь, ломтики свежих помидоров, за 5 минут до готовности - зеленый горошек, соль.

Можно отпускать со сметаной. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления, на поверхности жидкой части блески масла. Набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжево-красными вкраплениями моркови и томатов, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей – характерный для их вида;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для овощей с привкусом картофеля;

**запах** – характерный для капусты и картофеля с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп	1,13	0,01	1,11	2,31	2,18	0,13	6,49	216,67	52,00
со сметаной	1,15	0,08	1,07	3,06	1,62	1,45	7,79	248,46	59,63

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	191,65	14,80	12,04	28,25	0,27	0,01	0,85	0,05	0,04	0,39	5,28
со сметаной	140,55	17,05	11,25	27,23	0,25	0,01	0,66	0,03	0,02	0,33	4,21

## Технологическая карта № СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	16,9	13,5
Картофель с 01.09 по 31.10	40,0	



с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03		42,8	30,0
		46,2	
		50,0	
Морковь	до 01.01	9,4	7,5
	с 01.01	10,0	
Лук репчатый		7,1	6,0
Зеленый горошек консервированный		6,9	4,5
Томаты свежие	парниковые	12,2	12,0
	грунтовые	14,1	
Масло подсолнечное рафинированное		3,0	3,0
Вода		112,5	112,5
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>		<b>150/3</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>		<b>150/3/11</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Помидоры перебирают, удаляют плодоножку и промывают. Консервированный зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду, промывают.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают белокочанную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения и кладут картофель, нарезанный кубиками или ломтиками. За 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные лук и морковь, ломтики свежих помидоров. За 5 минут до готовности - зеленый горошек, соль.

Можно отпускать со сметаной со сметаной и говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления, на поверхности жидкой части блески масла. Набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжево-красными вкраплениями моркови и томатов, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей – характерный для их вида;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для овощей с привкусом картофеля;

**запах** – характерный для капусты и картофеля с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп	1,13	0,01	1,11	2,31	2,18	0,13	6,49	216,66	52,00
со сметаной	1,20	0,09	1,11	2,84	2,71	0,13	6,58	239,87	57,57

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	191,65	14,80	12,04	28,25	0,27	0,01	0,85	0,05	0,04	0,39	5,28
со сметаной	194,50	17,07	12,25	29,82	0,28	0,01	0,85	0,05	0,04	0,39	5,28

**Технологическая карта №  
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО ЩАВЕЛЕМ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Щавель	23,7	18,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	50,0	37,5
	53,6	
	57,7	
	62,5	
Морковь до 01.01 с 01.01	7,5	6,0
	8,0	
Лук репчатый	3,6	3,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Вода	112,5	112,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Щавель перебирают, обрезают корни, удаляют загнившие и увядшие листья, моют, припускают и протирают или мелко нарезают.

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, добавляют пассерованные лук и морковь. Щавель кладут в суп за 5-8 минут до окончания варки, солят.

Отпускают со сметаной. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендует.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления, на поверхности жидкой части блески масла. Набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – жидкой части, блесок масла со слабым оливковым или светло-коричневым оттенком;

**вкус** – кисловатый, с привкусом картофеля;

**запах** – характерный для щавеля и картофеля с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей – мягкая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,02	0,01	1,01	2,55	1,09	1,46	6,63	223,54	53,65		
со сметаной	1,10	0,08	1,01	3,07	1,62	1,46	6,72	246,71	59,21		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	240,44	15,89	22,36	33,93	0,52	0,01	1,04	0,06	0,04	0,30	6,44
со сметаной	243,28	18,16	22,56	35,49	0,52	0,01	1,04	0,06	0,05	0,31	6,44

### Технологическая карта № СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (пшениной)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	64,0	48,0
	68,6	
	73,8	
	80,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Пшено	3,0	3,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Вода	112,5	112,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят и кладут в посуду, добавляют растительное масло, немного воды и припускают на слабом огне при плотно закрытой крышке.

Пшеничную крупу перебирают, промывают сначала в теплой воде несколько раз, меняя воду, затем в горячей воде.

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, доводят до кипения, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности при слабом кипении.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и крупы;

**запах** – характерный для картофеля и используемого вида крупы, с ароматом припущенных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,32	0,00	1,32	1,58	0,00	1,58	9,81	244,25	58,62		
с протертой говядиной	3,14	1,82	1,32	3,13	1,55	1,58	9,81	334,16	80,20		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	215,46	10,58	13,69	31,97	0,34	0,00	0,84	0,05	0,04	0,37	4,35
с протертой говядиной	246,56	11,45	15,79	49,96	0,60	0,00	0,84	0,06	0,05	0,79	4,35

## Технологическая карта № СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (рисовой)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 01.03	64,0	48,0
	68,6	
	73,8	
	80,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Крупа рисовая	3,0	3,0
Масло подсолнечное рафинированное или масло сливочное	1,5	1,5
	1,5	1,5
Вода	112,5	112,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	
<b>с отварной птицей</b>	<b>150/11</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят и кладут в посуду, добавляют растительное масло, немного воды и припускают на слабом огне при плотно закрытой крышке.

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в теплой воде несколько раз, меняя воду, затем в горячей воде.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками доводят до кипения, затем добавляют припущенные овощи, подготовленную крупу, соль и варят до готовности при слабом кипении.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и крупы;

**запах** – характерный для картофеля и используемого вида крупы, с ароматом припущенных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,60	0,00	1,60	2,03	0,00	2,03	13,26	322,96	77,51		
с говядиной	5,58	3,97	1,60	5,41	3,38	2,03	13,26	519,16	124,60		
с курицей	4,65	3,05	1,60	4,62	2,59	2,03	13,34	448,55	107,65		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	283,42	13,44	17,10	39,73	0,39	0,00	1,12	0,06	0,05	0,50	5,80
с говядиной	351,28	15,34	21,69	78,99	0,96	0,00	1,12	0,07	0,08	1,40	5,80
с курицей	320,99	15,69	20,12	65,21	0,60	0,00	1,12	0,07	0,07	1,39	5,80

**Технологическая карта №  
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (манной)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1 Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	64,0	

с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03		68,6	48,0
		73,8	
		80,0	
Морковь	до 01.01	9,4	7,5
	с 01.01	10,0	
Лук репчатый		7,1	6,0
Крупа манная		4,5	4,5
Масло подсолнечное рафинированное		1,5	1,5
или масло сливочное		1,5	1,5
Вода		112,5	112,5
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>		<b>150/11</b>	
<b>с отварной птицей</b>		<b>150/11</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят и кладут в посуду, добавляют растительное масло, немного воды и припускают на слабом огне при плотно закрытой крышке.

Крупу манную просеивают.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками доводят до кипения, затем добавляют припущенные овощи, соль, манную крупу засыпают в суп за 10 минут до его готовности. Суп варят до готовности при слабом кипении.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой, птицей. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и крупы;

**запах** – характерный для картофеля и используемого вида крупы, с ароматом припущенных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
Суп	1,90	0,00	1,90	2,05	0,00	2,05	14,35	347,26	83,34		
с говядиной	5,88	3,97	1,90	5,42	3,38	2,05	14,35	543,46	130,43		
с курицей	4,95	3,05	1,90	4,64	2,59	2,05	14,43	472,85	113,48		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

суп	286,72	14,21	16,30	38,95	0,41	0,00	1,12	0,06	0,05	0,51	5,80
с говядиной	354,58	16,11	20,89	78,20	0,98	0,00	1,12	0,07	0,08	1,41	5,80
с курицей	324,30	16,47	19,32	64,42	0,62	0,00	1,12	0,08	0,07	1,40	5,80

**Технологическая карта №**  
**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ХЛОПЬЯМИ ОВСЯНЫМИ «ГЕРКУЛЕС»**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	64,0	48,0
	68,6	
	73,8	
	80,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Хлопья овсяные «Геркулес»	3,0	3,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
или масло сливочное	1,5	1,5
Вода	112,5	112,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	
<b>с отварной птицей</b>	<b>150/11</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят и кладут в посуду, добавляют растительное масло, немного воды и припускают на слабом огне при плотно закрытой крышке.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, доводят до кипения, затем добавляют припущенные овощи, хлопья овсяные «Геркулес», соль и варят до готовности при слабом кипении.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой, птицей. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и крупы;

**запах** – характерный для картофеля и используемого вида крупы, с ароматом припущенных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическа я ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,75	0,00	1,75	2,21	0,00	2,21	12,50	319,21	76,61		
с говядиной	5,72	3,97	1,75	5,59	3,38	2,21	12,50	515,41	123,70		
с курицей	4,79	3,05	1,75	4,80	2,59	2,21	12,58	444,80	106,75		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	291,42	14,99	19,85	45,93	0,48	0,00	1,12	0,07	0,05	0,48	5,80
с говядиной	359,28	16,89	24,44	85,18	1,05	0,00	1,12	0,08	0,08	1,38	5,80
с курицей	328,99	17,24	22,87	71,40	0,69	0,00	1,12	0,08	0,07	1,37	5,80

**Технологическая карта №  
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	50,0	37,5
	53,6	
	57,7	
	62,5	
Горох лущеный	12,1	12,0
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Вода	97,5	97,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.



Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Горох перебирают, моют и замачивают в холодной воде (2-3 л на 1 кг) на 3-4 часа. В кипящую воду закладывают горох и варят без соли при закрытой крышке до полуготовности. Добавляют нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут пассерованные овощи, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и гороха – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и гороха;

**запах** – характерный для картофеля, гороха, с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и гороха – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,37	0,01	1,36	2,57	1,09	1,48	7,87	251,21	60,29		
с протертой говядиной	3,19	1,83	1,36	4,12	2,64	1,48	7,87	341,17	81,88		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	200,58	11,75	13,53	34,39	0,30	0,01	0,88	0,06	0,05	0,47	4,69
с протертой говядиной	231,69	12,62	15,63	52,38	0,56	0,01	0,88	0,07	0,06	0,88	4,69

## Технологическая карта № СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	50,0	37,5
	53,6	
	57,7	
	62,5	
Горох лущеный	12,1	12,0
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0

Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Вода	97,5	97,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Горох перебирают, моют и замачивают в холодной воде (2-3 л на 1 кг) на 3-4 часа. В кипящую воду закладывают горох и варят без соли при закрытой крышке до полуготовности. Добавляют нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут пассерованные овощи, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и гороха – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и гороха;

**запах** – характерный для картофеля, гороха, с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и гороха – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп	1,36	0,00	1,36	2,80	0,00	2,80	7,86	259,71	62,33
с протертой говядиной	3,18	1,82	1,36	4,35	1,55	2,80	7,86	349,62	83,91

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	200,39	11,59	13,52	34,14	0,30	0,00	0,87	0,06	0,05	0,47	4,69
с протертой говядиной	231,49	12,46	15,63	52,13	0,55	0,00	0,87	0,07	0,06	0,88	4,69

## Технологическая карта №

### СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл
--------------------	---

		Брутто	Нетто
Картофель	с 01.09 по 31.10	50,0	37,5
	с 01.11 по 31.12	53,6	
	с 01.01 по 28-29.02	57,7	
	с 0.1.03	62,5	
Горошек зеленый консервированный		23,1	15,0
Морковь	до 01.01	9,4	7,5
	с 01.01	10,0	
Лук репчатый		7,1	6,0
Масло подсолнечное рафинированное		1,5	1,5
Масло сливочное		1,5	1,5
Вода		97,5	97,5
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>		<b>150/11</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Консервированный зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду, промывают.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, доводят до кипения, кладут пассерованные овощи, горошек зеленый консервированный, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и гороха – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и гороха;

**запах** – характерный для картофеля, гороха, с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и гороха – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,25	0,01	1,24	2,57	1,09	1,48	7,37	240,87	57,81		
с протертой говядиной	3,07	1,83	1,24	4,12	2,64	1,48	7,37	330,79	79,39		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C

суп	183,75	11,64	12,30	29,75	0,32	0,01	0,87	0,05	0,04	0,36	4,09
с протертой говядиной	214,85	12,52	14,41	47,74	0,58	0,01	0,87	0,05	0,05	0,78	4,09

**Технологическая карта №**  
**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	50,0	37,5
	53,6	
	57,7	
	62,5	
Горошек зеленый консервированный	23,1	15,0
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Вода	97,5	97,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Консервированный зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду, промывают.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, доводят до кипения, кладут пассерованные овощи, горошек зеленый консервированный, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и гороха – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и гороха;

**запах** – характерный для картофеля, гороха, с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и гороха – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,26	0,01	1,24	2,34	2,18	0,17	7,38	239,37	55,77		
с протертой говядиной	3,08	1,83	1,24	3,89	3,73	0,17	7,38	322,29	77,35		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	183,94	11,80	12,31	29,99	0,32	0,01	0,88	0,05	0,04	0,36	4,09
с протертой говядиной	215,05	12,67	14,41	47,99	0,58	0,01	0,88	0,05	0,05	0,78	4,09

### Технологическая карта № СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	50,0	37,5
	53,6	
	57,7	
	62,5	
Фасоль	12,1	12,0
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови- 10-15 минут.

Фасоль перебирают, моют и замачивают в холодной воде (2-3 л на 1 кг) на 5-6 часов. В кипящую воду закладывают фасоль и затем варят без соли при закрытой крышке до полуготовности. Добавляют картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, доводят до кипения, кладут пассерованные овощи, соль и варят до готовности.

Можно подавать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и фасоли – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и фасоли;

**запах** – характерный для картофеля, фасоли, с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и фасоли – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	3,08	0,01	3,07	2,76	1,09	1,67	11,52	349,79	83,95		
с протертой говядиной	4,90	1,83	3,07	4,31	2,64	1,67	11,52	439,71	105,53		
	Минеральные вещества, мг										
	К					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	285,67	24,84	20,31	71,77	0,84	0,01	0,84	0,08	0,05	0,48	3,49
с протертой говядиной	316,77	25,72	22,42	89,76	1,10	0,01	0,84	0,08	0,06	0,89	3,49

#### Технологическая карта №

### СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	60,0	45,0
	64,3	
	69,2	
	75,0	
Макаронные изделия в/с	6,0	6,0
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло сливочное	1,5	1,5
Вода	112,5	112,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают нарезанный картофель и варят 10 минут, добавляют макаронные изделия, пассерованные овощи, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Макароны имеют характерную для них форму. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – светло-серый; блесок масла от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и макаронных изделий – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и используемых макаронных изделий;

**запах** – характерный для картофеля с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – макаронных изделий и овощей – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,52	0,01	1,52	1,31	1,09	0,22	11,35	264,21	63,41		
с протертой говядиной	3,35	1,83	1,52	2,86	2,64	0,22	11,35	354,13	84,99		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	205,35	10,91	11,84	29,39	0,34	0,01	0,84	0,05	0,04	0,38	4,10
с протертой говядиной	236,45	11,78	13,94	47,39	0,60	0,01	0,84	0,05	0,05	0,79	4,10

### Технологическая карта №

## СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	60,0	45,0
	64,3	
	69,2	
	75,0	
Макаронные изделия в/с	6,0	6,0
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5

Вода	112,5	112,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят и кладут в посуду, добавляют растительное масло, немного воды и припускают на слабом огне при плотно закрытой крышке.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный брусочками и варят 10 минут, добавляют макаронные изделия, припущенные с маслом лук и морковь, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Макароны имеют характерную для них форму. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – светло-серый; блесок масла от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и макаронных изделий – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и используемых макаронных изделий;

**запах** – характерный для картофеля с ароматом припущенных овощей;

**консистенция** – макаронных изделий и овощей – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,52	0,00	1,52	1,54	0,00	1,54	11,34	272,71	65,45		
с протертой говядиной	3,34	1,82	1,52	3,09	1,55	1,54	11,34	362,63	87,03		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	205,15	10,75	11,83	29,15	0,34	0,00	0,84	0,05	0,04	0,38	4,10
с протертой говядиной	236,25	11,62	13,94	47,14	0,60	0,00	0,84	0,05	0,05	0,79	4,10

## Технологическая карта № СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02	62,0	46,5
	66,4	
	71,5	



с 0.1.03		77,5	
Морковь	до 01.01	11,3	9,0
	с 01.01	12,0	
Лук репчатый		3,6	3
Масло сливочное		1,5	1,5
Вода		121,5	121,5
Масса супа			150,0
Говядина (тазобедренная часть)		23,3	17,3
Лук репчатый		1,8	1,5
Яйца куриные		-	1,1
Вода		1,5	1,5
Масса полуфабриката		-	20,0
Масса готовых фрикаделек		-	15,0
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>150/15</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи 87 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, и варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Фрикадельки припускают отдельно с небольшим количеством воды до готовности в течение 8-10 минут и кладут в суп при отпуске. Перед отпуском фрикадельки должны подвергнуться вторичной термической обработке - кипячению в бульоне.

Для приготовления фрикаделек мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), а затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) проточной водой, режут на куски, пропускают через мясорубку 2 раза, соединяют с мелко нарезанным бланшированным луком, сырыми яйцами, солью и водой и хорошо перемешивают. Формуют шарики по 8-10 г по 2-3 шт. на порцию.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – нарезка овощей соответствует технологии приготовления, на поверхности жидкой части блески масла, фрикадельки круглой формы. Набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови, блесок масла – светло-желтый, овощей и фрикаделек – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для картофеля, с ароматом пассерованных овощей; фрикаделек – характерный для мясной массы;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная; фрикаделек – упругая, сочная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп	0,98	0,01	0,97	1,26	1,09	0,17	7,66	189,87	45,57
суп с	4,26	3,27	0,99	1,75	1,58	0,17	7,79	266,37	63,93

фрикадельками											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	204,25	9,95	11,27	24,85	0,26	0,01	1,01	0,04	0,04	0,33	4,16
суп с фрикадельками	263,54	12,29	16,09	59,66	0,59	0,01	1,01	0,06	0,07	1,00	4,21

**Технологическая карта №**  
**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	62,0	46,5
	66,4	
	71,5	
	77,5	
Морковь до 01.01 с 01.01	11,3	9,0
	12,0	
Лук репчатый	3,6	3,0
Масло сливочное	1,5	1,5
Вода	121,5	121,5
Масса супа		150,0
Треска потрошенная обезглавленная или окунь морской потрошенный обезглавленный	18,8	14,3
	20,4	
Лук репчатый	3,1	2,6
Яйца куриные	-	0,8
Вода	1,5	1,5
Масса полуфабриката	-	19,0
Масса готовых фрикаделек	-	15,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150/15</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, и варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности в течение 8-10 минут и кладут

в суп при отпуске. Перед отпуском фрикадельки должны подвергаться вторичной термической обработке - кипячению в бульоне.

Для приготовления рыбных фрикаделек **рыбу** размораживают на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде с температурой не выше 12<sup>0</sup>С из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 литр, промывают и разделяют на филе с кожей без костей. Замороженное рыбное филе размораживают на воздухе, промывают. Подготовленное филе рыбы с кожей без костей пропускают через мясорубку, добавляют бланшированный мелко рубленый лук, сырые яйца, воду, соль, все тщательно перемешивают и формируют шарики по 8-10 г по 2-3 шт. на порцию.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – нарезка овощей соответствует технологии приготовления, на поверхности жидкой части блески масла, фрикадельки круглой формы. Набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови, блесок масла – светло-желтый, овощей и фрикаделек – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для картофеля, с ароматом пассерованных овощей; фрикаделек – характерный для рыбной массы;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная; фрикаделек – упругая, сочная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	0,98	0,01	0,97	1,26	1,09	0,17	7,66	189,87	45,57		
суп с рыбными фрикаделькам и	3,14	2,13	1,00	1,42	1,25	0,17	7,88	236,04	56,65		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	204,25	9,95	11,27	24,85	0,26	0,01	1,01	0,04	0,04	0,33	4,16
суп с рыбными фрикадельками	251,44	14,20	15,41	53,38	0,37	0,01	1,01	0,05	0,06	0,60	4,31

## Технологическая карта № СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	60,0	45,0
	64,3	
	69,2	
	75,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	

Лук репчатый	7,1	6,0
Масло сливочное	1,5	1,5
Вода	97,5	97,5
Клецки :		
Мука пшеничная в/с	12,0	12,0
Масло сливочное	1,5	1,5
Яйца куриные	-	3,4
Вода	18,8	18,8
Соль	0,4	0,4
Масса полуфабриката (теста)	-	35,0
Масса вареных клецок	-	39,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают нарезанный картофель и варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в подсоленной воде и кладут в суп перед отпуском.

Для приготовления **клецек** в кипящую воду кладут масло, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут, затем массу охлаждают до 60<sup>0</sup>С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости, варят их при слабом кипении 5-7 минут.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – нарезка овощей соответствует технологии приготовления, клецки – кусочки теста круглой или овальной формы, не разварившиеся, на поверхности жидкой части блестки масла. Набор компонентов соответствует рецептуре.

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови, блесок масла – светло-желтый, клецек – белый или светло-кремовый, овощей – характерный для них.

**вкус, запах** – характерный для картофеля и мучных клецек, с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей – мягкая, плотная, клецек – эластичная, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп	0,98	0,01	0,97	1,26	1,09	0,17	7,66	189,87	45,57
суп с клецками	2,46	0,40	2,06	2,80	2,52	0,28	15,06	400,75	96,18

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	204,25	9,95	11,27	24,85	0,26	0,01	1,01	0,04	0,04	0,33	4,16
суп с клецками	216,03	14,02	13,12	39,76	0,46	0,02	0,85	0,06	0,05	0,44	4,10

## Технологическая карта № СУП С КРУПОЙ МАННОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	12,0	12,0
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Вода	142,5	142,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают пассерованные лук и морковь и варят 5-10 минут, затем добавляют, помешивая, манную крупу, предварительно просеянную, соль и варят до готовности. Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре. Жидкая часть супа однородная;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для манной крупы с привкусом и ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность		
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал	
суп	1,27	0,01	1,26	2,29	2,18	0,11	8,31	189,87	45,57	
суп с мясом	3,10	1,83	1,26	3,84	3,73	0,11	8,31	344,54	82,69	
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг				

	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	44,43	11,54	5,29	14,78	0,17	0,01	0,81	0,02	0,01	0,18	0,40
суп с мясом	75,53	12,41	7,39	32,78	0,42	0,01	0,81	0,02	0,02	0,60	0,40

## Технологическая карта № СУП С КРУПНОЙ ПЕРЛОВОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа перловая	12,0	12,0
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Вода	142,5	142,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Перловую крупу перебирают, промывают сначала в теплой, а затем горячей воде, несколько раз меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.

В кипящую воду закладывают проваренную перловую крупу и варят. За 10-15 минут до готовности крупы добавляют пассерованные лук и морковь, соль и варят суп до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для перловой крупы с привкусом и ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп	1,15	0,00	1,15	2,76	0,00	2,76	8,16	268,00	64,32

суп с мясом	2,98	1,82	1,15	4,31	1,55	2,76	8,16	357,92	85,90		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	48,42	13,12	7,57	39,13	0,24	0,00	0,80	0,02	0,01	0,26	0,40
суп с мясом	79,52	13,99	9,68	57,13	0,50	0,00	0,80	0,02	0,02	0,67	0,40

## Технологическая карта № СУП С КРУПНОЙ ПШЕННОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Пшено	15,0	15,0
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Вода	142,5	142,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Пшено перебирают, промывают сначала в теплой воде, несколько раз, меняя воду, а затем в горячей воде. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят до полуготовности. Добавляют пассерованные лук и морковь, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для использованной крупы с привкусом и ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

суп	1,70	0,00	1,70	3,08	0,00	3,08	9,95	319,75	76,74		
суп с мясом	3,52	1,82	1,70	4,63	1,55	3,08	9,95	409,67	98,32		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	58,00	12,67	14,23	35,82	0,41	0,00	0,81	0,05	0,01	0,25	0,40
суп с мясом	89,10	13,54	16,33	53,81	0,67	0,00	0,81	0,06	0,02	0,67	0,40

## Технологическая карта № СУП С КРУПНОЙ РИСОВОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	12,0	12,0
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Вода	142,5	142,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Рисовую крупу перебирают, промывают сначала в теплой воде, несколько раз, меняя воду, а затем в горячей воде.

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят до полуготовности. Добавляют пассерованные лук и морковь, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для рисовой крупы с привкусом ароматом пассерованных овощей и ;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле-	Энергетическая
--	----------	---------	-------	----------------



							воды, г	ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	0,91	0,00	0,91	2,75	0,00	2,75	8,69	272,50	65,40		
суп с мясом	2,73	1,82	0,91	4,30	1,55	2,75	8,69	362,42	86,98		
<b>Минеральные вещества, мг</b>											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	40,90	9,95	8,62	21,07	0,16	0,00	0,80	0,01	0,01	0,22	0,40
суп с мясом	72,01	10,82	10,72	39,07	0,42	0,00	0,80	0,02	0,02	0,63	0,40

## Технологическая карта № СУП С КРУПНОЙ ЯЧНЕВОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа ячневая	15,0	15
Морковь до 01.01 с 01.01	9,4	7,5
	10,0	
Лук репчатый	7,1	6,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Вода	142,5	142,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>150/11</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Ячневую крупу просеивают.

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят до полуготовности. Добавляют пассерованные лук и морковь, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для использованной крупы с привкусом и ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,50	0,00	1,50	2,82	0,00	2,82	9,93	306,25	73,50		
суп с мясом	3,32	1,82	1,50	4,36	1,55	2,82	9,93	396,17	95,08		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	57,22	19,67	9,92	50,18	0,29	0,00	0,80	0,04	0,01	0,39	0,40
суп с мясом	88,32	20,54	12,03	68,17	0,55	0,00	0,80	0,04	0,03	0,81	0,40

**Технологическая карта №  
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	120,0	120,0
Вода	18,0	18,0
Макаронные изделия	12,0	12,0
Масло сливочное	1,5	1,5
Сахар	0,8	0,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1500</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронные – 15-20 минут, лапшу – 10-12 минут, вермишель 5-7 минут), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, и, периодически помешивая, варят до готовности, добавляют соль и сахар. При отпуске заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла. Макаронные изделия имеют характерную для них форму, не переварены. Соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – от белого до светло-кремового, блесков масла – светло-желтый. Макаронных изделий – характерный для их вида;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока, с ароматом масла;

**консистенция** – макаронных изделий – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.			ккал
суп	4,13	3,02	1,11	3,85	3,73	0,12	13,37	439,08	105,38

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	165,53	129,61	16,45	103,29	0,23	0,02	0,01	0,05	0,15	0,21	0,62

**Технологическая карта №  
СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	120,0	120,0
Вода	37,5	37,5
Овсяные хлопья «Геркулес»	9,0	9,0
Масло сливочное	1,5	1,5
Сахар	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Овсяные хлопья варят в кипящей подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

При отпуске суп заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла. Крупа имеет характерную для нее форму. Соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – от белого до светло-кремового, блесок масла – светло-желтый. Крупы – характерный для ее вида;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока, с ароматом масла;

**консистенция** – хлопьев овсяных «Геркулес» - мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп	4,19	3,02	1,17	4,38	3,73	0,65	11,88	434,62	104,31

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	187,21	133,88	28,42	128,45	0,45	0,02	0,01	0,07	0,15	0,19	0,62

**Технологическая карта №  
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ГРЕЧНЕВОЙ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	120,0	120,0
Вода	37,5	37,5
Крупа гречневая ядрица	12,0	12,0
Масло сливочное	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде несколько раз, меняя воду.

В кипящую подсоленную воду закладывают подготовленную гречневую крупу и варят до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

При отпуске суп заправляют сливочным маслом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла. Крупа имеет характерную для нее форму. Соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – от белого до светло-кремового, блесок масла – светло-желтый. Крупа – характерный для ее вида;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока, с ароматом масла;

**консистенция** – крупа – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	4,36	3,02	1,35	4,08	3,73	0,35	13,17	448,125	107,55		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	192,43	130,50	35,83	125,32	0,77	0,02	0,02	0,07	0,16	0,50	0,62

## Технологическая карта № СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ПЕРЛОВОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	120,0	120,0
Вода	37,5	37,5
Крупа перловая	12,0	12,0
Масло сливочное	1,5	1,5

Сахар	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Перловую крупу перебирают, промывают сначала в теплой, а затем в горячей воде, несколько раз меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до готовности, отвар сливают, а крупу промывают и закладывают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. При отпуске суп заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла. Крупа имеет характерную для нее форму. Соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – от белого до светло-кремового, блесок масла – светло-желтый. Крупы – характерный для ее вида;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока, с ароматом масла;

**консистенция** – крупы – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	4,01	3,02	0,99	3,85	3,73	0,12	13,65	441,37	105,93		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
суп	170,71	132,40	19,12	127,93	0,26	0,02	0,01	0,04	0,15	0,29	0,62

## Технологическая карта № СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ ПШЕННОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	120,0	120,0
Вода	37,5	37,5
Пшено	12,0	12,0
Масло сливочное	1,5	1,5
Сахар	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Пшено перебирают, промывают сначала в теплой воде, несколько раз, меняя воду, а затем в горячей воде.

Хорошо промытое и ошпаренное пшено варят в кипящей подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности. При отпуске суп заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла. Крупа имеет характерную для нее форму. Соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – от белого до светло-кремового, блесок масла – светло-желтый. Крупы – характерный для ее вида;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока, с ароматом масла;

**консистенция** – крупы - мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	4,25	3,02	1,23	4,08	3,73	0,35	13,65	454,00	108,96		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	174,79	131,24	23,61	118,53	0,35	0,02	0,02	0,07	0,15	0,25	0,62

## Технологическая карта № СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ РИСОВОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	120,0	120,0
Вода	37,5	37,5
Крупа рисовая	9,0	9,0
Масло сливочное	1,5	1,5
Сахар	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рисовую крупу перебирают, промывают сначала в теплой воде несколько раз, меняя воду, а затем в горячей воде.

Подготовленную рисовую крупу варят в подсоленной воде до полуготовности, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности. При отпуске суп заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла. Крупа имеет характерную для нее форму. Соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – от белого до светло-кремового, блесок масла – светло-желтый. Крупы – характерный для ее вида;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока, с ароматом масла;

**консистенция** – крупы – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	3,58	3,02	0,56	3,81	3,73	0,08	12,25	408,75	98,10		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	160,59	129,02	18,86	105,95	0,15	0,02	0,01	0,04	0,15	0,21	0,62

### Технологическая карта № СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ ЯЧНЕВОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	120,0	120,0
Вода	37,5	37,5
Крупа ячневая	12,0	12,0
Масло сливочное	1,5	1,5
Сахар	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Ячневую крупу просеивают и варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности. При отпуске суп заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Крупа имеет характерную для нее форму. Соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – от белого до светло-кремового, блесок масла – светло-желтый. Крупы – характерный для ее вида;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока, с ароматом масла;

**консистенция** – крупы – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	4,09	3,02	1,07	3,87	3,73	0,14	13,63	443,21	106,37		
Минеральные вещества, мг											
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	174,16	136,84	20,17	130,02	0,26	0,02	0,01	0,06	0,15	0,36	0,62

## Технологическая карта № СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	75,0	75,0
Вода	30,0	30,0
Капуста белокочанная	15,0	12,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	40,0	30,0
	42,8	
	46,2	
	50,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	7,5	6,0
	8,0	
Горошек зеленый консервированный	23,1	15,0
Масло сливочное	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде.

Консервированный зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду, промывают.

Морковь и картофель нарезают кубиками или ломтиками, а капусту шашками. В кипящую подсоленную воду кладут морковь и капусту, а после закипания - картофель. Варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют зеленый горошек, горячее молоко и доводят до кипения. По вкусу добавляют соль. Готовый суп заправляют сливочным маслом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления; на поверхности жидкой части блески масла; набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-кремовый, блесок масла – светло-желтый; овощей – характерный для их вида;

**вкус, запах** – характерный для молока и входящих в состав супа овощей;

**консистенция** – овощей – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле-	Энергетическая
--	----------	---------	-------	----------------



							воды, г	ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	2,98	1,89	1,09	2,91	2,74	0,17	10,01	326,71	78,41		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	257,94	88,11	17,78	84,89	0,29	0,01	0,68	0,05	0,12	0,46	5,05

## Технологическая карта № ЗАТИРКА С МОЛОКОМ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	15,0	15,0
Яйца куриные	-	3,0
Вода	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	18,0
Молоко пастеризованное	105,0	105,0
Вода	30,0	30,0
Масло сливочное	1,5	1,5
Сахар	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Воду и яйца смешивают и вливают в муку, перетирают ее на комочки, подсушивают. В кипящее молоко с водой засыпают затирку и, периодически помешивая, варят до готовности. В готовый суп добавляют по вкусу соль, сахар и заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – мелкие комочки перетертой с яйцами и водой муки равномерно распределены в жидкой части, на поверхности – блески масла;

**цвет** – жидкой части – светло-кремовый; блесок масла – светло-желтый;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока, с ароматом подсушенной муки и масла;

**консистенция** - комочков перетертой муки – мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
затирка	4,36	2,98	1,38	3,85	3,70	0,15	15,15	473,67	113,68		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

затирка	153,27	116,20	15,48	98,70	0,28	0,02	0,01	0,05	0,14	0,23	0,55
---------	--------	--------	-------	-------	------	------	------	------	------	------	------

## Технологическая карта № СУП МОЛОЧНЫЙ ПО-МОГИЛЕВСКИ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крахмал картофельный	18,0	18,0
Яйца куриные	-	3,0
Вода	18,0	18,0
Соль	0,8	0,8
Масло подсолнечное рафинированное	0,6	0,6
Масса готовых блинчиков	-	33,0
Молоко пастеризованное	106,0	106,0
Вода	16,5	16,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Сахар	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды с температурой около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают в проточной воде.

Крахмал просеивают, разводят водой, добавляют яйцо и соль. Из полученного жидкого теста, которое постоянно помешивают, выпекают очень тонкие блинчики. После охлаждения их нарезают в виде лапши, слегка подсушивают. Молоко смешивают с водой и доводят до кипения. При помешивании в кипящее молоко добавляют подготовленную лапшу и доводят до кипения. По вкусу кладут соль и сахар, заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла; лапша имеет характерную для нее форму; соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – жидкой части – от белого до светло-кремового; блесок масла – светло-желтый;

**вкус, запах** – сладковато-соленоватый, характерный для молока;

**консистенция** - лапши – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	4,40	3,01	1,39	3,87	3,72	0,15	28,09	696,37	167,13		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	156,89	123,63	15,61	111,54	0,28	0,02	0,01	0,05	0,14	0,23	0,55

**Технологическая карта №  
СУП МОЛОЧНЫЙ ПО-ЛИДСКИ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	106,5	106,5
Вода	22,5	22,5
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	40,0	30,0
	42,8	
	46,2	
	50,0	
Масло сливочное	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

В кипящую воду кладут картофель, измельченный на терке с крупными отверстиями, и варят при слабом кипении до полуготовности, затем вливают горячее молоко, добавляют соль и варят до готовности. Готовый суп заправляют маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» суп готовят без изменений.

**3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла; картофель хорошо очищен и измельчен на терке с крупными отверстиями; набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части – от белого до светло-кремового; блесок масла – светло-желтый;

**вкус, запах** – сладковато-соленоватый, характерный для картофеля и молока;

**консистенция** - картофеля – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	3,22	2,69	0,53	4,63	4,52	0,11	8,96	374,13	89,79		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	247,96	114,89	18,42	96,68	0,19	0,02	0,04	0,05	0,15	0,26	3,02

**Технологическая карта №  
СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	72,0	54,0
	77,1	
	83,0	
	90,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	5,6	4,5
	6,0	
Лук репчатый	7,2	6,0
Мука пшеничная в/с	3,0	3,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Молоко пастеризованное	22,5	22,5
Яйца куриные	-	1,5
Вода	112,5	112,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Обработанные овощи и картофель нарезают произвольной формой и варят в кипящей подсоленной воде до полного разваривания и протирают в горячем состоянии.

Из муки, подсушенной без изменения цвета при температуре 110-120<sup>0</sup>С и охлажденной до 60-70<sup>0</sup>С, отвара, масла готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом и проваривают 10-15 минут.

Горячее молоко (60<sup>0</sup>С) соединяют с сырым яйцом и проваривают на водяной бане при температуре 70<sup>0</sup>С до загустения. Полученный льезон вводят в суп-пюре, охлажденный до 60<sup>0</sup>С.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» суп готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – пюреобразная жидкая масса, однородная, с незначительными блестками масла на поверхности;

**цвет** – от светло-кремового до светло-желтого, характерный для набора компонентов; блесок масла – светло-желтый;

**вкус** – мягкий, насыщенный, характерный для картофеля, с приятными вкусовыми ощущениями пассерованных овощей;

**запах** – пассерованных овощей с ароматом молока и масла;

**консистенция** - пюреобразная, однородная, без признаков отслаивания жидкости.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	2,11	0,75	1,36	3,05	2,82	0,22	11,55	340,38	81,69		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	257,96	34,61	15,32	50,13	0,37	0,02	0,54	0,06	0,07	0,40	4,88

## Технологическая карта № СУП-ПЮРЕ ИЗ ПТИЦЫ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	23,4	22,5
Масса мякоти без кожи отварной птицы		9,8
Морковь до 01.01 с 01.01	7,5	6,0
	8,0	
Лук репчатый	3,6	3,0
Мука пшеничная в/с	6,0	6,0
Масло сливочное	6,0	6,0
Молоко пастеризованное	22,5	22,5
Яйца куриные	-	1,5
Вода	120,0	120,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Тушки цыплят-бройлеров размораживают на воздухе при температуре не выше 18<sup>0</sup>С, **удаляют почки, легкие**, промывают холодной проточной водой. Тушки птицы формируют – придают им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения и нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют лук, морковь, соль и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. Затем мякоть отделяют от костей и кожи и прокручивают 2-3 раза через мясорубку вместе с овощами, а затем протирают, добавляют бульон и тщательно растирают.

Из муки, подсушенной без изменения цвета при температуре 110-120<sup>0</sup>С и охлажденной до 60-70<sup>0</sup>С, сливочного масла, бульона готовят белый соус, смешивают его с растертым куриным пюре, доводят до кипения и проваривают 10-15 минут. Сырое яйцо соединяют с кипяченым молоком, охлажденным до 60<sup>0</sup>С, перемешивают и на водяной бане при температуре 70<sup>0</sup>С проваривают до загустения. Полученный лезон добавляют в суп, охлажденный до 60<sup>0</sup>С.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» суп готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – пюреобразная жидкая масса, однородная, с незначительными блестками масла на поверхности;

**цвет** – от светло-серого до серого, характерный для набора компонентов;

**вкус** – мягкий, насыщенный, характерный для отварной птицы, с приятными вкусовыми ощущениями овощей;

**запах** – отварной птицы с ароматом молока и масла;

**консистенция** - пюреобразная, однородная, без признаков отслаивания жидкости.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	3,05	2,39	0,66	6,45	6,39	0,06	5,41	378,63	90,87		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	79,35	34,34	7,93	42,84	0,27	0,03	0,66	0,03	0,05	0,61	0,38

### Технологическая карта № СУП-ЩОРЕ ИЗ РИСА С КАРТОФЕЛЕМ И МОРКОВЬЮ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	6,0	6,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	30,0	22,5
	32,1	
	34,6	
	37,5	
Морковь до 01.01 с 01.01	9,0	7,2
	9,6	
Молоко	45,0	45,0
Масло сливочное	1,5	1,5
Сметана	3,0	3,0
Вода	135,0	135,00
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде, нарезают дольками, припускают в воде при плотно закрытой крышке и протирают.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в кипящую воду, варят 50-60 минут, протирают.

В отвар с протертой крупой вводят горячее молоко, протертые овощи, масло, солят, доводят до кипения. Заправляют прокипяченной сметанной и вновь доводят до кипения.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и крупы;

**запах** – характерный для картофеля и используемого вида крупы, с ароматом припущенных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп-пюре	1,25	0,11	1,14	2,34	2,16	0,18	10,29	284,39	68,25		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп-пюре	150,65	14,63	12,41	29,42	0,25	0,01	1,06	0,03	0,03	0,34	2,72

### Технологическая карта № БОРЩ ХОЛОДНЫЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	22,5	18,0
	24,0	
Лук зеленый	9,4	7,5
Огурцы парниковые грунтовые	9,2	9,0
	11,3	
Яйца куриные	-	6,0
Сахар	1,5	1,5
Кислота лимонная	0,1	0,1
Вода	121	121
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	

#### Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук зеленый перебирают, очищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Огурцы перебирают, удаляют плодоножку, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком (грунтовые огурцы очищают от кожицы), нарезают соломкой.

Свеклу предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, нарезают соломкой или натирают на крупной терке, добавляют воду (1/3 часть от нормы), лимонную кислоту и припускают на малом огне при плотно закрытой крышке до готовности.

В готовую свеклу добавляют оставшуюся горячую воду (2/3 нормы), соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают.

При отпуске добавляют нарезанные свежие огурцы, зеленый лук, вареное яйцо и сметану.

Оптимальная температура подачи +15<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты и лука зеленого, увеличив норму свеклы.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – в жидкой части (свекольный отвар) распределены компоненты, предусмотренные рецептурой (овощи, яйца). Овощи нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – от светло-красного до буро-красного. Овощей и других компонентов – характерный для их вида;

**вкус** – кисло-сладкий, характерный для набора овощей и компонентов;

**запах** – характерный для ароматических веществ овощей;

**консистенция** - овощей и компонентов – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2+6° С не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,20	0,76	0,44	0,72	0,69	0,03	3,67	113,13	27,15		
со сметаной	1,14	0,75	0,39	1,16	1,14	0,02	3,39	125,00	30,00		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
суп	119,51	21,24	8,95	23,53	0,38	0,02	0,17	0,01	0,04	0,12	5,15
со сметаной	106,82	20,96	7,99	22,04	0,34	0,01	0,13	0,01	0,04	0,10	2,06

### Технологическая карта № СУП ИЗ ПЛОДОВ СВЕЖИХ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	68,6	48
Крахмал картофельный	2,7	2,7
Сахар	13,5	13,5
Вода	88,5	88,5
Крупа рисовая	4,9	4,9
Вода	10,5	10,5
Масса рассыпчатого риса	-	13,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда. Кожицу и семенные гнезда заливают водой, варят 10 минут. Отвар процеживают, добавляют в него сахар, яблоки, очищенные от кожицы и семенного гнезда и нарезанные ломтиками, и с момента закипания варят 3-4 минуты. Затем вводят крахмал, разведенный водой, и варят, помешивая, до загустения.

Отдельно варят рассыпчатую рисовую кашу: рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до готовности.



Рисовую рассыпчатую кашу соединяют с супом и доводят его до кипения. Подают суп горячим или охлажденным, можно отпустить со сметаной.

Оптимальная температура подачи горячего супа +50<sup>0</sup>С, охлажденного +15<sup>0</sup>С.

На диету «П» суп готовят без изменений

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – в однородной полупрозрачной жидкой массе супа содержатся нарезанные яблоки, рис отварной. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – серовато-желтый разных оттенков;

**вкус** – сладкий с кисловатым привкусом яблок;

**запах** – характерный для яблок;

**консистенция** - яблок, риса — мягкая, плотная (не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2+6° С не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	0,48	0,00	0,48	0,21	0,00	0,21	21,44	366,63	87,99		
со сметаной	0,55	0,07	0,48	0,74	0,53	0,21	21,53	389,79	93,55		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп	121,29	11,80	6,66	12,80	1,00	0,00	0,01	0,01	0,01	0,18	3,17
со сметаной	124,14	14,07	6,87	14,36	1,00	0,00	0,01	0,01	0,01	0,18	3,17

## Технологическая карта № СЛАДКИЙ СУП ИЗ СУХОФРУКТОВ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки сушеные	21,8	21,8
Масса вареных плодов	-	43,5
Сахар	13,5	13,5
Крахмал картофельный	2,7	2,7
Вода	123,0	123,0
Крупа рисовая	4,9	4,9
Вода	10,5	10,5
Масса рассыпчатого риса	-	13,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/3</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сушеные плоды перебирают, промывают и нарезают ломтиками или соломкой. В кипящую воду по норме добавляют сахар и нарезанные сухие фрукты, варят 20-25 минут до размягчения. В готовый отвар с фруктами добавляют разведенный крахмал и варят, помешивая, до загустения.

Отдельно варят рассыпчатую рисовую кашу: рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до готовности.

Рисовую рассыпчатую кашу вводят в готовый суп, доводят его до кипения и охлаждают. Можно отпустить со сметаной. Оптимальная температура подачи +15<sup>0</sup>С.

На диету «П» суп готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – в однородной полупрозрачной жидкой массе супа содержатся нарезанные яблоки, рис отварной. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – серовато-желтый разных оттенков;

**вкус** – сладкий с кисловатым привкусом яблок;

**запах** – характерный для яблок;

**консистенция** - яблок, риса — мягкая, плотная (не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2+6<sup>0</sup>С не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	0,73	0,00	0,73	0,04	0,00	0,04	26,63	448,29	107,59		
со сметаной	0,81	0,07	0,73	0,57	0,53	0,04	26,71	471,45	113,15		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суп	115,32	28,11	8,98	22,81	1,22	0,00	0,00	0,01	0,01	0,22	0,17
со сметаной	118,16	30,38	9,19	24,37	1,22	0,00	0,00	0,01	0,01	0,22	0,18

## БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ

### Технологическая карта №

### КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	131,3	105,0
Картофель с 01.09 по 31.10	139,7	
с 01.11 по 31.12	150,2	
с 01.01 по 28-29.02	161,7	
с 01.03	175,4	
Молоко	47,5	45,0*
Масло сливочное	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

\*масса кипяченого молока

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 минут, затем воду сливают.

Картофель заливают горячим прокипяченным молоком, солят и варят до готовности. Готовое блюдо заправляют маслом сливочным.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира, аккуратно уложив на тарелке.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - картофель хорошо очищен и нарезан крупными кубиками, соблюдено соотношение картофеля и молока; блюдо заправлено маслом;

**цвет** - от белого до светло-желтого;

**вкус и запах** - характерный для картофеля, молоко и масло дополняют приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** - картофеля – мягкая, плотная, часть его может быть незначительно разварена.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
картофель в молоке	3,02	1,15	1,87	4,12	3,75	0,37	17,35	482,33	115,76		
	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг							
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Карот ин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
картофель в молоке	450,46	52,18	23,84	80,64	0,50	0,02	0,10	0,09	0,13	0,63	8,87

## Технологическая карта №

### ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Тыква	129,0	90,0
Вода	6,0	6,0
Масло сливочное	7,5	7,5
Масса припущенной тыквы		75,0
Соус молочный густой:		75,0
Молоко	67,5	67,5
Мука пшеничная	9,8	9,8
Масло сливочное	9,8	9,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Промытую и очищенную от кожицы и семян тыкву пропускают через овощерезку или мелко нарезают кубиками, припускают с добавлением воды до полной готовности и протирают. Затем добавляют соль, сливочное масло и густой молочный соус, хорошо перемешивают и прогревают 5-7 минут.

Для приготовления **соуса молочного** пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110°- 120°С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60°-70°С и вливают в нее четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7- 10 минут при слабом кипении, затем солят, процеживают и доводят до кипения.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира, аккуратно уложив на тарелке.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - пышная однородная масса; блюдо заправлено густым молочным соусом.

**цвет** - от зеленовато-желтого до серо-желтого;

**вкус и запах** - нежный, сладковатый, характерный для тыквы, соус придает приятные вкусовые ощущения и сладковатый привкус;

**консистенция** - плотная, однородная, без непротертых частиц.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
пюре из тыквы	3,47	1,77	1,70	14,22	14,04	0,17	12,48	824,00	197,76		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
пюре из тыквы	258,15	94,70	20,66	82,62	0,48	0,07	1,14	0,06	0,14	0,52	3,23

## Технологическая карта № МОРКОВЬ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01	91,9	73,5
с 01	97,8	
Масло сливочное	6,8	6,8
Масса припущенной моркови	-	67,5
Горошек зеленый консервированный	57,7	37,5
Соус молочный:	-	45,0

Молоко	45,0	45,0
Вода	25,0	25,0
Мука пшеничная в\с	2,3	2,3
Масло сливочное	2,3	2,3
<b>Выход:</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают мелкими кубиками, или кусочками, припускают со сливочным маслом до готовности на малом нагреве при плотно закрытой крышке.

Консервированный зеленый горошек промывают.

Припущенную морковь соединяют с готовым зеленым горошком, соусом молочным, добавляют воду (10-15% от массы овощей), масло сливочное, соль и, периодически помешивая, доводят до кипения.

Для приготовления **соуса молочного** пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110°- 120°С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60°-70°С и вливают в нее четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7- 10 минут при слабом кипении, затем солят, процеживают и доводят до кипения.

Блюдо может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира. Оптимальная температура блюда при подаче + 50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** – морковь хорошо очищена и нарезана мелкими кубиками. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. Блюдо заправлено соусом.

**цвет** - овощей - характерный для них: моркови – оранжевый, горошка – от зеленого до оливкового; соуса – от светло-кремового до кремового;

**вкус, запах** - овощей характерный для их вида. Соус без запаха сырой муки и пригорелого молока дополняет приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** – овощей – мягкая, плотная; соуса – однородная, без комков заварившейся муки.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
морковь с зеленым горошком в молочном соусе	3,27	1,17	2,10	7,75	7,60	0,15	10,36	551,45	132,34		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
морковь с зеленым горошком в молочном соусе	299,37	75,44	26,99	87,55	0,56	0,04	7,99	0,07	0,11	0,76	3,65

## Технологическая карта № КАША ИЗ ТЫКВЫ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Тыква	209,0	146,3
Вода	22,5	22,5
или молоко	22,5	22,5
Масло сливочное	3,8	3,8
Крупа манная	18,8	18,8
Сахар	7,5	7,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Тыкву промывают, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают и пропускают через овощерезку или мелко нарезают кубиками, припускают с добавлением воды или молока и масла до размягчения. Затем тонкой струйкой всыпают манную крупу, добавляют сахар, соль, и, помешивая, варят до готовности.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира, аккуратно уложив на тарелке.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - тыква хорошо очищена; набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** - от светло-желтого до желто-зеленого;

**вкус и запах** - нежный, сладковатый, характерный для тыквы, манная крупа и масло добавляют приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** - мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
каша на воде	3,04	0,02	3,03	3,05	2,76	0,29	23,75	581,58	139,58
каша на молоке	3,61	0,58	3,03	3,55	3,25	0,29	24,71	625,46	150,11

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша на воде	281,67	36,92	20,97	46,35	0,70	0,01	1,77	0,07	0,08	0,77	4,68
каша на молоке	310,19	59,79	23,52	63,97	0,71	0,02	1,77	0,08	0,11	0,79	4,80

## Технологическая карта № ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто

Морковь до 01.01	75,0	60,0
с 01.01	80,0	
Горошек зеленый консервированный	46,2	30
Капуста белокочанная	28,1	22,5
Масло крестьянское	4,5	4,5
Вода	22,5	22,5
Масса припущенных овощей	-	105,0
Сахар	1,1	1,1
Соус молочный:		
Молоко	45,0	45,0
Мука пшеничная в\с	2,3	2,3
Масло крестьянское	2,3	2,3
Масса соуса молочного		45,0
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают кубиками или дольками.

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, удаляют кочерыжку, нарезают шашками.

Овощи припускают по отдельности со сливочным маслом до готовности.

Консервированный зеленый горошек промывают.

Подготовленный зеленый горошек, припущенные овощи соединяют, заливают молочным соусом и доводят до кипения.

При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из имеющихся овощей, соответственно изменив их закладку.

Для приготовления **соуса молочного** пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110°- 120°С до приобретения светло-кремового цвета. Охлаждают до 60°-70°С и вливают в нее четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7- 10 минут при слабом кипении, затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Для приготовления **соуса сметанного** муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль, лавровый лист и, помешивая, варят 3- 5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче 50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления; набор компонентов и их соотношение соблюдены; блюдо приготовлено с молочным соусом;

**цвет** - характерный для смеси использованных овощей и соуса;

**вкус, запах** - характерный для смеси овощей; соус дополняет приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** – овощей – мягкая, плотная; соуса – однородная, без комков заварившейся муки.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
овощи, припущенные в молочном соусе	3,25	1,16	2,09	6,07	5,93	0,15	10,97	493,71	118,49		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
овощи, припущенные в молочном соусе	317,24	77,50	26,61	85,77	0,55	0,03	6,52	0,07	0,10	0,77	6,27

**Технологическая карта №  
СВЕКЛА, ТУШЕНАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01.	161,3	126,0 <sup>1</sup>
с 01.01.	171,4	
Лук репчатый	35,7	30,0
Масло растительное	6,0	6,0
Масса пассерованного лука	-	15,0
Соус сметанный:		
Сметана	15,0	15,0
Мука пшеничная	1,5	1,5
Вода	15,0	15,0
Масса соуса сметанного	-	30,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150,0</b>	

<sup>1</sup> масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают и очищают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130°-140°С масло и пассеруют при температуре не выше 110°С в течение 5-8 минут.

Вареную очищенную свеклу нарезают соломкой или кубиками, добавляют воду (10-15% от массы овощей) и прогревают с растительным маслом, затем добавляют пассерованный лук, сметанный соус и тушат 10 мин. при слабом нагреве.

Для приготовления *соуса сметанного* муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы,вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3- 5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**



**внешний вид** – свекла хорошо очищена и нарезана в соответствии с технологией приготовления, потушена в соусе;

**цвет** - бордовый, характерный для свеклы;

**вкус, запах** - выраженный свекольный с привкусом и ароматом пассерованного лука;

**консистенция** – свеклы – мягкая, плотная; соуса – однородная, без комков заварившейся муки.

#### 4.Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
свекла, тушеная в сметанном соусе	2,57	0,37	2,19	8,04	2,64	5,40	14,14	586,83	140,84		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кароти н	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
свекла, тушеная в сметанном соусе	376,80	60,84	29,09	68,43	1,72	0,01	0,02	0,05	0,06	0,31	6,08

### Технологическая карта № СВЕКЛА, ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции г, мл.	
	брутто	нетто
Свекла до 01.01.	186,9	146,0 <sup>1</sup>
с 01.01.	198,6	
Масло сливочное	3,6	3,6
Сметана	21,4	21,4
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150,0</b>	

<sup>1</sup> масса вареной очищенной свеклы

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают и очищают.

Вареную очищенную свеклу нарезают соломкой или кубиками, добавляют воду (10-15% от наличия овощей) и прогревают со сливочным маслом, добавляют сметану и тушат 10 мин. при слабом нагреве.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – свекла хорошо очищена и нарезана в соответствии с технологией приготовления, приготовлена со сметаной;

**цвет** - бордовый, характерный для свеклы;

**вкус, запах** - выраженный свекольный с привкусом сметаны;

**консистенция** – свеклы – мягкая, плотная

#### 4.Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическ ая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
свекла, тушеная в сметане	2,50	0,55	1,95	6,51	6,38	0,13	12,60	542,13	130,11		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
свекла, тушеная в сметане	562,72	42,10	34,40	63,30	0,91	0,03	0,09	0,03	0,06	0,37	6,33

### Технологическая карта №

### МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С РИСОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	71,3	57,0
с 01.01	75,8	
Масло сливочное	12,0	12,0
Чернослив	20,3	29,9 <sup>1</sup> /22,5 <sup>2</sup>
Сахар	3,8	3,8
Крупа рисовая	22,5	22,5
Вода	47,3	47,3
Масса тушеной моркови с рисом	-	127,5
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>150,0</b>

<sup>1</sup>масса набухшего чернослива

<sup>2</sup>масса набухшего чернослива без косточки

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают мелкими кубиками, или кусочками, припускают со сливочным маслом до полуготовности.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде.

Подготовленный рис и морковь всыпают в подсоленную кипящую воду, добавляют сахар, соль и варят до впитывания влаги, периодически помешивая. Затем нагрев уменьшают, плотно закрывают крышкой и доводят до готовности.

Чернослив перебирают, тщательно промывают, заливают горячей водой, оставляют в воде на 20-30 минут до полного набухания, удаляют косточки, охлаждают и мелко нарезают. Добавляют в готовое блюдо, перемешивают и прогревают.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – морковь хорошо очищена и нарезана мелкими кубиками, зерна риса полностью набухшие, в меру разваренные, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;

**цвет** – характерный для смеси входящих ингредиентов;

**вкус и запах** – сладковатый, характерный для смеси составляющих ингредиентов, со специфическим вкусом чернослива;

**консистенция** - моркови – мягкая, крупинки риса мягкие, в меру плотные, сохранившие форму.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
морковь, тушенная с рисом и черносливом	2,58	0,05	2,52	8,96	8,71	0,25	33,48	981,38	232,53		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
морковь, тушенная с рисом и черносливом	350,42	35,37	41,13	69,98	1,02	0,04	6,15	0,04	0,06	0,94	1,76

## Технологическая карта № МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	159,4	127,5
с 01.01	169,6	
Масло сливочное	7,5	7,5
Яблоки	42,9	30,0
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают мелкими кубиками, или кусочками, припускают со сливочным маслом на малом нагреве до полуготовности.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают мелкими ломтиками.

Перемешивают компоненты. Добавляют сахар и тушат до готовности 10-15 минут.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – морковь и яблоко хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления; набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – характерный для моркови, с вкраплениями яблок;

**вкус и запах** – кисло-сладкий, характерный для смеси составляющих ингредиентов;

**консистенция** - моркови и яблок – мягкая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
морковь, тушенная с яблоками	1,62	0,03	1,58	5,66	5,45	0,22	14,38	527,88	126,95		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
морковь, тушенная с яблоками	431,37	38,05	26,81	54,18	1,06	0,03	13,68	0,05	0,06	0,93	5,31

**Технологическая карта №  
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ОВОЩАМИ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	179,6	135,0
с 01.11 по 31.12	193,1	
с 01.01 по 28-29.02	207,9	
с 01.03	225,5	
Масса вареного протертого картофеля	-	131,0
<b>Для овощного фарша:</b>		
Капуста белокочанная	31,2	25,0
Масса припущенной капусты	-	22,5
Морковь до 01	10,4	8,3
с 01	11,0	
Масса припущенной моркови	-	7,5
Масло сливочное	3,8	3,8
Яйца*	-	3,8
Масса фарша овощного	-	30,0
Сухари	3,8	3,8
Сметана	3,8	3,8
Масса полуфабриката	-	169,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/10</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>150/40</b>	

\*1/10 нормы яйца оставляют на смазку

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают, мелко нарезают.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 минут, затем воду сливают, картофель подсушивают, протирают горячим, перемешивают и массу делят пополам.

Одну половину кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 2 см, на который необходимо положить овощной фарш.

Для приготовления овощного фарша белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, шинкуют. Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке. Подготовленные овощи складывают в посуду, добавляют часть сливочного масла, горячую воду (в 3 раза меньше, чем овощей) и при плотно закрытой крышке на слабом нагреве припускают до полного размягчения.

Охлаждают, солят, добавляют рубленое вареное яйцо и перемешивают.

На подготовленный картофельный слой равномерно распределяют овощной фарш, который покрывают оставшейся картофельной массой.

Поверхность изделия выравнивают, смазывают сметаной, ложкой наносят узор, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают слоем не более 4-5 см при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 15-20 минут. Готовую запеканку нарезают на порции.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира, аккуратно уложив на тарелке.

При отпуске поливают сметаной или молочным соусом.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» готовят без капусты, увеличив при этом пропорционально закладку моркови.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие прямоугольной или другой формы; поверхность не растрескавшаяся, с хорошо поджаренной корочкой на разрезе – фарш, в котором яйца равномерно распределены в овощах;

**цвет** - золотисто-коричневый; на разрезе – от белого до светло-кремового;

**вкус и запах** - характерный для сочетания картофеля и овощей; сметана или соус дополняют приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** - мягкая, в меру плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда.

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка	3,81	0,54	3,27	4,37	3,81	0,55	23,93	619,00	148,56		
со сметаной	4,06	0,79	3,27	6,13	5,57	0,55	24,22	696,25	167,10		
с соусом молочным	5,01	1,55	3,45	6,72	6,14	0,57	26,89	778,16	186,76		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

запеканка	612,59	21,70	31,35	82,69	0,93	0,02	1,01	0,12	0,12	1,05	14,96
со сметаной	622,07	29,27	32,04	87,91	0,94	0,03	1,02	0,13	0,13	1,06	14,97
с соусом молочным	665,78	64,47	36,50	115,84	0,97	0,03	1,02	0,14	0,17	1,10	15,17

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	203,7	163,0
с 01.01	216,8	
Масло сливочное	7,5	7,5
Молоко	26,3	26,3
Масса припущенной моркови	-	150,0
Крупа манная	15,0	15,0
Сахар	4,5	4,5
Сухари пшеничные	3,8	3,8
Сметана	3,8	3,8
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>176,0</b>
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150</b>	
с маслом сливочным	<b>150/4</b>	
с соусом молочным	<b>150/40</b>	

### 2.Описание технологии приготовления

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, натирают на терке или пропускают через овощерезку.

В подготовленную морковную массу добавляют молоко, сливочное масло (1/3 от нормы) и припускают на слабом нагреве при плотно закрытой крышке до готовности. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, и, помешивая, хорошо проваривают. Полученную охлажденную до 40-50 °С массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3-4 см, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240°С в течение 8-10 минут до образования румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порции.

На диету «П» готовят без изменений.

При отпуске поливают маслом сливочным или молочным соусом.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50°С.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия прямоугольной или другой формы, пропечены, политы маслом или соусом;

**цвет** – коричнево-оранжевый;

**вкус, запах** – свойственный моркови, сладковатый; соус или сливочное масло придает блюду приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** – однородная, мягкая, в меру плотная, без комочков заварившейся манной крупы.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка	4,42	0,79	3,63	7,02	6,69	0,33	27,40	860,29	206,47		
с маслом	4,44	0,81	3,63	9,92	9,60	0,33	27,43	973,75	233,70		
с соусом молочным	5,65	1,81	3,84	10,10	9,75	0,35	30,55	1052,54	252,61		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка	518,52	77,27	38,57	102,99	0,88	0,03	17,48	0,08	0,11	1,32	4,40
с маслом	519,05	77,70	38,59	103,65	0,88	0,05	17,49	0,08	0,11	1,33	4,40
с соусом молочным	572,17	120,19	43,78	136,52	0,93	0,05	17,49	0,10	0,16	1,38	4,60

**Технологическая карта №  
ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВОРОГОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	112,5	90,0
с 01.01	119,7	
Масло сливочное	7,5	7,5
Молоко	22,5	22,5
Масса припущенной моркови	-	82,5
Яйца	-	15,0
Крупа манная	7,5	7,5
Творог	57,2	56,3
Сахар	7,5	7,5
Сухари пшеничные	3,8	3,8
Сметана	3,8	3,8
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>176,0</b>
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150</b>	
с маслом сливочным	<b>150/4</b>	
с соусом молочным	<b>150/40</b>	

**2.Описание технологии приготовления**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, натирают на терке или пропускают через овощерезку.

В подготовленную морковную массу добавляют молоко, сливочное масло (1/3 от нормы) и припускают на слабом нагреве при плотно закрытой крышке до полного размягчения. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, и, помешивая, проваривают до полного загустения.

Охлажденную массу до 40-50°C соединяют с протертым творогом, сахаром, солью и яйцами, перемешивают и выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3-4 см, поверхность выравнивают и смазывают сметаной. Запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240°C в течение 8-10 минут до образования румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порции.

На диету «П» готовят без изменений.

При отпуске поливают маслом сливочным или молочным соусом.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50°C.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия прямоугольной или другой формы, пропечены, политы маслом или соусом;

**цвет** – золотисто-коричневый;

**вкус, запах** – свойственный моркови и творогу, сладковатый; соус или сливочное масло придает блюду приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** – однородная, мягкая, в меру плотная, без комочков заварившейся манной крупы.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка	13,04	10,76	2,28	12,80	12,59	0,21	22,98	1131,13	271,47
с маслом	13,05	10,77	2,28	15,70	15,49	0,21	23,01	1243,33	298,40
с соусом молочным	14,23	11,77	2,46	15,15	14,92	0,23	25,94	1290,29	309,67

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка	375,73	141,95	36,05	200,11	1,09	0,07	9,68	0,08	0,25	0,99	2,58
с маслом											
с соусом молочным											

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	116,2	93,0
Картофель с 01.09 по 31.10	123,7	
с 01.11 по 31.12	133,0	
с 01.01 по 28-29.02	143,2	
с 01.03	155,3	
Масса вареного картофеля	-	90,0
Капуста белокочанная	52,5	42,0



Масса припущенной капусты	-	37,5
Морковь до 01	35,6	28,5
с 01	37,9	
Масса припущенной моркови	-	26,3
Лук репчатый	17,8	15,0
Масло растительное	3,8	3,8
Масса пассерованного лука	-	7,5
Яйца	-	3,8
Крупа манная	7,5	7,5
Сухари	7,5	7,5
Сметана	3,8	3,8
Масса полуфабриката	-	176,0
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>150</b>
<b>с маслом сливочным</b>		<b>150/4</b>
<b>со сметаной</b>		<b>150/10</b>
<b>с соусом молочным</b>		<b>150/40</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, погружают в подсоленную кипящую воду, которая покрывает картофель на 2-3 см, варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают, протирают горячим.

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, удаляют кочерыжку, шинкуют, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке. Капусту и морковь припускают по отдельности в небольшом количестве воды при плотно закрытой крышке до готовности.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130 - 140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Припущенные морковь и капусту соединяют с пассерованным луком, помешивая всыпают стружкой крупу манную и варят до загустения не более 5 минут.

Овощную массу смешивают с протертым картофелем, охлаждают до 40С и добавляют сырое яйцо (предварительно яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде), перемешивают, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3-4 см, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240С в течение 8-10 минут, до образования золотистой корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции.

При отпуске поливают маслом сливочным или сметаной или молочным соусом.

На диету «П» репчатый лук ошпаривают.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** — изделие прямоугольной или другой формы; поверхность не растрескавшаяся, блюдо пропечено, с хорошо поджаренной корочкой;

**цвет** — золотисто-коричневый;

**вкус и запах** — характерный для использованных компонентов и их сочетания, с привкусом картофеля сметаны или соуса;

**консистенция** — мягкая, в меру плотная, без комочков заварившейся манной крупы.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка	4,78	0,52	4,26	4,95	1,05	3,90	27,88	743,46	178,43		
с маслом	4,80	0,54	4,26	7,85	3,96	3,90	27,91	855,66	205,36		
с соусом молочным	6,01	1,54	4,47	7,52	3,60	3,92	31,03	914,79	219,55		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка	595,91	36,34	35,02	93,77	1,11	0,01	3,13	0,13	0,11	1,23	15,02
с маслом	596,43	36,76	35,03	94,43	1,12	0,02	3,14	0,13	0,12	1,23	15,02
с соусом молочным	649,46	79,18	40,22	127,19	1,16	0,02	3,14	0,15	0,16	1,28	15,22

### Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА ИЗ ТЫКВЫ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Тыква	163,6	95,3
Масло сливочное	3,8	3,8
Пшено	30,0	30,0
Молоко	75,0	75,0
Яйцо	-	6,0
Сухари	3,8	3,8
Сметана	3,8	3,8
Масса полуфабриката	-	176,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/4</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>150/40</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Промытую и очищенную от кожицы и семян тыкву пропускают через овощерезку или мелко нарезают кубиками, заливают кипящим молоком, добавляют соль и половину нормы масла. Затем кладут хорошо промытое в горячей воде пшено и варят до загустения. Готовую массу охлаждают до 40-50<sup>0</sup>С, добавляют яйцо и перемешивают, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3-4 см, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут, до образования золотистой корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции.

При отпуске поливают маслом сливочным или сметанным соусом.

На диету «П» готовят без изменений.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие прямоугольной или другой формы; поверхность не растрескавшаяся, с хорошо поджаренной корочкой;

**цвет** - золотисто-коричневый;

**вкус и запах** - характерный для использованных компонентов и их сочетания, с привкусом масла сливочного или сметанного соуса;

**консистенция** - однородная, в меру плотная.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда со сметаной:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка	6,96	2,67	4,29	6,69	5,68	1,01	27,30	846,96	203,27
с маслом сливочным	6,98	2,69	4,29	9,59	8,59	1,01	27,33	959,16	230,20
с соусом сметанным	7,61	3,19	4,42	13,13	12,11	1,02	28,83	1132,46	271,79

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка	337,00	114,44	44,80	156,97	1,33	0,03	1,17	0,16	0,18	0,89	3,44
с маслом сливочным	337,52	114,87	44,81	157,63	1,34	0,05	1,18	0,16	0,18	0,90	3,44
с соусом сметанным	358,13	131,03	46,59	169,19	1,39	0,07	1,19	0,16	0,20	0,93	3,47

### Технологическая карта № ПУДИНГ ИЗ ТЫКВЫ И ЯБЛОК

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Тыква	86,0	60,2
Масса готовой тыквы	-	50,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Молоко	30,0	30,0
Яблоки	107,2	75,0
Масса припущенных яблок	-	60,0
Сахар	6,0	6,0
Яйцо	-	7,5
Крупа манная	9,0	9,0
Сухари	7,5	7,5
Масса полуфабриката	-	168,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/4</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>150/40</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой.

Промытую и очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают мелкими кубиками, или кусочками, смешивают с яблоками и припускают в молоке с маслом сливочным (2/3 масла от нормы) 5-10 минут. Перед окончанием припускания, тонкой струйкой всыпают манную крупу, добавляют сахар, соль, и, помешивая, варят до загустения.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

В готовую охлажденную до 40-50<sup>0</sup>С массу добавляют яичные желтки и перемешивают. Затем добавляют взбитые в пышную пену яичные белки с сахаром, осторожно перемешивают и выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями слоем 3-4 см, поверхность выравнивают и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240С в течение 8-10 минут, до образования золотистой корочки.

Готовый пудинг нарезают на порции.

При отпуске поливают маслом сливочным или сметанным соусом.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - тыква хорошо очищена; набор компонентов и их соотношение соблюдены; квадратной или прямоугольной формы, поверхность равномерно окрашена, полита маслом или сметанным соусом;

**цвет** - от светло-желтого до коричневого;

**вкус и запах** - нежный, кисло-сладкий, характерный для тыквы и яблок;

**консистенция** - мягкая, в меру плотная, без комочков заварившейся манной крупы.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал
пудинг	5,00	0,77	4,24	3,43	2,84	0,59	32,16	778,16	186,76
с маслом сливочным	5,02	0,78	4,24	6,33	5,74	0,59	32,19	890,36	213,69
с соусом сметанным	5,44	1,02	4,42	5,21	4,60	0,61	33,69	880,46	211,31

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
пудинг	676,65	97,52	41,22	105,15	2,46	0,01	2,52	0,13	0,13	1,39	21,37
с маслом сливочным	677,18	97,94	41,23	105,81	2,47	0,03	2,53	0,13	0,13	1,39	21,37
с соусом сметанным	688,31	106,19	42,36	111,87	2,50	0,02	2,52	0,14	0,13	1,42	21,39

## Технологическая карта № ПУДИНГ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто

Морковь до 01.01	106,0	84,8
с 01.01	112,8	
Молоко	30,0	30,0
Масло сливочное	3,8	3,8
Яблоки	86,9	60,8
Крупа манная	7,5	7,5
Сахар	3,8	3,8
Масса морковно-яблочная	-	161,0
Яйца	-	7,5
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>169,0</b>
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150</b>	
с маслом	<b>150/4</b>	
со сметаной	<b>150/10</b>	

## 2. Описание технологии приготовления

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают мелкими кубиками, или кусочками, и припускают в молоке с маслом до полуготовности.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой и припускают 5-10 минут. Перед окончанием припускания всыпают тонкой стружкой манную крупу, и, помешивая, хорошо проваривают. Затем охлаждают до 40-50°C.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

В подготовленную остывшую массу при размешивании добавляют яичные желтки, затем взбитые с сахаром в пену яичные белки, добавляют соль. Массу выкладывают в емкость смазанную маслом и варят на пару 30-35 минут.

Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 210-230°C в течение 5-8 минут. Готовый пудинг нарезают на порции.

На диету «П» готовят без изменений.

При отпуске поливают маслом или сметаной.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50°C.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия прямоугольной или другой формы, пропечены, политы маслом или сметаной;

**цвет** – коричнево-оранжевый;

**вкус, запах** – свойственный моркови, сладковатый; сметана придает блюду приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** – однородная, мягкая, в меру плотная, без комочков заварившейся манной крупы.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
пудинг	3,50	1,62	1,89	4,53	4,18	0,35	20,19	600,42	144,10		
с маслом сливочным	3,52	1,64	1,89	7,44	7,08	0,35	20,22	712,62	171,03		
со сметаной	3,75	1,87	1,89	6,29	5,94	0,35	20,48	677,66	162,64		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

							ТИН				
пудинг	441,30	67,58	26,64	81,31	1,73	0,03	9,11	0,06	0,11	0,82	6,38
с маслом сливочным	441,82	68,01	26,65	81,97	1,74	0,04	9,12	0,06	0,11	0,82	6,38
со сметаной	450,78	75,15	27,34	86,53	1,75	0,04	9,11	0,06	0,12	0,83	6,39

**Технологическая карта №  
СУФЛЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И МОРКОВИ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	123,7	93,0
с 01.11 по 31.12	133,0	
с 01.01 по 28-29.02	143,0	
с 01.03	155,3	
Морковь: до 01.01	40,4	32,3
с 01.01	43,0	
Молоко	9,0	9,0
Яйца	-	12,0
Масло сливочное	6,0	6,0
Соус молочный	-	24,0
Молоко	21,8	21,8
Мука	3,0	3,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	169,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	
<b>с маслом</b>	<b>150/4</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/10</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде и варят до готовности.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке, заливают горячим молоком, добавляют половину нормы масла и припускают до полного размягчения.

Морковь и картофель размягчают в горячем виде.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

В охлажденные овощи добавляют яичные желтки, густой молочный соус, перемешивают и добавляют взбитые в пену яичные белки. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом противень слоем 3-4 см, поверхность выравнивают и варят на пару или запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут до образования румяной корочки. Готовое суфле нарезают на порции.

При отпуске поливают маслом или сметаной.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - изделие прямоугольной или другой формы; поверхность не растрескавшаяся, с хорошо поджаренной корочкой;

**цвет** - золотисто-коричневый;

**вкус и запах** - характерный для сочетания картофеля и моркови; сметана дополняет приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** - мягкая, в меру плотная.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда со сметаной:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическа я ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суфле из картофеля и моркови	4,47	2,17	2,30	8,81	8,43	0,38	19,05	730,00	175,20		
с маслом сливочным	4,49	2,19	2,30	11,71	11,33	0,38	19,08	842,21	202,13		
со сметаной	4,72	2,42	2,30	10,57	10,19	0,38	19,34	807,25	193,74		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суфле из картофеля и моркови	496,64	51,88	27,89	100,24	0,85	0,05	3,56	0,10	0,16	0,82	8,66
с маслом сливочным	497,16	52,30	27,90	100,90	0,86	0,07	3,58	0,10	0,17	0,82	8,66
со сметаной	506,12	59,45	28,59	105,46	0,87	0,06	3,57	0,10	0,17	0,82	8,67

### Технологическая карта № ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	114,4	91,5
Масса отварной капусты	-	84,0
Морковь: до 01.01	20,6	16,5
с 01.01	21,9	
Масса пассерованной моркови	-	15,0
Лук репчатый	21,4	18,0
Масса пассерованного лука	-	9,0
Яйца	-	6,0
Крупа рисовая	6,8	6,8
Масса отварного риса	-	19,0
Масло сливочное	7,5	7,5
Масса фарша	-	48,0
Масса полуфабриката	-	132,0
Соус сметанный	-	60,0
Сметана	20,0	20,0

Мука пшеничная	4,0	3,0
Вода	-	45,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой. Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, удаляют кочерыжку, отваривают в подсоленной воде до полуготовности, разбирают на отдельные листья, утолщенные части листьев слегка отбивают.

Для **фарша**: рис отваривают до полуготовности в подсоленной воде. Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают, мелко нарезают. Все подготовленные продукты перемешивают.

Для приготовления соуса **сметанного** муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль, лавровый лист и, помешивая, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

На подготовленные листья капусты кладут фарш, заворачивают в виде конверта. Голубцы укладывают на противень, обжаривают, заливают соусом сметанным и запекают до готовности.

Подают вместе с соусом, в котором запекались.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - голубцы прямоугольной или квадратной формы, политы соусом;

**цвет** - светло-коричневый с золотистым оттенком;

**вкус и запах** - характерный для запеченной капусты, овощного фарша и соуса;

**консистенция** - плотная в меру мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
голубцы	3,79	1,21	2,58	9,76	9,57	0,18	13,31	682,54	163,81		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
голубцы	363,98	59,68	25,81	79,03	0,76	0,05	1,80	0,08	0,09	0,87	14,37

## Технологическая карта № МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010



номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	71,7	57,0 <sup>1</sup>
с 01.01	76,5	
Масло растительное	2,0	2,0
Сахар	1,0	1,0
Соль	0,6	0,6
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>60,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной моркови

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают.

Вареную очищенную морковь нарезают мелкими ломтиками, заправляют маслом растительным, сахаром, солят и тушат периодически помешивая 10-15 минут.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира, аккуратно уложив на тарелке.

На диету «П» готовят без изменений.

Оптимальная температура подачи +50°С.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – морковь хорошо очищена и нарезана в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** - типичный для моркови;

**вкус** - слегка сладковатый;

**запах** - характерный для моркови с ароматом масла растительного;

**консистенция** – мягкая, плотная.

### 4. Срок реализации:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
морковь тушеная	0,66	0,00	0,66	1,81	0,00	1,81	4,59	177,29	42,55		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
морковь тушеная	160,00	16,70	11,04	22,38	0,22	0,00	6,10	0,02	0,02	0,38	1,49

## Технологическая карта № СВЕКЛА ТУШЕНАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	71,5	55,8 <sup>1</sup>
с 01.01	76,4	

Масло растительное	2,0	2,0
Лимонная кислота	0,1	0,1
Сахар	1,0	1,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>60,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час 30 минут - 1 час 40 минут), охлаждают, очищают.

Вареную очищенную свеклу нарезают мелкими ломтиками, заправляют маслом растительным, сахаром, добавляют кислоту лимонную, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде, солят и тушат, периодически помешивая 10-15 минут.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира, аккуратно уложив на тарелке.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты, увеличив норму свеклы.

Оптимальная температура подачи +50°C.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – свекла хорошо очищена и нарезана в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый);

**вкус** - слегка кисло-сладкий;

**запах** - характерный для свеклы с ароматом масла растительного;

**консистенция** – мягкая, плотная.

## 4. Срок реализации:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
свекла тушеная	0,74	0,00	0,74	1,81	0,00	1,81	5,47	169,52	40,69		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
свекла тушеная	139,84	18,19	10,68	20,87	0,68	0,00	0,00	0,01	0,02	0,09	2,23

# БЛЮДА ИЗ КРУП

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	35,8	35,8
Вода	15,0	15,0
Молоко	99,8	99,8
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8

<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>
--------------------------------	------------

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде несколько раз, меняя воду и засыпают в кипящее молоко с водой. Добавляют соль и сахар. Варят при помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и оставляют до упревания на слабом нагреве.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша заправлена маслом;

**цвет** - коричневый или светло-коричневый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, вязкая, крупинки мягкие.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая молочная гречневая	5,55	2,52	3,03	5,68	4,95	0,72	28,92	796,89	191,25		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша вязкая молочная гречневая	227,07	112,75	59,02	157,57	1,59	0,03	0,02	0,14	0,17	1,16	0,52

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ МАННАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	31,8	31,8
Молоко	117,8	117,8
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу манную просеивают и засыпают при непрерывном помешивании в кипящее молоко. Добавляют соль и сахар. Варят до готовности 15-20 минут. Добавляют масло по норме.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - каша хорошо разварена, заправлена маслом;

**цвет** - светло-кремовый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, вязкая, крупинки мягкие.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая молочная манная	5,89	2,97	2,92	5,63	5,35	0,28	27,83	781,45	187,55		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша вязкая молочная манная	186,19	130,46	19,34	116,38	0,35	0,03	0,02	0,07	0,15	0,40	0,61

**Технологическая карта №  
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа овсяная	35,8	35,8
Вода	15,0	15,0
Молоко	99,8	99,8
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Крупу овсяную промывают в теплой воде и варят в воде до полуготовности, лишнюю воду сливают и доливают кипяченое молоко по норме. Добавляют соль и сахар. Варят при непрерывном помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и оставляют до упревания на слабом нагреве.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - каша хорошо разварена, заправлена маслом;

**цвет** - серовато-белый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, вязкая, хлопья мягкие.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая молочная овсяная	6,03	2,52	3,50	6,88	4,95	1,92	23,70	761,99	182,88		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша вязкая молочная овсяная	240,15	126,61	48,43	187,47	1,28	0,03	0,02	0,16	0,15	0,40	0,52

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПЕРЛОВАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа перловая	31,8	31,8
Вода	15,0	15,0
Молоко	99,0	99,0
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают и доливают кипяченое молоко по норме. Добавляют соль и сахар. Варят при непрерывном помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и оставляют до упревания на слабом нагреве.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

**цвет** - серовато-белый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, вязкая, крупинки мягкие.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая молочная перловая	5,15	2,52	2,63	5,26	4,95	0,31	26,72	736,81	176,83		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

каша вязкая молочная перловая	174,99	117,08	23,37	168,13	0,57	0,03	0,02	0,06	0,14	0,59	0,52
----------------------------------	--------	--------	-------	--------	------	------	------	------	------	------	------

**Технологическая карта №  
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Пшено	35,8	35,8
Вода	15,0	15,0
Молоко	99,8	99,8
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Пшено перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде и варят в воде до полуготовности, лишнюю воду сливают, добавляют кипяченое молоко по норме, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Добавляют масло по норме.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

*внешний вид* - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

*цвет* - желтый;

*вкус и запах* - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

*консистенция* - однородная, вязкая, крупинки мягкие.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая молочная пшеничная	5,48	2,52	2,96	5,30	4,95	0,35	29,12	784,81	188,35		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша вязкая молочная пшеничная	180,97	118,42	24,76	179,37	0,63	0,03	0,02	0,06	0,14	0,65	0,52

**Технологическая карта №  
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	31,8	31,8
Вода	18,0	18,0
Молоко	99,8	99,8
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до полуготовности, лишнюю воду сливают и доливают кипяченое молоко по норме.

Добавляют соль и сахар. Варят при непрерывном помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и оставляют до упревания на слабом нагреве.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

**цвет** - светло-кремовый или серовато-белый;

**вкус и запах** - характерный для отварного риса с привкусом и ароматом масла;

**консистенция** - однородная, вязкая, крупинки мягкие.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая молочная рисовая	5,15	2,52	2,63	5,26	4,95	0,31	26,72	736,81	176,83		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша вязкая молочная рисовая	174,99	117,20	23,39	168,13	0,57	0,03	0,02	0,06	0,14	0,59	0,52

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ РИСОВАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	27,0	27,0
Вода	24,8	24,8
Молоко	75,0	75,0

Чернослив	26,5	39,0 <sup>1</sup> /30,0 <sup>2</sup>
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

<sup>1</sup>Масса набухшего чернослива

<sup>2</sup>Масса набухшего чернослива без косточки

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Чернослив перебирают, промывают, заливают кипятком, оставляют в воде на 20-30 минут до полного набухания, удаляют косточки, ошпаривают кипятком, охлаждают и нарезают соломкой.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до полуготовности, лишнюю воду сливают и доливают кипяченое молоко по норме.

Добавляют соль и сахар, подготовленный чернослив, добавляют масло по норме и проваривают до готовности. Закрывают котел крышкой и оставляют до упревания на слабом нагреве.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, в каше черные вкрапления чернослива;

**цвет** - светло-кремовый или серовато-белый с вкраплениями чернослива;

**вкус и запах** - характерный для отварного риса с кисловатым привкусом и ароматом чернослива;

**консистенция** - однородная, вязкая, крупинки мягкие.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая молочная рисовая с черносливом	4,20	1,90	2,30	4,65	4,41	0,24	39,03	901,85	216,44		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша вязкая молочная рисовая с черносливом	344,90	103,66	47,73	116,25	1,07	0,02	0,03	0,04	0,13	0,77	0,75

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ МАННАЯ С МОРКОВЬЮ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	29,3	29,3
Молоко	78,0	78,0
Вода	30,0	30,0
Морковь до 01.01.	28,1	22,5



с 01.01.	29,9	
Сахар	4,5	4,5
Масло сливочное	4,5	4,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой и натирают на мелкой терке и припускают до готовности с половиной нормы сливочного масла.

Молоко соединяют с водой и доводят до кипения, добавляют соль, сахар, припущенную морковь, при непрерывном помешивании всыпают просеянную манную крупу и варят до готовности 15-20 минут.

Добавляют масло по норме.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - каша хорошо разварена, заправлена маслом; морковь равномерно распределена в блюде;

**цвет** - светло-кремовый с оранжевыми вкраплениями моркови;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов и моркови, сладкий;

**консистенция** - однородная, вязкая, крупинки мягкие, морковь имеет характерную для нее консистенцию.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая манная с морковью	4,92	1,98	2,95	5,26	4,98	0,28	26,71	740,43	177,70		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша вязкая манная с морковью	196,13	95,08	18,68	92,32	0,40	0,03	2,43	0,06	0,12	0,50	0,99

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ МАННАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	28,5	28,5
Молоко	75,0	75,0
Вода	30,8	30,8
Яблоки	59,0	41,3
Сахар	4,5	4,5
Масло сливочное	3,8	3,8

<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>
--------------------------------	------------

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают брусочками, ломтиками, соломкой и проваривают до полуготовности в небольшом количестве воды.

Молоко соединяют с водой и доводят до кипения, добавляют соль, сахар, подготовленные яблоки, при непрерывном помешивании всыпают просеянную манную крупу и варят до готовности 15-20 минут. Добавляют масло по норме.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - каша хорошо разварена, заправлена маслом; яблоко равномерно распределено в блюде;

**цвет** - светло-кремовый с вкраплениями яблок;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов, запахов и моркови, сладкий;

**консистенция** однородная, вязкая, крупинки мягкие, яблоко имеет характерную для него консистенцию.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
каша вязкая манная с яблоками	4,66	1,90	2,76	4,80	4,41	0,40	28,27	737,04	176,89

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша вязкая манная с яблоками	228,08	91,73	17,11	84,38	1,10	0,02	0,03	0,06	0,11	0,43	3,12

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ РИСОВАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	28,5	28,5
Вода	30,8	30,8
Молоко	75,0	75,0
Яблоки	59,0	41,3
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	4,5	4,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой и проваривают до полуготовности в небольшом количестве воды.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и проваривают до поглощения влаги. Затем вливают кипяченое молоко по норме, добавляют соль и сахар, подготовленные яблоки, добавляют масло по норме и варят до готовности.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, в каше вкрапления яблок;

**цвет** - светло-кремовый или серовато-белый с вкраплениями яблок;

**вкус и запах** - характерный для отварного риса с кисло-сладким привкусом и ароматом яблока; яблоко имеет характерную для нее консистенцию.

**консистенция** - однородная, вязкая, крупинки мягкие. яблоко имеет характерную для нее консистенцию.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая рисовая с яблоками	3,82	1,90	1,92	4,80	4,41	0,40	29,22	739,18	177,40		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша вязкая рисовая с яблоками	220,64	88,72	25,05	100,50	1,10	0,02	0,03	0,05	0,11	0,53	3,12

## Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ «ГЕРКУЛЕС»

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Овсяные хлопья «Геркулес»	22,0	22,0
Вода	22,5	22,5
Молоко	102,8	102,8
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Овсяные хлопья «Геркулес» всыпают в кипящую смесь молока и воды полуготовности, добавляют соль и сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Добавляют масло по норме. Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:***внешний вид* - каша хорошо разварена, заправлена маслом;*цвет* серовато-белый;*вкус и запах* - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;*консистенция* - однородная, жидкая, хлопья мягкие.**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая молочная Геркулес	4,75	2,60	2,15	6,22	5,02	1,20	17,74	612,68	147,04		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша жидкая молочная Геркулес	194,39	119,98	37,42	143,90	0,76	0,03	0,02	0,10	0,14	0,26	0,53

**Технологическая карта №  
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ МАННАЯ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	22,0	22,0
Молоко	102,8	102,8
Вода	22,5	22,5
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Крупу манную просеивают и засыпают при непрерывном помешивании в кипящую смесь молока и воды. Добавляют соль и сахар. Варят до готовности на слабом нагреве. Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:***внешний вид* - каша хорошо разварена, заправлена маслом;*цвет* - светло-кремовый;*вкус и запах* - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;*консистенция* - однородная, жидкая, крупинки мягкие.**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая молочная манная	4,61	2,60	2,02	5,21	5,02	0,19	21,22	631,66	151,60		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша жидкая молочная манная	156,11	113,79	16,18	97,39	0,26	0,03	0,02	0,05	0,13	0,29	0,53

## Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа овсяная	28,6	28,6
Вода	22,5	22,5
Молоко	97,5	97,5
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу овсяную промывают в теплой воде и варят в воде до полуготовности, лишнюю воду сливают и доливают кипяченое молоко по норме. Добавляют соль и сахар. Варят при непрерывном помешивании до готовности при слабом нагреве. Добавляют масло по норме. Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - каша хорошо разварена, заправлена маслом;

**цвет** - серовато-белый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, жидкая, хлопья мягкие.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая молочная овсяная	5,26	2,46	2,80	6,44	4,90	1,54	20,38	675,69	162,17		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

каша жидкая молочная овсяная	214,57	120,43	40,95	163,81	1,04	0,03	0,02	0,13	0,15	0,33	0,51
---------------------------------	--------	--------	-------	--------	------	------	------	------	------	------	------

**Технологическая карта №**  
**КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Пшено	28,6	28,6
Вода	22,5	22,5
Молоко	97,5	97,5
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Пшено перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде и варят в воде до полуготовности, лишнюю воду сливают, добавляют кипяченое молоко по норме, добавляют соль, сахар и варят до готовности при слабом нагреве.

Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

**цвет** - желтый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
каша жидкая молочная пшеница	5,39	2,46	2,93	5,73	4,90	0,83	24,71	723,95	173,75

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша жидкая молочная пшеница	177,00	111,11	32,74	134,95	0,74	0,03	0,02	0,11	0,13	0,43	0,51

**Технологическая карта №**  
**КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	22,0	22,0
Вода	22,5	22,5
Молоко	102,8	102,8
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до полуготовности, лишнюю воду сливают и доливают кипяченое молоко по норме.

Добавляют соль и сахар. Варят до готовности при слабом нагреве.

Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

**цвет** - светло-кремовый или серовато-белый;

**вкус и запах** - характерный для отварного риса с привкусом и ароматом масла;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая молочная пшеница	3,97	2,60	1,37	5,21	5,02	0,19	21,95	633,31	151,99		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша жидкая молочная пшеница	150,37	111,46	22,30	109,83	0,26	0,03	0,02	0,04	0,13	0,37	0,53

## Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ ПШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Пшено	27,0	27,0
Яблоки	47,2	33,0
Вода	30,8	30,8
Молоко	82,5	82,5
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	4,5	4,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают брусочками, ломтиками, соломкой и проваривают до полуготовности в небольшом количестве воды.

Пшено перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде и проваривают в воде до впитывания влаги, вливают кипяченое молоко по норме, добавляют соль, сахар, подготовленные яблоки и варят до готовности при слабом нагреве.

Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

**цвет** - желтый, с вкраплениями яблок;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов, аромат и вкус кисло-сладкий, характерный для яблок;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие, яблоко имеет характерную для него консистенцию.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая пшеница с яблоками	4,97	2,09	2,88	5,47	4,57	0,90	26,65	739,46	177,47		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша жидкая пшеница с яблоками	234,86	99,88	32,41	123,12	1,33	0,02	0,03	0,11	0,12	0,48	2,61

## Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ РИСОВАЯ С ИЗЮМОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	21,0	21,0
Вода	37,5	37,5
Молоко	82,5	82,5
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
Изюм	11,5	11,3
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до поглощения влаги. Затем добавляют кипяченое



молоко по норме, подготовленный изюм, сахар и варят кашу, периодически помешивая, до готовности.

Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом, вкрапления изюма;

**цвет** - светло-кремовый или серовато-белый с коричневыми точками изюма;

**вкус и запах** - характерный для отварного риса с привкусом и ароматом масла и изюма;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие, изюм мягкий, сладкий.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая рисовая с изюмом	3,58	2,09	1,49	4,76	4,57	0,18	27,16	692,37	166,17		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша жидкая рисовая с изюмом	208,30	98,51	23,65	105,31	0,54	0,02	0,02	0,05	0,12	0,38	0,43

## Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ РИСОВАЯ С МОРКОВЬЮ

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	21,0	21,0
Вода	30,0	30,0
Молоко	90,0	90,0
Морковь до 01.01	33,7	27,0
с 01.01	49,9	
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой и натирают на мелкой терке и припускают до готовности с половиной нормы сливочного масла.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до поглощения влаги. Затем добавляют кипяченое молоко по норме, подготовленную морковь, сахар и варят кашу, периодически помешивая, до готовности.

Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом, морковь равномерно распределена в блюде;

**цвет** - светло-кремовый или серовато-белый с оранжевыми вкраплениями моркови;

**вкус и запах** - характерный для отварного риса с привкусом и ароматом масла, без посторонних привкусов и запахов моркови, сладкий;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие, морковь имеет характерную для нее консистенцию.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая рисовая с морковью	3,90	2,28	1,62	4,95	4,74	0,21	22,52	641,28	153,91		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша жидкая рисовая с морковью	209,02	105,16	25,55	109,11	0,34	0,02	2,91	0,05	0,13	0,52	1,17

## Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ РИСОВАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	21,0	21,0
Вода	37,5	37,5
Молоко	82,5	82,5
Яблоки	44,0	30,8
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	4,5	4,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают брусочками, ломтиками, соломкой и проваривают до полуготовности в небольшом количестве воды.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до поглощения влаги. Затем добавляют кипяченое молоко по норме, подготовленные яблоки, сахар и варят кашу, периодически помешивая, до готовности на слабом нагреве.

Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом, яблоки равномерно распределена в блюде;

**цвет** - светло-кремовый или серовато-белый с вкраплениями яблок;

**вкус и запах** - характерный для отварного риса с привкусом и ароматом масла, без посторонних привкусов и запахов, вкус яблок кисло-сладкий;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие, яблоки имеют характерную для них консистенцию.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая рисовая с яблоками	3,51	2,09	1,42	4,87	4,57	0,29	23,16	633,32	152,00		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша жидкая рисовая с яблоками	198,25	94,89	21,93	95,58	0,83	0,02	0,03	0,04	0,11	0,41	2,46

### Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ ПШЕННАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Пшено	28,6	28,6
Вода	120,0	120,0
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Пшено перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар и варят до готовности при слабом нагреве. Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

**цвет** - желтый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая пшеничная	2,94	0,02	2,93	3,59	2,76	0,83	20,56	533,83	128,12		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша жидкая пшеничная	53,41	12,02	21,71	58,60	0,69	0,01	0,02	0,09	0,01	0,36	0,00

**Технологическая карта №  
КАША ЖИДКАЯ «ГЕРКУЛЕС»**

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Овсяные хлопья «Геркулес»	22,0	22,0
Вода	125,3	125,3
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Овсяные хлопья «Геркулес» всыпают в кипящую воду, добавляют соль и сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

*внешний вид* - каша хорошо разварена, заправлена маслом;

*цвет* серовато-белый;

*вкус и запах* - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

*консистенция* - однородная, жидкая, хлопья мягкие.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая «Геркулес»	2,17	0,02	2,15	3,96	2,76	1,20	13,36	412,22	98,93		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша жидкая «Геркулес»	64,08	15,50	25,79	63,41	0,71	0,01	0,01	0,07	0,02	0,18	0,00

**Технологическая карта №  
КАША ЖИДКАЯ МАННАЯ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	22,0	22,0
Вода	125,3	125,3
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Крупу манную просеивают и засыпают при непрерывном помешивании в кипящую воду. Добавляют соль и сахар. Варят до готовности на слабом нагреве. Добавляют масло по норме. Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

*внешний вид* - каша хорошо разварена, заправлена маслом;

*цвет* - светло-кремовый;

*вкус и запах* - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

*консистенция* - однородная, жидкая, крупинки мягкие.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
каша жидкая манная	2,03	0,02	2,02	2,95	2,76	0,19	16,85	431,20	103,49

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша жидкая манная	25,80	9,30	4,55	16,90	0,21	0,01	0,01	0,02	0,01	0,21	0,00

**Технологическая карта №  
КАША ЖИДКАЯ ОВСЯНАЯ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа овсяная	28,6	28,6
Вода	120,0	120,0
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу овсяную промывают в теплой воде. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и сахар. Варят при непрерывном помешивании до готовности при слабом нагреве. Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - каша хорошо разварена, заправлена маслом;

**цвет** - серовато-белый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, жидкая, хлопья мягкие.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая овсяная	2,82	0,02	2,80	4,29	2,76	1,54	16,23	485,57	116,54		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша жидкая овсяная	90,98	21,33	29,92	87,47	0,99	0,01	0,01	0,10	0,03	0,25	0,00

## Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ РИСОВАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	22,0	22,0
Вода	125,3	125,3
Масло сливочное	3,8	3,8
Сахар	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в кипящую воду. Добавляют соль и сахар. Варят до готовности при слабом нагреве. Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

**цвет** - светло-кремовый или серовато-белый;

**вкус и запах** - характерный для отварного риса с привкусом и ароматом масла;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие.

## 4. Срок годности и условия хранения:

на мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая рисовая	1,39	0,02	1,37	2,95	2,76	0,19	17,58	432,85	103,88		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша жидкая рисовая	20,06	6,98	10,67	29,34	0,21	0,01	0,01	0,01	0,01	0,28	0,00

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА МАННАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	33,8	33,8
Молоко	75,0	75,0
Вода	48,8	48,8
Сахар	7,5	7,5
Яйца	-	7,5
Изюм	7,6	7,5
Масло сливочное	2,3	2,3
Сухари панировочные	2,3	2,3
Сметана	2,3	2,3
Масса полуфабриката	-	169,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/4</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/10</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>150/40</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу манную просеивают и засыпают при непрерывном помешивании в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль. Варят при помешивании до загустения. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком.

Готовую кашу охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С, добавляют сырые яйца, сахар, изюм, растопленное масло и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают при температуре при 180-200<sup>0</sup>С в течение 8 -10 минут до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции, подают с маслом или сметаной или сладким молочным соусом.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито маслом или сметаной или сладким молочным соусом;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе – желто-кремовый, с коричневыми вкраплениями изюма;

**вкус и запах** - сладковатый, характерный для использованной крупы, изюма, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки мягкие, масса изделия плотная, упругая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка манная	6,24	2,80	3,44	4,81	4,48	0,33	36,55	898,12	215,55		
с маслом сливочным	6,26	2,82	3,44	7,72	7,39	0,33	36,57	1010,32	242,48		
со сметаной	6,49	3,05	3,44	6,57	6,24	0,33	36,83	975,37	234,09		
с соусом молочным сладким	7,44	3,81	3,63	7,16	6,82	0,35	43,81	1125,49	270,12		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка манная	205,25	98,69	19,44	108,71	0,79	0,03	0,01	0,07	0,14	0,47	0,39
с маслом сливочным	205,77	99,12	19,46	109,37	0,79	0,04	0,03	0,07	0,14	0,47	0,39
со сметаной	214,73	106,26	20,14	113,93	0,80	0,04	0,02	0,07	0,15	0,48	0,40
с соусом молочным сладким	258,57	141,55	24,60	141,85	0,84	0,04	0,02	0,09	0,19	0,52	0,60

### Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА МАННАЯ С МОРКОВЬЮ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	30,0	30,0
Молоко	30,0	30,0
Вода	97,5	97,5
Сахар	6,0	6,0
Морковь до 01.01	22,5	18,0
с 01.01	23,9	
Яйца	-	3,0
Масло сливочное	3,8	3,8
Сухари панировочные	3,8	3,8



Сметана	3,8	3,8
Масса полуфабриката	-	169,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/4</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/10</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>150/40</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке, добавляют воду (в три раза меньше, чем моркови), сливочное масло и припускают на малом нагреве при плотно закрытой крышке, добавляют соль, сахар, молоко, оставшуюся воду и доводят до кипения. При непрерывном помешивании тонкой струйкой засыпают просеянную крупу манную и варят до готовности.

Готовую массу охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С и выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают при температуре при 180-200<sup>0</sup>С в течение 8 -10 минут до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции, подают с маслом или сметаной или сладким молочным соусом.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито маслом или сметаной или сладким молочным соусом;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе – желто-кремовый с оранжевыми вкраплениями моркови;

**вкус и запах** - сладковатый, характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки мягкие, масса изделия плотная, упругая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка манная с морковью	4,62	1,29	3,33	4,80	4,47	0,33	28,65	749,89	179,97		
с маслом сливочным	4,64	1,31	3,33	7,71	7,38	0,33	28,67	862,09	206,90		
со сметаной	4,87	1,54	3,33	6,56	6,23	0,33	28,93	827,14	198,51		
с соусом молочным сладким	5,82	2,31	3,51	7,15	6,80	0,35	35,91	977,26	234,54		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка манная с морковью	137,79	51,67	14,81	65,77	0,56	0,03	1,94	0,05	0,07	0,51	0,63
с маслом сливочным	138,32	52,09	14,83	66,43	0,57	0,04	1,96	0,05	0,08	0,51	0,63

со сметаной	147,28	59,23	15,51	70,99	0,58	0,04	1,95	0,06	0,08	0,52	0,64
с соусом молочным сладким	191,11	94,52	19,97	98,92	0,62	0,04	1,95	0,07	0,12	0,56	0,84

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Пшено	37,5	37,5
Молоко	75,0	75,0
Вода	45,0	45,0
Сахар	7,5	7,5
Яйца	-	7,5
Изюм	7,6	7,5
Масло сливочное	2,3	2,3
Сухари панировочные	2,3	2,3
Сметана	2,3	2,3
Масса полуфабриката	-	169,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/4</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/10</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>150/40</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком.

Пшено перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде и варят в воде до полуготовности, лишнюю воду сливают, добавляют кипяченое молоко по норме, добавляют соль и варят до готовности.

Готовую массу охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С, добавляют сырые яйца, подготовленный изюм, масло и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают при температуре при 180-200<sup>0</sup>С в течение 8 -10 минут до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции, подают с маслом или сметаной или сладким молочным соусом.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито маслом или сметаной или сладким молочным соусом;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе – желто-кремовый с коричневыми вкраплениями изюма;

**вкус и запах** - сладковатый, характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки мягкие, масса изделия плотная, упругая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка пшеничная	6,98	2,80	4,18	5,60	4,48	1,12	38,39	971,76	233,22		
с маслом сливочным	7,00	2,82	4,18	8,51	7,39	1,12	38,42	1083,96	260,15		
со сметаной	7,23	3,05	4,18	7,36	6,24	1,12	38,68	1049,01	251,76		
с соусом молочным сладким	8,18	3,81	4,36	7,95	6,82	1,14	45,39	1194,86	286,77		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка пшеничная	235,85	101,50	41,20	159,73	1,37	0,03	0,02	0,15	0,14	0,61	0,39
с маслом сливочным	236,37	101,93	41,21	160,39	1,38	0,04	0,03	0,15	0,14	0,61	0,39
со сметаной	245,33	109,07	41,89	164,95	1,39	0,04	0,02	0,15	0,15	0,62	0,40
с соусом молочным сладким	289,16	144,35	46,35	192,88	1,43	0,04	0,03	0,17	0,19	0,66	0,60

**Технологическая карта №  
ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	33,8	33,8
Молоко	75,0	75,0
Вода	48,8	48,8
Сахар	7,5	7,5
Яйца	-	7,5
Изюм	7,6	7,5
Масло сливочное	2,3	2,3
Сухари панировочные	2,3	2,3
Сметана	2,3	2,3
Масса полуфабриката	-	169,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/4</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/10</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>150/40</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и проваривают до поглощения влаги. Затем вливают кипяченое молоко по норме, добавляют соль и сахар, подготовленные яблоки, добавляют масло по норме и варят до готовности.

Готовую массу охлаждают до 60-70°C, добавляют сырые яйца, подготовленный изюм, масло и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают при температуре 180-200°C в течение 8 -10 мин до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции, подают с маслом или сметаной или сладким молочным соусом.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито маслом или сметаной или сладким молочным соусом;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе – бело-кремовый с коричневыми вкраплениями изюма;

**вкус и запах** - сладковатый, характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки мягкие, масса изделия плотная, упругая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка рисовая	5,25	2,80	2,45	4,81	4,48	0,33	37,67	900,66	216,16		
с маслом сливочным	5,26	2,82	2,45	7,72	7,39	0,33	37,70	977,91	234,70		
со сметаной	5,50	3,05	2,45	6,57	6,24	0,33	37,96	1049,01	251,76		
с соусом молочным сладким	6,44	3,81	2,63	7,16	6,82	0,35	44,94	1128,03	270,73		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка рисовая	196,43	95,12	28,85	127,82	0,79	0,03	0,01	0,06	0,14	0,58	0,39
с маслом сливочным	196,95	95,55	28,87	128,48	0,79	0,04	0,03	0,06	0,14	0,58	0,39
со сметаной	205,91	102,69	29,55	133,04	0,80	0,04	0,02	0,06	0,15	0,59	0,40
с соусом молочным сладким	249,74	137,98	34,01	160,97	0,84	0,04	0,02	0,07	0,19	0,63	0,60

**Технологическая карта №  
ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	36,0	36,0
Вода	75,0	75,0
Изюм	15,3	15,0
Творог	30,0	30,0
Сахар	11,3	11,3
Яйца	-	7,5
Масло сливочное	3,8	3,8
Сухари панировочные	3,8	3,8
Сметана	3,8	3,8
Масса полуфабриката	-	169,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/4</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/10</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>150/40</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят при помешивании до загустения, добавляют изюм, закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Готовую массу охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, растопленное масло и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают при температуре при 180-200<sup>0</sup>С в течение 8 -10 мин до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции, подают с маслом или сметаной или сладким молочным соусом.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито маслом или сметаной или сладким молочным соусом;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе от белого до светло-кремового с коричневыми вкраплениями изюма;

**вкус и запах** - кисловато-сладковатый, характерный для использованной крупы и творога, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки мягкие, творог протерт, масса изделия плотная, упругая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка рисовая с творогом	8,27	5,42	2,85	6,93	6,56	0,37	45,29	1161,05	278,65		
с маслом сливочным	8,29	5,44	2,85	9,83	9,47	0,37	45,32	1273,25	305,58		
со сметаной	8,52	5,67	2,85	8,69	8,32	0,37	45,58	1238,30	297,19		
с соусом молочным сладким	9,47	6,43	3,04	9,28	8,89	0,39	52,56	1388,42	333,22		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка рисовая с творогом	192,62	67,44	30,35	140,44	1,12	0,04	0,02	0,06	0,12	0,70	0,06
с маслом сливочным	193,15	67,86	30,36	141,10	1,13	0,05	0,03	0,06	0,12	0,70	0,06
со сметаной	202,11	75,00	31,04	145,66	1,14	0,05	0,03	0,06	0,13	0,71	0,08
с соусом молочным сладким	245,94	110,29	35,50	173,59	1,18	0,05	0,03	0,07	0,17	0,75	0,27

### Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	30,0	30,0
Вода	51,0	51,0
Молоко	60,0	60,0
Сахар	6,0	6,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Яйца	-	4,5
Яблоки	34,3	24,0
Сухари панировочные	2,3	2,3
Сметана	1,5	1,5
Масса полуфабриката	-	169,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>150/40</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят в течение 20 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, сливочное масло и варят до готовности.

Готовую массу охлаждают до 60-70°C.

На смазанный маслом и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем половину каши, затем подготовленные яблоки. Плоды покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают при температуре 180-200°C в течение 8 -10 мин до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции, подают с маслом или сметаной или сладким молочным соусом.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито сладким молочным соусом;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе от белого до светло-кремового с вкраплениями яблок;

**вкус и запах** - кисло-сладковатый, характерный для использованной крупы и яблок, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки и яблоки мягкие, масса изделия плотная, упругая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка рисовая с яблоками	2,74	0,56	2,18	3,28	2,90	0,38	28,31	648,67	155,68		
с соусом молочным сладким	3,93	1,57	2,36	5,63	5,23	0,40	35,58	876,04	210,25		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка рисовая с яблоками	95,43	11,83	16,86	52,70	0,91	0,02	0,02	0,03	0,03	0,49	1,59
с соусом молочным сладким	148,75	54,69	22,02	85,85	0,97	0,03	0,02	0,04	0,08	0,54	1,79

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА МАННАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	30,0	30,0
Вода	51,0	51,0
Молоко	60,0	60,0
Сахар	6,0	6,0
Масло сливочное	3,0	3,0

Яйца	-	4,5
Яблоки	34,3	24,0
Сухари панировочные	2,3	2,3
Сметана	1,5	1,5
Масса полуфабриката	-	169,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>150/40</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Просеянную манную крупу всыпают тонкой стружкой в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар, масло сливочное и варят до готовности, постоянно помешивая.

Готовую массу охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С.

На смазанный маслом и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем половину каши, затем подготовленные яблоки. Плоды покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают при температуре при 180-200<sup>0</sup>С в течение 8 -10 минут до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции, подают с маслом или сметаной или сладким молочным соусом.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито сладким молочным соусом;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе от белого до светло-кремового с вкраплениями яблок;

**вкус и запах** - кисловато-сладковатый, характерный для использованной крупы и яблок, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки и яблоки мягкие, отсутствуют комочки, масса изделия плотная, упругая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка рисовая с яблоками	5,12	2,07	3,06	4,60	4,22	0,38	29,87	763,42	183,22		
с соусом молочным сладким	6,32	3,08	3,24	6,95	6,55	0,40	37,14	990,79	237,79		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка рисовая с яблоками	179,47	78,36	15,81	82,72	0,94	0,03	0,02	0,06	0,11	0,44	1,90
с соусом молочным сладким	232,79	121,21	20,97	115,87	1,00	0,04	0,03	0,07	0,16	0,50	2,11



## Технологическая карта № ПЛОВ С ИЗЮМОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	39,0	39,0
Вода	82,5	82,5
Морковь до 01.01.	38,5	30,8
с 01.01	41,0	
Масло растительное	14,3	14,3
Лук репчатый	20,6	17,3
Изюм	15,3	15,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу замачивают в течение 1,5-2 часа в подсоленной воде комнатной температуры.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130 - 140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком.

Пассерованный лук, подготовленную морковь укладывают в котел, затем ровным слоем по всей поверхности котла закладывают подготовленный рис (соотношение риса и воды 1:1) и варят в открытой посуде до полного выкипания жидкости. За 10-15 минут до готовности риса сверху закладывают изюм, закрывают крышкой и доводят до готовности при слабом нагреве в течение 30-40минут

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна риса полностью набухшие, в меру разварены, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, с дополнительными компонентами – изюм, морковь, лук;

**цвет** - риса - белый со светло-желтым или оранжевым оттенком, компоненты имеют характерную для них окраску;

**вкус и запах** - характерный для риса, моркови, лука, изюма, без затхлости, горечи и посторонних привкусов;

**консистенция** - крупинки риса и компоненты мягкие, в меру плотные, сохранившие форму.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
плов с изюмом	3,24	0,00	3,24	12,94	0,00	12,94	37,38	1193,43	286,42
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг		

	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
ПЛОВ С ИЗЮМОМ	258,88	28,93	31,14	86,94	0,93	0,00	3,30	0,06	0,04	0,81	1,39

## Технологическая карта № ПЛОВ ИЗ РИСА С ПЛОДАМИ И ИЗЮМОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	34,1	34,1
Вода	68,3	68,3
Сахар	3,0	3,0
Морковь до 01.01.	16,9	13,5
с 01.01	18,0	
Масло сливочное	9,8	9,8
Курага	9,8	9,8
Изюм	14,3	14,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем - в горячей воде. Подготовленную крупу замачивают в течение 1,5-2 часа в подсоленной воде комнатной температуры.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком.

Курагу перебирают, тщательно промывают, замачивают на 20-30 минут в горячей воде, ошпаривают и мелко нарезают

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке, затем обжаривают на сливочном масле, кладут в кипящую воду в котел, добавляют соль, ровным слоем по всей поверхности котла закладывают подготовленный рис (соотношение риса и воды 1:1) и варят в открытой посуде до полного выкипания жидкости. За 10-15 минут до готовности риса сверху закладывают изюм, курагу закрывают крышкой и доводят до готовности при слабом нагреве в течение 30-40 минут.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50° С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна риса полностью набухшие, в меру разварены, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, с дополнительными компонентами – изюм, курагу, морковь;

**цвет** - риса - белый со светло-желтым или оранжевым оттенком, компоненты имеют характерную для них окраску;

**вкус и запах** - характерный для риса, моркови, кураги, изюма, без затхлости, горечи и посторонних привкусов;

**консистенция** - крупинки риса и компоненты мягкие, в меру плотные, сохранившие форму.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
плов с плодами и изюмом	3,00	0,04	2,96	7,43	7,11	0,31	38,72	985,71	236,57		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
плов с плодами и изюмом	320,22	33,34	32,12	79,58	1,01	0,03	1,75	0,05	0,05	0,82	0,51

## Технологическая карта № МАННИК

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	40,0	40,0
Кефир	120,0	120,0
Сахар	10,0	10,0
Яйца	-	10,0
Сода	1,0	1,0
Масса полуфабриката	-	180,0
Масло сливочное	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	
<b>с повидлом</b>	<b>150/10</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/10</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>150/40</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>150/40</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Крупу манную просеивают и смешивают с кефиром, добавляют соль, сахар, сырые яйца, перемешивают и оставляют на 2 часа для набухания крупы. Затем добавляют соду. Хорошо перемешивают массу выливают на смазанный маслом горячий противень и запекают при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 10-15 минут до образования золотистой корочки.

Готовый манник нарезают на порции, подают с повидлом или сметаной или соусами.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито повидлом или сметаной или соусами;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе – желто-кремовый;

**вкус и запах** - сладковатый, характерный для манной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки мягкие, без комочков, масса изделия плотная, упругая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
манник	8,01	4,35	3,67	3,59	3,24	0,35	37,54	912,15	218,92		
с повидлом	8,05	4,35	3,70	3,59	3,24	0,35	43,42	1005,90	241,42		
со сметаной	8,26	4,60	3,67	5,35	5,00	0,35	37,83	989,40	237,46		
с соусом молочным сладким	9,21	5,36	3,85	5,95	5,57	0,37	44,81	1139,52	273,48		
с соусом сметанным	8,45	4,60	3,85	5,37	5,00	0,37	39,07	1014,45	243,47		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
манник	216,76	145,43	22,98	145,96	0,70	0,03	0,01	0,08	0,21	0,53	0,34
с повидлом	227,98	146,66	23,59	146,74	0,81	0,03	0,01	0,08	0,22	0,53	0,36
со сметаной	226,24	153,00	23,67	151,18	0,72	0,04	0,01	0,08	0,22	0,54	0,35
с соусом молочным сладким	270,08	188,28	28,14	179,11	0,76	0,04	0,02	0,09	0,26	0,59	0,54
с соусом сметанным	228,44	154,50	24,21	152,68	0,74	0,04	0,01	0,08	0,22	0,56	0,35

## БЛЮДА ИЗ БОБОВЫХ И КУКУРУЗЫ

### Технологическая карта № КУКУРУЗА С МОРКОВЬЮ, ПРИПУЩЕННАЯ В СОУСЕ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кукуруза консервированная	93,5	56,3
Морковь до 01.01.	76,9	61,5
с 01.01	81,8	
Масло сливочное	3,8	3,8
Масса припущенной моркови	-	56,3
Сахар	1,5	1,5
Соус молочный	-	38,0
Молоко	37,5	37,5
Мука пшеничная	1,9	1,9
Масло сливочное	1,9	1,9
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Кукурузу сахарную консервированную откидывают на сито, промывают и ошпаривают кипятком.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и нарезают тонкой соломкой или мелкими кубиками и припускают с маслом до размягчения.

Для приготовления соуса молочного пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110-120<sup>0</sup>С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С и вливают в нее четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7-10 мин при слабом кипении, процеживают и доводят до кипения.

Кукурузу добавляют к моркови, соединяют с молочным соусом и протушивают вместе 2 минуты. Добавляют соль, сахар.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления, набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** - характерный для смеси овощей и молочного соуса;

**вкус и запах** - характерный для сочетания кукурузы и моркови; соус дополняет приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** - мягкая, в меру плотная, соуса – однородная, без комков заварившейся муки.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кукуруза с морковью, припущенная в соусе	3,93	1,29	2,65	6,91	6,55	0,36	18,40	668,33	160,40		
	Минеральные вещества, мг										
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кукуруза с морковью, припущенная в соусе	297,27	78,52	22,18	107,09	0,63	0,03	8,82	0,06	0,13	1,18	3,84

## Технологическая карта № КУКУРУЗА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кукуруза консервированная	200,3	120,0
Соус сметанный	-	41,0

Сметана	20,6	20,6
Мука пшеничная	2,1	2,1
Вода	20,6	20,6
Сыр пошехонский/российский/голландский	3,9/4,0/4,1	3,8
Масло сливочное	3,8	3,8
Масса полуфабриката	-	168,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Кукурузу сахарную консервированную откидывают на сито, промывают и ошпаривают кипятком и заправляют сметанным соусом.

Для приготовления соуса **сметанного** муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Противень смазывают маслом и кладут кукурузу с соусом, поверхность выравнивают, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8 -10 минут до образования румяной корочки.

Готовое блюдо разрезают на порции.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - изделие прямоугольной или другой формы; поверхность не растрескавшаяся, блюдо пропечено, с хорошо поджаренной корочкой;

**цвет** - золотисто-желтый;

**вкус и запах** - характерный для использованных компонентов и их сочетания, с привкусом сметанного соуса и сыра;

**консистенция** - мягкая, в меру плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кукуруза, запеченная в сметанном соусе	9,93	5,25	4,67	12,96	12,65	0,31	13,97	898,87	215,73		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кукуруза, запеченная в сметанном соусе	249,10	154,43	39,36	195,71	1,52	0,08	0,42	0,16	0,23	1,02	6,72

## Технологическая карта № СУФЛЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Горошек зеленый консервированный	187,8	112,5
Соус молочный	-	37,5
Молоко	-	33,8
Масло сливочное	4,9	4,9
Мука пшеничная в/с	4,9	4,9
Яйца	-	15,0
Масло сливочное	3,8	3,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	
<b>с маслом</b>	<b>150/4</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Для приготовления соуса молочного пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110-120<sup>0</sup>С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С и вливают в нее четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7-10 мин при слабом кипении, процеживают и доводят до кипения.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком. Затем протирают, соединяют с густым молочным соусом, размягченным сливочным маслом, яичными желтками, взбитыми белками и осторожно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в емкость, смазанную маслом, и варят на пару 30-35 минут.

Готовое суфле нарезают на порции. Отпускают со сливочным маслом.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, полито сливочным маслом;

**цвет** - серовато-зеленый;

**вкус и запах** - характерный для горошка с привкусом молочного соуса;

**консистенция** - однородная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суфле из зеленого горошка	8,18	3,44	4,73	11,69	11,36	0,33	14,93	842,83	200,28		
с маслом	8,20	3,46	4,73	15,32	14,99	0,33	14,97	974,75	233,94		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

суфле из зеленого горошка	219,11	85,84	35,92	156,32	1,46	0,08	0,40	0,15	0,20	0,97	6,23
с маслом	219,77	86,37	35,94	157,14	1,47	0,09	0,41	0,15	0,20	0,98	6,23

## БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

### Блюда из макаронных изделий

#### Технологическая карта № МАКАРОНЫ С СЫРОМ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	45,2	45,2
Масса отварных макарон	-	129,0
Сыр пошехонский или российский или голландский	14,0 14,3 14,7	13,5
Масло сливочное	7,5	7,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сыр очищают от корочки и натирают.

Макаронны засыпают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг берут 6 л воды, 50 г соли) и варят, периодически помешивая, до готовности. Готовые макароны откидывают (при необходимости промывают и прогревают) и перемешивают с растопленным сливочным маслом. При отпуске отварные макароны, заправленные маслом, посыпают тертым сыром.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – макароны сохранили форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром;

**цвет** – от светло-кремового до серовато-белого в зависимости от используемых изделий;

**вкус** – характерный для макарон и сыра – остро-солончатый;

**запах** – характерный для макарон с ароматом сыра;

**консистенция** - мягкая, упругая, в меру плотная (не разварены).

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
блюда из макаронных изделий	7,34	3,16	4,18	9,03	8,59	0,44	28,41	958,79	230,11		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С



							ОТИН				
блюда из макаронных изделий	49,35	133,09	6,32	98,87	0,64	0,05	0,04	0,06	0,05	0,46	0,15

**Технологическая карта №**  
**МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	39,0	39,0
Масса отварных макарон	-	111,0
Яйца куриные	-	15,0
Молоко пастеризованное	34,5	34,5
Масло подсолнечное рафинированное	0,8	0,8
Масло сливочное	2,3	2,3
Масса полуфабриката	-	164,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/4</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Макаронные изделия засыпают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг берут 6 л воды, 50 г соли) и варят, периодически помешивая, до готовности. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. Сырые яйца смешивают с холодным молоком, солят и хорошо взбивают.

На противень, смазанный растительным маслом, кладут макаронные изделия, заправленные сливочным маслом, и заливают их яично-молочной смесью. Запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 10 минут.

Готовые запеченные макароны нарезают на порции, при отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – изделие квадратной или прямоугольной формы, поверхность неровная, слегка бугристая, неравномерно окрашенная, полита растопленным маслом;

**цвет** – корочки – от светло-коричневого до золотистого;

**вкус** – характерный для макарон и яично-молочной смеси со слабым солоноватым привкусом;

**запах** – характерный для макарон с ароматом свежих яиц и молока;

**консистенция** - макарон – мягкая, упругая, в меру плотная, компоненты хорошо перемешаны.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

макаронны, запеченные с яйцом	6,18	2,57	3,61	5,03	3,95	1,08	26,04	739,91	177,58		
с маслом сливочным	6,20	2,59	3,61	7,93	6,85	1,08	26,07	852,13	204,51		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
макаронны, запеченные с яйцом	104,13	50,46	11,20	81,97	0,89	0,03	0,01	0,07	0,11	0,43	0,18
с маслом сливочным	104,65	50,88	11,22	82,63	0,90	0,05	0,02	0,07	0,11	0,43	0,18

### Технологическая карта № МАКАРОННИК

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	45,0	45,0
Вода	90,0	90,0
Молоко пастеризованное	60,0	60,0
Яйца куриные	-	12,0
Сахар	6,0	6,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Сухари	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	180,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/4</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

В кипящую смесь подсоленной воды по норме и части молока засыпают макаронные изделия и варят, не откидывая на малом нагреве при плотно закрытой крышке. Яйца растирают с сахаром и разводят молоком. Сваренные макароны охлаждают до 60<sup>0</sup>С и смешивают с маслом, добавляют яйца, взбитые с сахаром и молоком. Массу выкладывают слоем 3-4 см в смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 10 минут до образования румяной корочки.

Подают с маслом сливочным. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделие квадратной или прямоугольной формы, поверхность неровная, слегка бугристая, неравномерно окрашенная, полита растопленным маслом;

**цвет** – корочки – от светло-коричневого до золотистого;

**вкус** – сладковатый, характерный для макарон и яично-молочной смеси;

**запах** – характерный для макарон с ароматом свежих яиц и молока;

**консистенция** - макарон – мягкая, упругая, в меру плотная, компоненты хорошо перемешаны.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
макаронник	7,33	2,88	4,46	5,19	4,71	0,48	38,14	964,13	231,39		
с маслом сливочным	7,35	2,89	4,46	8,09	7,62	0,48	38,17	1076,33	258,32		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
макаронник	144,59	81,44	16,79	104,79	1,03	0,04	0,01	0,08	0,13	0,56	0,31
с маслом сливочным	145,12	81,87	16,81	105,45	1,03	0,05	0,03	0,08	0,14	0,56	0,31

**Технологическая карта №  
ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	36,0	36,0
Вода	80,3	80,3
Творог	50,8	50,3
Яйца куриные	-	5,3
Сахар	5,3	5,3
Масло подсолнечное рафинированное	2,3	2,3
Сметана	2,3	2,3
Сухари	2,3	2,3
Масса полуфабриката	-	175,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/4</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/10</b>	
<b>с соусом фруктовым (яблочным)</b>	<b>150/40</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Макаронные изделия (лапшу или макароны, или вермишель и др.) засыпают в кипящую подсоленную воду и варят при периодическом помешивании, не откидывая, до готовности.

Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью и сахаром.

Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями слоем 3-4 см. Поверхность лапшевника смазывают сметаной, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 10 минут до образования румяной корочки. Готовый лапшевник нарезают на порции.

Подают с маслом или со сметаной, или фруктовым соусом. Оптимальная температура подачи +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделие квадратной или прямоугольной формы, поверхность неровная, слегка бугристая, неравномерно окрашенная, полита растопленным маслом, или сметаной, или соусом фруктовым;

**цвет** – корочки – светло-кремовый с оранжево-золотистым оттенком;

**вкус** – сладковатый с привкусом творога и яично-молочной смеси;

**запах** – характерный для макарон и запеченного творога;

**консистенция** - упругая, в меру плотная; макаронных изделий – мягкая, макаронные изделия хорошо перемешаны с компонентами блюда.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
лапшевник	11,69	8,13	3,56	7,33	4,92	2,40	29,78	986,13	236,67		
с маслом сливочным	11,71	8,15	3,56	10,23	7,83	2,40	29,81	1098,29	263,59		
со сметаной	11,94	8,38	3,56	9,09	6,68	2,40	30,07	1063,37	255,21		
с соусом фруктовым	11,74	8,13	3,61	7,33	4,92	2,40	35,07	1073,21	257,57		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
лапшевник	100,22	86,78	17,39	136,04	0,88	0,03	0,01	0,07	0,14	0,56	0,10
с маслом сливочным	100,74	87,20	17,40	136,70	0,88	0,04	0,03	0,07	0,15	0,56	0,10
со сметаной	109,71	94,35	18,08	141,26	0,89	0,03	0,02	0,07	0,15	0,57	0,12
с соусом фруктовым	113,17	89,42	18,06	138,11	0,92	0,03	0,01	0,07	0,14	0,57	0,20

## Технологическая карта № ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	36,0	36,0
Вода	80,3	80,3
Творог	50,8	50,3
Яйца куриные	-	5,3
Сахар	5,3	5,3
Масло сливочное	2,3	2,3
Сметана	2,3	2,3
Сухари	2,3	2,3
Масса полуфабриката	-	175,0

<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/4</b>
<b>со сметаной</b>	<b>150/10</b>
<b>с соусом фруктовым (яблочным)</b>	<b>150/40</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Макаронные изделия (лапшу или макароны, или вермишель и др.) засыпают в кипящую подсоленную воду и варят при периодическом помешивании, не откидывая, до готовности.

Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью и сахаром.

Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями слоем 3-4 см. Поверхность лапшевника смазывают сметаной, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 10 минут до образования румяной корочки. Готовый лапшевник нарезают на порции.

Подают с маслом или со сметаной, или фруктовым соусом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделие квадратной или прямоугольной формы, поверхность неровная, слегка бугристая, неравномерно окрашенная, полита растопленным маслом, или сметаной, или соусом фруктовым;

**цвет** – корочки – светло-кремовый с оранжево-золотистым оттенком;

**вкус** – сладковатый с привкусом творога и яично-молочной смеси;

**запах** – характерный для макарон и запеченного творога;

**консистенция** - упругая, в меру плотная; макаронных изделий – мягкая, макаронные изделия хорошо перемешаны с компонентами блюда.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
лапшевник	11,70	8,14	3,56	6,97	6,59	0,38	29,80	973,08	233,54		
с маслом сливочным	11,72	8,16	3,56	9,88	9,50	0,38	29,83	1085,29	260,47		
со сметаной	11,95	8,39	3,56	8,73	8,35	0,38	30,09	1050,33	252,08		
с соусом фруктовым	11,75	8,14	3,61	6,97	6,59	0,38	35,09	1060,21	254,45		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
лапшевник	100,52	87,02	17,40	136,42	0,88	0,03	0,02	0,07	0,14	0,56	0,10
с маслом сливочным	101,04	87,44	17,41	137,08	0,89	0,05	0,03	0,07	0,15	0,56	0,10
со сметаной	110,01	94,59	18,09	141,64	0,90	0,04	0,02	0,07	0,15	0,57	0,12
с соусом фруктовым	113,47	89,66	18,06	138,49	0,92	0,03	0,02	0,07	0,15	0,57	0,20

Технологическая карта №

# МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	42,0	42,0
Масса отварных макарон	-	120,0
Морковь до 01.01 с 01.01	23,5	18,8
	25,1	
Масло сливочное	7,5	7,5
Томат-пюре	3,8	3,8
Горошек зеленый консервированный	11,5	7,5
Масса готовых овощей	-	30,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают.

Морковь нарезают соломкой или тонкими ломтиками и припускают с добавлением сливочного масла, затем добавляют томат-пюре и продолжают припускать 5—7 мин.

Макаронные изделия засыпают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг берут 6 л воды, 50 г соли) и варят, периодически помешивая, до готовности. Готовые макароны откидывают. К отваренным макаронам добавляют подготовленный зеленый горошек, припущенную морковь с томатным пюре и перемешивают.

На диету «П» не рекомендуется.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – макароны, сохранившие форму, легко отделяются друг от друга, заправленные припущенными с томатным пюре овощами и зеленым горошком;

**цвет** – от светло-оранжевого до оранжевого с красным оттенком с вкраплениями зеленого горошка;

**вкус, запах** – характерный для макаронных изделий и зеленого горошка с кисловатым привкусом и ароматом томатного пюре;

**консистенция** - мягкая, упругая, в меру плотная (не разварены).

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
макароны отварные с овощами	4,47	0,03	4,43	5,88	5,45	0,44	28,46	793,21	190,37		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
макароны отварные с	127,28	14,66	10,85	46,77	0,78	0,03	2,11	0,07	0,03	0,60	1,19

овощами										
---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

### Технологическая карта № ЯИЧНАЯ КАША (вариант 1)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	37,9
Молоко	19,3	19,3
Масло сливочное	2,1	2,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Сырые яйца взбивают, добавляют молоко, соль и хорошо перемешивают. В посуду с растопленным сливочным маслом вливают полученную смесь и при непрерывном помешивании проваривают до загустения массы. Каша должна быть полужидкой консистенции.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету II готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - яичная масса равномерно окрашена;

**цвет** - от светло-желтого до светло-оранжевого;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов);

**консистенция** - полужидкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
яичная каша 1	4,78	4,78	0,00	5,78	5,78	0,00	1,08	319,66	76,72		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
яичная каша 1	70,95	38,95	6,31	78,77	0,84	0,07	0,01	0,02	0,16	0,07	0,10

### Технологическая карта № ЯИЧНАЯ КАША (вариант 2)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.
--------------------	--

	брутто	нетто
Яйца	-	37,9
Молоко	19,3	19,3
Масло растительное	2,1	2,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Сырые яйца взбивают, добавляют молоко, соль и хорошо перемешивают. В посуду с растительным маслом вливают полученную смесь и при непрерывном помешивании проваривают до загустения массы. Каша должна быть полужидкой консистенции.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету II готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - яичная масса равномерно окрашена;

**цвет** - от светло-желтого до светло-оранжевого;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов);

**консистенция** - полужидкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
яичная каша 2	4,77	4,77	0,00	6,11	4,26	1,85	1,06	331,58	79,58

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
яичная каша 2	70,68	38,72	6,31	78,42	0,83	0,06	0,00	0,02	0,16	0,07	0,10

## Технологическая карта № ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	брутто	нетто
Яйца	-	37,9
Молоко	14,3	14,3
Масло растительное	2,1	2,1
Масса омлетной смеси	-	52,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	
<b>с маслом</b>	<b>50/4</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.



К яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на противень слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету П готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - омлет квадратной или прямоугольной формы, яичная масса равномерно окрашена, может быть полит растопленным маслом;

**цвет** - от светло-желтого до светло-оранжевого, корочки – светло-желтый, золотистый;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов), с солоноватым привкусом;

**консистенция** - упругая, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
омлет натуральный	4,64	4,64	0,00	6,00	4,15	1,85	0,85	321,83	77,24		
с маслом	4,66	4,66	0,00	8,90	7,05	1,85	0,88	434,00	104,16		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
омлет натуральный	64,33	33,44	5,70	74,51	0,83	0,06	0,00	0,02	0,15	0,07	0,07
с маслом	64,85	33,87	5,71	75,17	0,84	0,07	0,01	0,02	0,15	0,07	0,07

## Технологическая карта № ОМЛЕТ С СЫРОМ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	35,0
Молоко	12,9	12,9
Сыр пошехонский/российский/голландский	7,4/7,5/7,7	7,1 <sup>1</sup>
Масло сливочное	2,1	2,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	
<b>с маслом</b>	<b>50/4</b>	

<sup>1</sup> Масса тертого сыра

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. Сыр очищают от корки.

Молоко смешивают со взбитыми яйцами, добавляют соль, тертый сыр и хорошо перемешивают. Омлетную смесь выливают на противень с разогретым растительным маслом слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него. Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - яичная масса с тертым сыром, квадратной или прямоугольной формы, яичная масса равномерно окрашена, может быть полита растопленным маслом;

**цвет** - корочки - светло-желтый, золотистый;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов) и сыра, с солоноватым привкусом;

**консистенция** - мягкая, слегка упругая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
омлет с сыром	5,93	5,93	0,00	7,01	7,01	0,00	0,78	383,29	91,99		
с маслом	5,95	5,95	0,00	9,91	9,91	0,00	0,81	495,50	118,92		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
омлет с сыром	59,29	96,39	5,23	102,27	0,77	0,07	0,02	0,02	0,16	0,08	0,15
с маслом	59,81	96,81	5,25	102,93	0,78	0,09	0,03	0,02	0,16	0,08	0,15

## Технологическая карта № ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	36,1
Молоко	13,3	13,3
Масса омлетной массы	-	49,4
Яблоки	37,9	26,5
Масло сливочное	3,7	3,7
Масса жареных яблок	-	23,0
Масло сливочное	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом</b>	<b>70/4</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой и слегка обжаривают.

Молоко смешивают со взбитыми яйцами, добавляют соль и заливают приготовленные яблоки омлетной смесью слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпустить как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - яичная масса с обжаренными яблоками, квадратной или прямоугольной формы, яичная масса равномерно окрашена, может быть полита растопленным маслом;

**цвет** - корочки - светло-желтый, золотистый;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов), с кисло-сладковатым привкусом яблок;

**консистенция** - мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
омлет с яблоками	4,53	4,44	0,09	7,81	7,72	0,09	3,17	428,35	102,97		
с маслом	4,55	4,46	0,09	10,72	10,63	0,09	3,20	540,38	129,90		
	Минеральные вещества, мг										
	К					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
омлет с яблоками	125,63	35,80	7,48	74,11	1,31	0,07	0,02	0,03	0,15	0,13	1,82
с маслом	126,16	36,22	7,50	74,77	1,32	0,09	0,04	0,03	0,15	0,13	1,82

## Технологическая карта № ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ (запеченный)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	брутто	нетто
Яйца	-	33,2
Молоко	12,5	12,5
Картофель: молодой	41,1	32,9
с 01.09 по 31.10	43,7	
с 01.11.по 31.12	47,0	
с 01.01 по 28.02	50,7	
с 01.03	54,9	
Масса отварного картофеля		31,7
Масло растительное	3,7	3,7
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	

<b>с маслом</b>	<b>70/4</b>
-----------------	-------------

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, отваривают, охлаждают и нарезают ломтиками.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

К взбитым яйцам добавляют молоко и соль. На разогретый с маслом противень раскладывают ровным слоем нарезанный варенный картофель и заливают омлетной смесью 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - омлет квадратной или прямоугольной формы, яичная масса с отварным нарезанным картофелем, с шероховатой поверхностью, может быть полит растопленным маслом;

**цвет** - корочки - светло-желтый, золотистый; на разреза – светло-желтый с включениями вареного картофеля;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц, отварного картофеля (без затхлого или других посторонних запахов), с солоноватым привкусом;

**консистенция** - мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
омлет с картофелем	4,65	4,08	0,56	6,43	6,32	0,11	5,42	418,03	100,49		
с маслом	4,66	4,10	0,56	9,34	9,23	0,11	5,45	530,00	127,42		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
омлет с картофелем	213,45	32,45	11,34	81,85	0,98	0,06	0,02	0,05	0,15	0,39	2,60
с маслом	213,97	32,87	11,36	82,51	0,99	0,08	0,03	0,05	0,16	0,39	2,60

## Технологическая карта № ДРАЧЕНА

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	40,0
Молоко	12,9	12,9
Сметана	5,0	5,0

Мука пшеничная	2,9	2,9
Масло сливочное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

К яйцам добавляют молоко и соль, муку и сметану. Смесь тщательно размешивают, выливают на противень слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - драчена квадратной или прямоугольной формы, яичная масса равномерно окрашена;

**цвет** - светло - желтый, желтый или светло-оранжевый;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов), с солоновато-кисловатым привкусом сметаны;

**консистенция** - упругая, мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
драчена	5,25	4,98	0,27	7,05	7,03	0,03	2,76	405,00	97,37		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
драчена	73,25	37,49	6,51	82,11	0,92	0,07	0,01	0,03	0,16	0,10	0,07

## Технологическая карта № ОМЛЕТ С МЯСОМ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	27,9
Молоко	17,1	17,1
Говядина (кроме вырезки, толстого, тонкого краев)	21,6	16,0
Масса отварного мяса		10,0
Масло сливочное	1,1	1,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	
<b>с маслом</b>	<b>50/4</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), а затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) проточной водой.

Подготовленное мясо кусками массой не более 1,5 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1 –1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении не менее 2-х часов, затем измельчают в мясорубке.

К яйцам добавляют молоко, соль, подготовленное мясо и перемешивают. Массу выливают на противень слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - омлет квадратной или прямоугольной формы, яичная масса с отварным мясом, может быть полит растопленным маслом;

**цвет** - от светло-желтого до светло-оранжевого, на разрезе – светло-желтый с вкраплениями кусочков мяса, корочки – светло-желтый, золотистый;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов) и мяса, с солоноватым привкусом;

**консистенция** - омлета - упругая, мягкая, мяса – мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
омлет с мясом	6,35	6,35	0,00	4,51	4,51	0,00	0,91	293,98	70,67
с маслом	6,37	6,37	0,00	7,41	7,41	0,00	0,94	406,01	97,60

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
омлет с мясом	104,57	32,80	8,48	88,71	0,87	0,05	0,00	0,03	0,15	0,64	0,09
с маслом	105,09	33,23	8,49	89,37	0,88	0,06	0,02	0,03	0,15	0,64	0,09

## БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

### Технологическая карта № ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	95	93,6
Мука пшеничная	13,6	13,6

Яйца куриные	-	7,2
Сахар	7,2	7,2
Масса полуфабриката		114
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>120</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>120/4</b>	
<b>со сметаной и сахаром</b>	<b>120/10/4</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>120/40</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Муку пшеничную просеивают, творог протирают.

В протертый творог добавляют муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Массу раскатывают пластом толщиной 10—12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы. Отваривают в кипящей подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 минут.

Отпускают с маслом, сметаной, сахаром или с соусом молочным сладким. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – отварные изделия из творога в виде кусочков прямоугольной или треугольной формы, политы маслом или сметаной, или посыпаны сахаром;

**цвет** – от светло - желтого до светло-кремового;

**вкус, запах** – характерный для творога, без постороннего привкуса;

**консистенция** – однородная, мягкая, слегка плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
вареники ленивые	15,97	14,73	1,25	8,27	8,14	0,13	16,63	873,16	209,56		
с маслом сливочным	15,99	14,74	1,25	11,18	11,05	0,13	16,66	985,33	236,48		
со сметаной и сахаром	16,22	14,97	1,25	10,03	9,90	0,13	20,51	1007,25	241,74		
с соусом молочным сладким	17,13	15,74	1,39	10,33	10,18	0,15	23,65	1084,29	260,23		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
вареники ленивые	114,60	140,85	21,37	201,35	0,64	0,04	0,02	0,05	0,23	0,44	0,19
с маслом сливочным	115,12	141,27	21,39	202,01	0,65	0,05	0,03	0,05	0,24	0,44	0,19
со сметаной и сахаром	124,18	148,49	22,07	206,57	0,67	0,05	0,03	0,05	0,24	0,45	0,20
с соусом молочным сладким	167,44	183,60	26,47	234,13	0,70	0,05	0,03	0,06	0,28	0,49	0,40

Технологическая карта №

## СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ (запеченные)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	72,5	71,3
Морковь до 01.01 с 01.01.	21,6	17,3
	23	
Масло сливочное	2,7	2,7
Молоко	2,7	2,7
Крупа манная	8	8
Яйца куриные		6
Сахар	8	8
Сметана	2,7	2,7
Мука пшеничная	8	8
Масса полуфабриката		118
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>100/10</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>100/40</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>100/40</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Муку пшеничную просеивают, творог протирают.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Очищенную сырую морковь измельчают и припускают со сливочным маслом в небольшом количестве воды (10% к массе моркови),

Добавляют молоко, нагревают до кипения, всыпают манную крупу и, помешивая, проваривают 5-7 минут. Массу охлаждают, добавляют протертый творог, яйца, сахар, соль и хорошо перемешивают. Из подготовленной массы формируют сырники, панируют их в муке (1/2 нормы), укладывают в смазанную маслом емкость. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220<sup>0</sup>С в течение 25-30 минут.

Отпускают со сметаной или соусом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – запеченные изделия из творога с морковью круглой, приплюснутой формы, политы сметаной или соусом;

**цвет** – корочки – от светло-коричневого до коричневого с золотистым оттенком, на разрезе – светло-оранжевый;

**вкус, запах** – характерный для творога, сладковато-кисловатый, с привкусом и ароматом припущенной моркови;

**консистенция** – однородная, мягкая, корочка слегка твердая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------



	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сырники	13,09	11,42	1,67	8,91	8,75	0,16	19,68	903,62	216,87		
со сметаной	13,34	11,67	1,67	10,67	10,51	0,16	19,96	980,87	235,41		
с соусом молочным	14,25	12,43	1,81	10,97	10,79	0,18	26,69	1114,79	267,55		
с соусом сметанным	13,61	11,67	1,94	10,70	10,51	0,19	21,82	1018,46	244,43		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сырники	149,41	118,27	21,10	169,16	0,63	0,04	1,88	0,05	0,19	0,51	0,61
со сметаной	158,90	125,84	21,80	174,38	0,64	0,05	1,88	0,05	0,20	0,52	0,62
с соусом молочным	202,25	161,02	26,20	201,94	0,68	0,05	1,89	0,06	0,24	0,56	0,82
с соусом сметанным	162,16	127,50	22,48	176,62	0,68	0,05	1,88	0,05	0,20	0,55	0,62

## Технологическая карта № СЫРНИКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ СО СМЕТАНОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	90,2	88,8
Мука пшеничная	23,2	23,2
Яйца куриные		8
Сахар	11,6	11,6
Масса полуфабриката		128
Сметана	11,6	11,6
Масло сливочное	4	4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>120</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>120/10</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. Муку просеивают.

Творог протирают, добавляют 2/3 нормы муки, яйца, сахар, соль и массу тщательно перемешивают. Массу разделяют на лепешки круглой формы, панируют в муке, обжаривают с одной стороны, делают углубление в середине каждой лепешки, заполняют его сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220<sup>0</sup>С до готовности в течение 20-25 минут.

Отпускают со сметаной. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия из творожной массы, круглой приплюснутой формы с углублением, заполненным сметаной;

**цвет** – корочки светло-коричневый или коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – желтоватый;

**вкус, запах** – характерный для творога с привкусом сметаны;

**консистенция** – мягкая, плотная, корочка слегка твердая

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сырники	16,54	14,41	2,13	13,01	12,79	0,22	26,82	1233,83	296,12		
со сметаной	16,79	14,66	2,13	14,77	14,55	0,22	27,11	1311,08	314,66		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сырники	132,72	145,11	22,65	207,40	0,78	0,06	0,04	0,06	0,24	0,53	0,19
со сметаной	142,20	152,68	23,35	212,62	0,80	0,07	0,04	0,06	0,25	0,54	0,20

### Технологическая карта № ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (запеченный)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	76	75
Крупа манная	7,3	7,3
Сахар	7,3	7,3
Яйца куриные		5
Изюм	10,2	10
Масло сливочное	2,7	2,7
Сухари	2,7	2,7
Сметана	2,7	2,7
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>100/10</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>100/40</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

В горячей воде (10 мл на порцию) заваривают манную крупу, охлаждают. Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, обсушивают.

Творог протирают, добавляют желтки, растертые с сахаром, заваренную манную крупу, часть масла размягченного, соль, подготовленный набухший и обсушенный изюм. Массу перемешивают. Яичные белки взбивают до пышной и устойчивой пены и осторожно перемешивают их с подготовленной массой. Выкладывают полученную массу слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250<sup>0</sup>С в течение 25-30 минут до образования румяной корочки. Готовый пудинг нарезают на порции.

Подают с соусом или сметаной. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - запеченное изделие прямоугольной, треугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной или соусом, предусмотренным рецептурой;

**цвет** - корочки пудинга - светло-коричневый, на разрезе - светло-желтый или светло-кремовый с включениями изюма;

**вкус, запах** - характерный для блюд из творога;

**консистенция** - однородная, мягкая, плотная, без комочков манной крупы; корочки - слегка твердая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
пудинг	12,88	11,79	1,09	8,98	8,88	0,10	20,11	899,54	215,89		
со сметаной	13,13	12,04	1,09	10,74	10,64	0,10	20,40	976,79	234,43		
с соусом молочным сладким	14,04	12,80	1,24	11,04	10,92	0,12	27,13	1110,66	266,56		
	Минеральные вещества, мг										
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сырники	169,70	122,13	21,58	173,27	0,80	0,04	0,03	0,05	0,19	0,41	0,15
со сметаной	179,18	129,70	22,28	178,49	0,82	0,05	0,03	0,05	0,20	0,42	0,17
с соусом молочным сладким	222,54	164,88	26,68	206,05	0,85	0,05	0,04	0,06	0,24	0,46	0,36

**Технологическая карта №**

**ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (с манной крупой) (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	113	112
Крупа манная	8	8
Сахар	8	8
Яйца куриные		3,2
Масло подсолнечное рафинированное	4	4
Сухари	4	4
Сметана	4	4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>120</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>120/10</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>120/40</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Протертый творог смешивают с манной крупой, предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной, яйцами, сахаром, солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на прямоугольные куски.

Отпускают со сметаной или соусом молочным сладким. Оптимальная температура подачи +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной или соусом, предусмотренным рецептурой;

**цвет** - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-желтый или светло-кремовый;

**вкус, запах** - характерный для блюд из творога;

**консистенция** - однородная, эластичная, слегка твердая у корочки, без комочков заварившейся манной крупы.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка	18,23	17,11	1,12	13,54	9,90	3,64	16,71	1115,63	267,75
со сметаной	18,48	17,36	1,12	15,30	11,66	3,64	17,00	1192,88	286,29
с соусом молочным сладким	19,39	18,12	1,27	15,60	11,94	3,66	23,73	1326,79	318,43

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка	132,52	168,78	25,84	232,00	0,67	0,04	0,03	0,05	0,26	0,51	0,23
со сметаной	142,00	176,35	26,54	237,22	0,69	0,05	0,03	0,05	0,27	0,52	0,24
с соусом молочным сладким	185,36	211,53	30,94	264,78	0,72	0,05	0,04	0,06	0,31	0,56	0,44

## Технологическая карта №

## ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (с манной крупой) (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	113	112
Крупа манная	8	8
Сахар	8	8
Яйца куриные		3,2
Масло сливочное	4	4
Сухари	4	4
Сметана	4	4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>120</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>120/10</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>120/40</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Протертый творог смешивают с манной крупой, предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной, яйцами, сахаром, солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на прямоугольные куски.

Отпускают со сметаной или соусом молочным сладким. Оптимальная температура подачи +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной или соусом, предусмотренным рецептурой;

**цвет** - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-желтый или светло-кремовый;

**вкус, запах** - характерный для блюд из творога;

**консистенция** - однородная, эластичная, слегка твердая у корочки, без комочков заварившейся манной крупы.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка	18,25	17,13	1,12	12,93	12,80	0,12	16,74	1093,00	262,32
со сметаной	18,50	17,37	1,12	14,69	14,56	0,12	17,03	1170,25	280,86
с соусом молочным сладким	19,40	18,14	1,27	14,98	14,84	0,14	23,76	1304,13	312,99

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка	133,04	169,21	25,86	232,66	0,68	0,06	0,04	0,05	0,27	0,52	0,23
со сметаной	142,52	176,77	26,55	237,88	0,70	0,07	0,05	0,05	0,27	0,52	0,24
с соусом молочным сладким	185,88	211,95	30,96	265,44	0,73	0,07	0,05	0,06	0,31	0,56	0,44

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (с мукой пшеничной)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	113	112
Мука пшеничная	9,6	9,6
Сахар	8	8

Яйца куриные		3,2
Масло подсолнечное рафинированное	4	4
Сухари	4	4
Сметана	4	4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>120</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>120/10</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>120/40</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Протертый творог смешивают с мукой предварительно просеянной, яйцами, сахаром, солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на прямоугольные куски.

Отпускают со сметаной или соусом молочным сладким. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной или соусом, предусмотренным рецептурой;

**цвет** - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-желтый или светло-кремовый;

**вкус, запах** - характерный для блюд из творога;

**консистенция** - однородная, эластичная, слегка твердая у корочки, без комочков заварившейся манной крупы.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка	18,38	17,11	1,27	13,56	9,90	3,66	17,79	1137,50	273,00		
со сметаной	18,63	17,36	1,27	15,32	11,66	3,66	18,08	1214,75	291,54		
с соусом молочным сладким	19,53	18,12	1,41	15,62	11,94	3,68	24,81	1348,63	323,67		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка	133,66	168,90	25,93	233,26	0,70	0,04	0,03	0,05	0,26	0,53	0,23
со сметаной	143,14	176,46	26,62	238,48	0,72	0,05	0,03	0,05	0,27	0,54	0,24
с соусом молочным сладким	186,50	211,64	31,03	266,05	0,76	0,05	0,04	0,07	0,31	0,58	0,44

## Технологическая карта №

## ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (с морковью) (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	77,5	76,8
Морковь до 01.01 с 01.01.	33	26,4
	35,2	
Молоко	24	24
Масло сливочное	4	4
Яйца куриные		4,8
Сахар	8	8
Крупа манная	8	8
Ванилин	0,02	0,02
Масса полуфабриката		141
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>120</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>120/10</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>120/40</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>120/40</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Очищенную сырую морковь нарезают соломкой или натирают на терке и припускают с молоком и сливочным маслом, до готовности и охлаждают. В охлажденную массу добавляют протертый творог, яйца, сахар, манную крупу, ванилин, растворенный в горячей воде, соль и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см в смазанную маслом емкость. Поверхность массы разравнивают, смазывают яйцом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 20-30 минут. Можно готовить без ванилина.

Готовую запеканку порционируют и отпускают с соусом или сметаной. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной или соусом, предусмотренным рецептурой;

**цвет** - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе — светло-оранжевый;

**вкус, запах** - характерный для блюд из творога с привкусом моркови и ароматом ванилина;

**консистенция** - однородная, мягкая, плотная, без комочков манной крупы, корочки - слегка твердая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка	13,62	12,58	1,04	10,09	10,00	0,09	16,23	901,58	216,38
со сметаной	13,87	12,83	1,04	11,85	11,76	0,09	16,52	978,83	234,92
с соусом сметанным	14,14	12,83	1,31	11,88	11,76	0,12	18,38	1016,33	243,94
с соусом молочным	14,81	13,59	1,22	12,45	12,33	0,11	19,55	1066,41	255,94
Минеральные вещества, мг			Витамины, мг						

	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка	195,02	147,30	25,12	190,75	0,58	0,05	2,86	0,05	0,23	0,53	0,97
со сметаной	204,50	154,87	25,81	195,97	0,59	0,06	2,86	0,05	0,24	0,53	0,98
с соусом сметанным	207,76	156,53	26,49	198,21	0,63	0,06	2,86	0,05	0,24	0,56	0,98
с соусом молочным	248,22	190,08	30,28	223,90	0,62	0,06	2,87	0,06	0,28	0,58	1,18

**Технологическая карта №**  
**ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (с морковью) (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	77,5	76,8
Морковь до 01.01 с 01.01.	33	26,4
	35,2	
Молоко	24	24
Масло подсолнечное рафинированное	4	4
Яйца куриные		4,8
Сахар	8	8
Крупа манная	8	8
Ванилин	0,02	0,02
Масса полуфабриката		141
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>120</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>120/10</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>120/40</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>120/40</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Очищенную сырую морковь нарезают соломкой или натирают на терке и припускают с молоком и сливочным маслом, до готовности и охлаждают. В охлажденную массу добавляют протертый творог, яйца, сахар, манную крупу, ванилин, растворенный в горячей воде, соль и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см в смазанную маслом емкость. Поверхность массы разравнивают, смазывают яйцом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180- 200<sup>0</sup>С в течение 20-30 минут. Можно готовить без ванилина.

Готовую запеканку порционируют и отпускают с соусом или сметаной. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной или соусом, предусмотренным рецептурой;

**цвет** - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-оранжевый;

**вкус, запах** - характерный для блюд из творога с привкусом моркови и ароматом ванилина;



**консистенция** - однородная, мягкая, плотная, без комочков манной крупы, корочки - слегка твердая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка	13,60	12,56	1,04	10,71	7,10	3,61	16,21	924,25	221,82		
со сметаной	13,85	12,81	1,04	12,47	8,86	3,61	16,49	1001,50	240,36		
с соусом сметанным	14,12	12,81	1,31	12,50	8,86	3,64	18,35	1039,04	249,37		
с соусом молочным	14,79	13,57	1,22	13,06	9,43	3,63	19,52	1089,08	261,38		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка	194,49	146,88	25,10	190,09	0,57	0,03	2,85	0,05	0,22	0,53	0,97
со сметаной	203,98	154,45	25,80	195,31	0,59	0,04	2,85	0,05	0,23	0,53	0,98
с соусом сметанным	207,24	156,11	26,48	197,55	0,62	0,04	2,85	0,05	0,23	0,56	0,98
с соусом молочным	247,70	189,65	30,26	223,24	0,62	0,05	2,86	0,06	0,27	0,58	1,18

**Технологическая карта №  
СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	72	71,3
Сметана	9,3	9,3
Яйца куриные		4,7
Сахар	6,7	6,7
Мука пшеничная	7,3	7,3
Молоко	14,7	14,7
Масса полуфабриката		111
Масло сливочное	1	1
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>100/10</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>100/40</b>	
<b>с соусом фруктовым (яблочным)</b>	<b>100/40</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Творог протирают и смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, муку предварительно просеянную, молоко, соль. Массу вымешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу, осторожно

перемешивая. Приготовленную массу выкладывают в смазанную маслом емкость слоем 3- 4 см и варят на пару в течение 35-45 минут.

Порционируют и отпускают с соусом сладким или сметаной. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - сваренное на пару изделие прямоугольной или другой формы, политое сметаной или соусом, предусмотренным рецептурой;

**цвет** – корочки - светло-кремовый, на разрезе - светло-желтый;

**вкус, запах** - характерный для блюд из творога;

**консистенция** - однородная, мягкая, слегка плотная, корочки - мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суфле	12,40	11,73	0,67	8,88	8,81	0,07	12,76	767,62	184,32		
со сметаной	12,65	11,98	0,67	10,64	10,57	0,07	13,05	845,25	202,86		
с соусом молочным сладким	13,56	12,74	0,82	10,94	10,85	0,09	19,78	979,16	235,00		
с соусом фруктовым	12,46	11,73	0,72	8,88	8,81	0,07	18,05	855,13	205,23		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суфле	110,74	129,12	18,22	166,31	0,47	0,04	0,03	0,04	0,20	0,32	0,23
со сметаной	120,23	136,68	18,91	171,53	0,49	0,05	0,03	0,04	0,21	0,33	0,24
с соусом молочным сладким	163,58	171,86	23,32	199,09	0,52	0,05	0,03	0,05	0,25	0,37	0,44
с соусом фруктовым	123,69	131,76	18,88	168,38	0,51	0,04	0,03	0,04	0,20	0,33	0,33

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

### Технологическая карта № РЫБА ОТВАРНАЯ (минтай)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции,г,мл	
	Брутто	Нетто
Минтай неразделанный	160,0	74,0
Морковь до 01.01 с 01.01	1,9	1,5
	2,0	
Лук репчатый	1,8	1,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>60/4</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>60/40</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы. Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают. Овощи промывают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, промывают в проточной воде, разделяют на филе без кожи и костей, нарезают на куски (по 1 на порцию). Рыбу укладывают в котел, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 2-3 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, соль, лавровый лист. После закипания уменьшают нагрев, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения, при температуре 85-90<sup>0</sup>С в течение 10-12 минут считая с момента закипания воды.

Отпускают с соусом сметанным или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционные куски отварной рыбы с гарниром и соусом или маслом;

**цвет** - светло-серый или серовато-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для отварной рыбы;

**консистенция** - мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
рыба отварная	10,51	10,47	0,04	0,59	0,59	0,00	0,22	204,89	49,17
с маслом	10,53	10,49	0,04	3,49	3,49	0,00	0,25	317,09	76,10
с соусом сметанным	11,03	10,72	0,31	2,38	2,35	0,03	2,37	319,71	76,73

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B1	B2	PP	C
рыба отварная	276,87	26,82	35,88	155,72	0,53	0,00	0,16	0,06	0,07	0,61	0,62
с маслом	277,39	27,24	35,89	156,38	0,53	0,02	0,17	0,06	0,07	0,61	0,62
с соусом сметанным	289,61	36,05	37,25	163,18	0,58	0,01	0,17	0,07	0,08	0,64	0,64

## Технологическая карта № РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции,г,мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	100,0	73,2
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	103,0	
или окунь морской потрошенный обезглавленный	111,0	
Лук репчатый	3,1	2,6

<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60,0</b>
<b>с маслом сливочным</b>	<b>60/4</b>
<b>с соусом сметанным</b>	<b>60/40</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде, порционируют. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде, порционируют.

Порционные куски рыбы кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду на 2 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый соль, и, закрыв посуду крышкой, припускают до готовности при температуре 85-90<sup>0</sup>С.

Отпускают с соусом сметанным или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционные куски припущенного филе рыбы с гарниром и соусом или маслом;

**цвет** - светло-серый или серовато-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для припущенной рыбы;

**консистенция** - мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
окунь морской	11,89	11,86	0,03	2,13	2,13	0,00	0,21	287,19	68,93
с маслом	11,91	11,87	0,03	5,03	5,03	0,00	0,24	399,39	95,85
с соусом сметанным	12,41	12,11	0,31	3,91	3,89	0,03	2,36	402,02	96,48

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В1	В2	РР	С
окунь морской	194,97	19,99	19,42	134,81	0,78	0,00	0,00	0,06	0,07	0,94	0,50
с маслом	195,49	20,41	19,43	135,47	0,78	0,02	0,01	0,06	0,07	0,95	0,50
с соусом сметанным	207,72	29,22	20,79	142,27	0,83	0,01	0,00	0,07	0,08	0,98	0,51

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
треска	10,46	10,42	0,03	0,39	0,39	0,00	0,21	193,86	46,53
с маслом	10,47	10,44	0,03	3,29	3,29	0,00	0,24	306,06	73,45
с соусом сметанным	10,98	10,67	0,31	2,18	2,15	0,03	2,36	308,69	74,08

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В1	В2	РР	С
треска	220,45	16,77	19,42	134,81	0,43	0,00	0,00	0,05	0,09	1,35	0,38

с маслом	220,97	17,19	19,43	135,47	0,43	0,02	0,01	0,05	0,10	1,36	0,38
с соусом сметанным	233,19	26,00	20,79	142,27	0,48	0,01	0,00	0,06	0,10	1,39	0,39

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	10,85	10,81	0,03	1,42	1,42	0,00	0,21	240,53	57,73
с маслом	10,86	10,83	0,03	4,32	4,32	0,00	0,24	352,73	84,65
с соусом сметанным	11,37	11,06	0,31	3,21	3,18	0,03	2,36	355,35	85,28

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
хек	217,26	19,99	22,60	153,91	0,46	0,00	0,00	0,07	0,06	0,77	1,03
с маслом	217,78	20,41	22,61	154,57	0,47	0,02	0,01	0,07	0,06	0,77	1,03
с соусом сметанным	230,01	29,22	23,98	161,38	0,51	0,01	0,00	0,07	0,07	0,80	1,04

**Технологическая карта №  
РЫБА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Минтай неразделанный	133,3	61,5
или треска потрошенная обезглавленная крупная	83,5	61,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	92,5	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	86,0	
Лук репчатый	14,9	12,5
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Сметана	12,5	12,5
Масса тушеной рыбы	-	50,0
Масса готовой рыбы с луком и соусом	-	50/10
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде, порционируют. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде, порционируют.

Порционные куски рыбы укладывают в посуду в два слоя, чередуя с рубленым репчатый луком, заливают небольшим количеством воды со сметаной, добавляют масло растительное, соль, закрывают посуду крышкой, и тушат до готовности.

При отпуске рыбу поливают соусом с луком, в котором она тушилась. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» лук предварительно бланшируют.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционные куски тушеного рыбного филе в соусе с луком, гарнир;

**цвет** – светло-серый или серовато-кремовый.

**вкус, запах** – характерный для тушеной рыбы с привкусом и ароматом репчатого лука, сметаны;

**консистенция** – рыбы - мягкая, плотная, сочная, соуса - с кусочками лука тушеного.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	9,17	9,01	0,16	6,20	2,69	3,52	1,38	418,89	100,53
треска	9,15	9,00	0,16	6,04	2,52	3,52	1,38	410,68	98,56
окунь морской	10,35	10,19	0,16	7,49	3,97	3,52	1,38	488,45	117,23
хек	9,48	9,32	0,16	6,90	3,38	3,52	1,38	449,57	107,90

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В1	В2	РР	С
минтай	255,42	34,29	31,80	140,08	0,51	0,01	0,01	0,06	0,07	0,53	0,88
треска	211,14	26,06	18,29	123,11	0,43	0,01	0,01	0,05	0,09	1,16	0,68
окунь морской	189,91	28,74	18,29	123,11	0,72	0,01	0,01	0,06	0,07	0,82	0,78
хек	208,49	28,74	20,94	139,04	0,45	0,01	0,01	0,07	0,06	0,68	1,22

## Технологическая карта № РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ (с макаронами)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	75,2	54,8
или окунь морской потрошенный обезглавленный	83,3	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	77,4	
или минтай неразделанный	121,0	55,4
Масса припущенной рыбы (филе без кожи и костей)		45,0
Соус молочный:		
Молоко	22,5	22,5
Масло сливочное	4,5	4,5
Мука пшеничная в/с	4,5	4,5
Вода	22,5	22,5
Масса соуса молочного		45,0
Гарнир:		

Макаронные изделия в/с	26,3	26,3
Масса отварных макарон	-	75,0
Сыр пошехонский/российский/голландский	1,56 / 1,6 / 1,63	1,5
Масло сливочное	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	169,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде, порционируют. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде, порционируют.

Порционные куски рыбы кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду (25 г на порцию), добавляют соль, припускают в течение 10-15 минут при плотно закрытой крышке.

Готовят молочный соус. Пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110-120<sup>0</sup>С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С и вливают в неё четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7-10 минут при слабом кипении, добавляют соль. Соус процеживают и доводят до кипения.

Макаронные изделия варят в большом количестве воды (на 1 кг – 6 л воды и 50 г соли) и откидывают на сито.

На противень, смазанный маслом, кладут отварные макароны ровным слоем, делают продольные углубления, в которые кладут кусочки припущенной рыбы. Все заливают молочным соусом, посыпают сыром, сбрызгивают оставшимся маслом и запекают при температуре 250-280<sup>0</sup>С в жарочном шкафу до образования золотистой корочки. Готовую рыбу порционируют и подают.

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционный кусок рыбного филе уложен на макароны отварные, залит соусом и запечен;

**цвет** – корочки – светло-кремовый или светло-коричневый, мякоти рыбы – белый или светло-серый, характерный для используемого вида;

**вкус** – характерный для рыбы с привкусом молочного соуса;

**запах** – характерный для рыбы с ароматом молочного соуса и сыра;

**консистенция** – рыбы - мягкая, плотная, гарнира - мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	11,60	8,75	2,85	6,88	6,58	0,30	20,30	804,46	193,07		
окунь морской	12,67	9,82	2,85	8,18	7,88	0,30	20,30	874,33	209,84		
хек	11,89	9,04	2,85	7,65	7,35	0,30	20,30	839,40	201,46		
минтай	11,63	8,78	2,85	7,03	6,73	0,30	20,30	812,25	194,94		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В1	В2	РР	С
треска	224,64	56,47	21,55	149,30	0,75	0,03	0,03	0,08	0,12	1,33	0,35

окунь морской	205,56	58,88	21,55	149,30	1,01	0,03	0,03	0,09	0,10	1,02	0,44
хек	222,25	58,88	23,94	163,60	0,77	0,03	0,03	0,09	0,09	0,89	0,84
минтай	264,97	63,91	33,76	164,85	0,82	0,03	0,03	0,09	0,10	0,76	0,53

**Технологическая карта №**  
**РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ** (с пюре картофельным)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	75,2	54,8
или окунь морской потрошенный обезглавленный	83,3	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	77,4	
или минтай неразделанный	121,0	55,4
Масса припущенной рыбы (филе без кожи и костей)		45,0
Соус молочный:		
Молоко	22,5	22,5
Масло сливочное	4,5	4,5
Мука пшеничная	4,5	4,5
Вода	22,5	22,5
Масса соуса молочного		45,0
Гарнир:		
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	85,3	64,0
	91,4	
	98,5	
	106,7	
Молоко	11,9	11,3 <sup>1</sup>
Масло сливочное	2,5	2,5
Масса пюре картофельного	-	75,0
Сыр пошехонский/российский/голландский	1,56 / 1,6 / 1,63	1,5
Масло сливочное	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	169,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150,0</b>	

<sup>1</sup>Масса кипяченого молока.

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде, порционируют. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде, порционируют.

Порционные куски рыбы кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду (25 г на порцию), добавляют соль, припускают в течение 10-15 минут при плотно закрытой крышке.

Для приготовления молочного соуса пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110-120<sup>0</sup>С



до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С и вливают в неё четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7-10 минут при слабом кипении, добавляют соль. Соус процеживают и доводят до кипения.

Готовят пюре картофельное. Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Очищенный картофель кладут в подсоленную кипящую воду, которая покрывает картофель на 2-3 см (0,6-0,7 л на 1 кг), варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и протирают. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы

На противень, смазанный маслом, кладут пюре картофельное ровным слоем, делают продольные углубления, в которые кладут кусочки припущенной рыбы. Все заливают молочным соусом, посыпают сыром, сбрызгивают оставшимся маслом и запекают при температуре 250-280<sup>0</sup>С в жарочном шкафу до образования золотистой корочки. Готовую рыбу порционируют и подают. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционный кусок рыбного филе уложен на пюре картофельное, залит соусом и запечен;

**цвет** – корочки – светло-кремовый или светло-коричневый, мякоти рыбы – белый или светло-серый, характерный для используемого вида;

**вкус** – характерный для рыбы с привкусом молочного соуса;

**запах** – характерный для рыбы с ароматом молочного соуса и сыра;

**консистенция** – рыбы – мягкая, плотная, гарнира – мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	10,60	9,04	1,55	8,91	8,64	0,27	13,69	739,80	177,55		
окунь морской	11,67	10,12	1,55	10,21	9,94	0,27	13,69	809,67	194,32		
хек	10,89	9,34	1,55	9,68	9,41	0,27	13,69	774,73	185,94		
минтай	10,63	9,08	1,55	9,06	8,79	0,27	13,69	747,58	179,42		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
треска	450,60	66,86	30,46	165,95	0,68	0,04	0,09	0,10	0,17	1,45	5,68
окунь морской	431,52	69,28	30,46	165,95	0,94	0,04	0,09	0,11	0,15	1,14	5,77
хек	448,21	69,28	32,84	180,25	0,70	0,04	0,09	0,11	0,14	1,01	6,16
минтай	490,93	74,31	42,66	181,50	0,75	0,04	0,09	0,11	0,15	0,88	5,86

## Технологическая карта № РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАНЕ С МОРКОВЬЮ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	83,5	61,0

или окунь морской потрошенный обезглавленный	92,5	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	86,0	
или минтай неразделанный	133,3	61,5
Масса припущенной рыбы (филе без кожи и костей)		50,0
Морковь до 01.01	13,8	11,0
с 01.01	14,7	
Масса припущенной моркови		10,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Сметана	10,0	10,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>62,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде, порционируют. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде, порционируют.

Порционные куски рыбы кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду (25 г на порцию), добавляют соль, припускают в течение 10-15 минут при плотно закрытой крышке.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и нарезают соломкой или натирают на крупной терке и припускают с добавлением растительного масла. На готовые кусочки рыбы, уложенные на противень, смазанный маслом, кладут припущенную морковь, заливают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 10-15 минут.

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционный кусок рыбного филе покрыт припущенной морковью, залит сметаной и запечен;

**цвет** - светло-коричневый;

**вкус** – в меру солоноватый, характерный для припущенной рыбы с привкусом моркови и сметаны;

**запах** – характерный для припущенной рыбы с ароматом моркови и сметаны;

**консистенция** – рыбы – мягкая, плотная, моркови – мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	9,06	8,94	0,13	4,73	2,08	2,65	1,00	354,68	85,12		
окунь морской	10,26	10,13	0,13	6,18	3,53	2,65	1,00	432,46	103,79		
хек	9,39	9,26	0,13	5,59	2,94	2,65	1,00	393,57	94,46		
минтай	9,08	8,95	0,13	4,89	2,25	2,65	1,00	362,90	87,10		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	220,78	23,83	18,73	120,99	0,40	0,01	1,18	0,05	0,09	1,20	0,54

окунь морской	199,56	26,52	18,73	120,99	0,69	0,01	1,18	0,05	0,07	0,86	0,64
хек	218,13	26,52	21,38	136,91	0,43	0,01	1,18	0,06	0,06	0,72	1,08
минтай	265,07	32,06	32,23	137,95	0,49	0,01	1,18	0,05	0,07	0,57	0,74

**Технологическая карта №  
КОТЛЕТЫ (БИТОЧКИ) РЫБНЫЕ ПАРОВЫЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	65,7	48,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	72,7	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	67,6	
или минтай неразделанный	104,3	
Хлеб пшеничный	11,1	11,1
Молоко	12,0	12,0
Масло сливочное	1,3	1,3
Масса полуфабриката		70,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>60/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>60/40</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>60/40</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замеченным в молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, масло сливочное, тщательно перемешивают и слегка выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты (овально-приплюснутой формы с заостренным концом) или биточки (кругло-приплюснутой формы) по 1-2 шт. на порцию, кладут на смазанную маслом решетку парового котла и варят на пару в течение 20-25 минут до готовности.

Подают с маслом или соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – сваренные на пару изделия из котлетной массы овально-приплюснутой или кругло-приплюснутой формы;

**цвет** – светло-серый или серый;

**вкус, запах** – характерный для сваренных на пару изделий из котлетной рыбной массы;

**консистенция** – однородная, мягкая, рыхлая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	7,92	7,14	0,78	1,56	1,46	0,10	5,33	283,55	68,05		
с маслом	7,94	7,16	0,78	4,46	4,37	0,10	5,35	395,75	94,98		
с соусом молочным	9,12	8,15	0,96	3,91	3,79	0,12	8,64	448,38	107,61		
с соусом сметанным	8,45	7,39	1,06	3,35	3,22	0,13	7,47	398,37	95,61		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
треска	170,24	25,62	17,18	105,71	0,47	0,01	0,00	0,05	0,08	1,04	0,25
с маслом	170,76	26,04	17,19	106,37	0,48	0,02	0,02	0,05	0,09	1,04	0,25
с соусом молочным	223,44	68,39	22,34	138,86	0,52	0,02	0,01	0,06	0,13	1,09	0,46
с соусом сметанным	182,99	34,85	18,56	113,17	0,52	0,02	0,01	0,05	0,09	1,07	0,27

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
окунь морской	8,86	8,08	0,78	2,70	2,60	0,10	5,33	344,75	82,74
с маслом	8,88	8,10	0,78	5,60	5,51	0,10	5,35	456,95	109,67
с соусом молочным	10,06	9,09	0,96	5,05	4,93	0,12	8,64	509,58	122,30
с соусом сметанным	9,11	8,33	0,78	4,46	4,36	0,10	5,61	422,00	101,28

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
окунь морской	153,54	27,73	17,18	105,71	0,70	0,01	0,00	0,05	0,07	0,77	0,33
с маслом	154,06	28,15	17,19	106,37	0,71	0,02	0,02	0,05	0,07	0,77	0,33
с соусом молочным	206,74	70,50	22,34	138,86	0,75	0,02	0,01	0,07	0,12	0,82	0,54
с соусом сметанным	163,10	36,48	18,14	110,93	0,72	0,02	0,01	0,06	0,08	0,78	0,34

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	8,18	7,40	0,78	2,23	2,14	0,10	5,33	314,15	75,40
с маслом	8,20	7,42	0,78	5,14	5,04	0,10	5,35	426,35	102,32
с соусом молочным	9,38	8,41	0,96	4,59	4,47	0,12	8,64	478,98	114,96
с соусом сметанным	8,70	7,65	1,06	4,02	3,90	0,13	7,47	428,97	102,95

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
хек	168,15	27,73	19,27	118,24	0,49	0,01	0,00	0,06	0,06	0,65	0,68
с маслом	168,67	28,15	19,28	118,90	0,50	0,02	0,02	0,06	0,06	0,65	0,68
с соусом молочным	221,35	70,50	24,43	151,38	0,54	0,02	0,01	0,07	0,11	0,70	0,88
с соусом	193,10	36,48	18,14	110,93	0,72	0,02	0,01	0,06	0,08	0,78	0,34

сметанным										
-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	7,88	7,10	0,78	1,69	1,59	0,10	5,33	288,95	69,35
с маслом	7,90	7,12	0,78	4,59	4,49	0,10	5,35	401,15	96,28
с соусом молочным	9,08	8,11	0,96	4,04	3,92	0,12	8,64	453,78	108,91
с соусом сметанным	8,40	7,35	1,06	3,47	3,35	0,13	7,47	403,77	96,91

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
минтай	203,65	31,95	27,62	118,24	0,54	0,01	0,00	0,05	0,06	0,54	0,41
с маслом	204,17	32,37	27,63	118,90	0,54	0,02	0,02	0,05	0,07	0,54	0,41
с соусом молочным	256,85	74,73	32,78	151,38	0,58	0,02	0,01	0,07	0,11	0,59	0,62
с соусом сметанным	216,39	41,18	29,00	125,70	0,58	0,02	0,01	0,06	0,07	0,57	0,42

**Технологическая карта №  
ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ПАРОВЫЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	50,5	36,9
или окунь морской потрошенный обезглавленный	56,0	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	52,0	
или минтай неразделанный	80,2	
Молоко	10,3	10,3
Яйца куриные	-	1,7
Хлеб пшеничный	9,4	9,4
Котлетная масса		57,5
Фарш:		
Яйца куриные	-	6,0
Молоко	4,3	4,3
Масло сливочное	0,9	0,9
Масса омлета		8,6
Морковь	до 01.01 с 01.01	7,7
	9,6 10,3	
Масса припущенной моркови		6,9
Масса фарша		15,5
Масса полуфабриката		73,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60,0</b>	

с маслом сливочным	60/4
с соусом молочным	60/40
с соусом сметанным	60/40

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, мелко шинкуют и припускают до полного размягчения.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замеченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, яйца, тщательно перемешивают и слегка взбивают.

Для фарша готовят омлет паровой: яйца смешивают с молоком, выливают в смазанную маслом посуду и варят на пару до готовности. Остывший омлет нарезают, смешивают с готовой морковью, добавляют по вкусу соль.

Из котлетной рыбной массы формируют лепешки толщиной 1 см, на середину которых кладут фарш. Края массы соединяют, придавая изделиям овальную форму. Готовые зразы кладут на смазанную маслом решетку, варят на пару в течение 20-25 минут до готовности. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

При отпуске поливают маслом, сметанным или молочным соусом.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сваренные на пару изделия из котлетной массы овальной формы;

**цвет** – светло-серый или серый, на разрезе - характерный для компонентов, входящих в фарш;

**вкус, запах** – характерный для сваренных на пару изделий из котлетной рыбной массы с привкусом и ароматом омлета и припущенной моркови;

**консистенция** – мягкая, рыхлая, сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	7,25	6,50	0,75	2,04	1,95	0,09	5,24	291,70	70,01		
с маслом	7,26	6,51	0,75	4,94	4,85	0,09	5,27	403,90	96,94		
с соусом молочным	8,44	7,51	0,93	4,39	4,28	0,11	8,56	456,53	109,57		
с соусом сметанным	7,77	6,74	1,03	3,83	3,71	0,12	7,39	406,52	97,57		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
треска	169,67	31,25	16,39	102,00	0,58	0,02	0,83	0,05	0,10	0,88	0,42
с маслом	170,19	31,67	16,40	102,66	0,58	0,03	0,84	0,05	0,10	0,88	0,42
с соусом молочным	222,87	74,03	21,55	135,14	0,62	0,03	0,84	0,06	0,15	0,93	0,63
с соусом сметанным	182,42	40,48	17,77	109,46	0,63	0,03	0,83	0,05	0,11	0,91	0,44

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
окунь морской	7,97	7,22	0,75	2,91	2,83	0,09	5,24	338,74	81,30		
с маслом	7,99	7,24	0,75	5,82	5,73	0,09	5,27	450,94	108,23		
с соусом молочным	9,16	8,23	0,93	5,27	5,16	0,11	8,56	453,78	108,91		
с соусом сметанным	8,49	7,47	1,03	4,70	4,59	0,12	7,39	453,57	108,86		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
окунь морской	156,83	32,87	16,39	102,00	0,75	0,02	0,83	0,05	0,09	0,67	0,48
с маслом	157,35	33,30	16,40	102,66	0,76	0,03	0,84	0,05	0,09	0,67	0,48
с соусом молочным	210,03	75,65	21,55	135,14	0,80	0,03	0,84	0,06	0,14	0,72	0,69
с соусом сметанным	169,58	42,11	17,77	109,46	0,80	0,03	0,83	0,06	0,10	0,71	0,50

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
хек	7,97	7,22	0,75	2,91	2,83	0,09	5,24	338,74	81,30		
с маслом	7,99	7,24	0,75	5,82	5,73	0,09	5,27	450,94	108,23		
с соусом молочным	9,16	8,23	0,93	5,27	5,16	0,11	8,56	503,58	120,86		
с соусом сметанным	8,49	7,47	1,03	4,70	4,59	0,12	7,39	453,57	108,86		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
хек	156,83	32,87	16,39	102,00	0,75	0,02	0,83	0,05	0,09	0,67	0,48
с маслом	157,35	33,30	16,40	102,66	0,76	0,03	0,84	0,05	0,09	0,67	0,48
с соусом молочным	210,03	75,65	21,55	135,14	0,80	0,03	0,84	0,06	0,14	0,72	0,69
с соусом сметанным	169,58	42,11	17,77	109,46	0,80	0,03	0,83	0,06	0,10	0,71	0,50

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
минтай	7,21	6,46	0,75	2,14	2,05	0,09	5,24	295,85	71,00		
с маслом	7,23	6,48	0,75	5,04	4,95	0,09	5,27	408,05	97,93		
с соусом молочным	8,41	7,48	0,93	4,49	4,38	0,11	8,56	460,68	110,56		
с соусом сметанным	7,75	6,72	1,03	5,38	5,26	0,12	7,41	466,77	112,03		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
минтай	195,35	36,12	24,42	111,63	0,62	0,02	0,83	0,05	0,09	0,49	0,54
с маслом	195,88	36,54	24,43	112,29	0,63	0,03	0,84	0,05	0,09	0,49	0,54
с соусом	248,56	78,90	29,57	144,78	0,67	0,03	0,84	0,06	0,14	0,54	0,75

МОЛОЧНЫМ												
с соусом сметанным	208,36	45,56	25,80	119,42	0,68	0,03	0,84	0,06	0,10	0,53	0,55	

**Технологическая карта №**  
**БИТОЧКИ ИЗ РЫБЫ С ТВОРОГОМ ЗАПЕЧЕННЫЕ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	62,2	45,4
или окунь морской потрошенный обезглавленный	68,8	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	63,9	
или минтай неразделанный	98,7	
Творог	19,4	18,9
Яйца куриные	-	5,1
Масло сливочное	1,7	1,7
Сметана	1,7	1,7
Масса полуфабриката		70,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>60/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>60/40</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Некислый творог хорошо отжимают, протирают и соединяют с полученным фаршем и еще раз прокручивают через мясорубку. В массу добавляют яйца, часть сливочного масла, соль и перемешивают. Из массы формируют биточки (кругло-приплюснутой формы) по 2 шт. на порцию, кладут их на смазанный маслом противень, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С до готовности в течение 20-30 минут.

Подают с маслом сливочным или соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – запеченные изделия из рубленой рыбной массы кругло-приплюснутой формы;

*цвет* – корочки - светло-коричневый или серовато-кремовый, на разрезе - светло-серый или серый;

*вкус, запах* – характерный для запеченных изделий из рыбной массы с творогом с привкусом и ароматом сметаны;

*консистенция* – мягкая, сочная.

**4. Срок годности и условия хранения:**



На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
треска	9,90	9,90	0,00	3,79	3,79	0,00	0,43	321,01	77,04
с маслом	9,92	9,92	0,00	6,69	6,69	0,00	0,46	433,21	103,97
с соусом молочным	11,10	10,91	0,18	6,14	6,12	0,02	3,39	480,16	115,24

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
треска	160,76	41,20	16,29	128,81	0,44	0,02	0,01	0,04	0,12	0,91	0,22
с маслом	161,28	41,62	16,30	129,47	0,45	0,04	0,02	0,04	0,12	0,91	0,22
с соусом молочным	213,95	83,97	21,45	161,95	0,48	0,04	0,02	0,05	0,17	0,96	0,43

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
окунь морской	10,79	10,79	0,00	4,86	4,86	0,00	0,43	378,89	90,93
с маслом	10,81	10,81	0,00	7,77	7,77	0,00	0,46	491,09	117,86
с соусом молочным	11,99	11,80	0,18	7,22	7,20	0,02	3,75	543,73	130,49

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
окунь морской	144,96	43,20	16,29	128,81	0,66	0,02	0,01	0,04	0,11	0,65	0,29
с маслом	145,48	43,62	16,30	129,47	0,66	0,04	0,02	0,04	0,11	0,65	0,29
с соусом молочным	198,16	85,97	21,45	161,95	0,70	0,04	0,02	0,06	0,16	0,70	0,50

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическ ая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	10,14	10,14	0,00	4,43	4,43	0,00	0,43	349,95	83,99
с маслом	10,16	10,16	0,00	7,33	7,33	0,00	0,46	462,15	110,92
с соусом молочным	11,34	11,16	0,18	6,78	6,76	0,02	3,75	514,79	123,55

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
хек	158,78	43,20	18,26	140,66	0,46	0,02	0,01	0,05	0,10	0,54	0,62
с маслом	159,30	43,62	18,28	141,32	0,47	0,04	0,02	0,05	0,10	0,54	0,62
с соусом молочным	211,98	85,97	23,42	173,80	0,51	0,04	0,02	0,06	0,15	0,59	0,83

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	9,86	9,86	0,00	3,91	3,91	0,00	0,43	326,12	78,27
с маслом	9,88	9,88	0,00	6,81	6,81	0,00	0,46	438,32	105,20

с соусом молочным	11,06	10,87	0,18	6,26	6,24	0,02	3,75	490,95	117,83		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
минтай	192,35	47,19	26,16	140,66	0,50	0,02	0,01	0,04	0,10	0,43	0,37
с маслом	192,88	47,61	26,18	141,32	0,51	0,04	0,02	0,04	0,10	0,44	0,37
с соусом молочным	248,56	78,90	29,57	144,78	0,67	0,03	0,84	0,06	0,14	0,54	0,75

**Технологическая карта №**  
**БИТОЧКИ ИЗ РЫБЫ С ТВОРОГОМ ЗАПЕЧЕННЫЕ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	62,2	45,4
или окунь морской потрошенный обезглавленный	68,8	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	63,9	
или минтай неразделанный	98,7	
Творог	19,4	18,9
Яйца куриные	-	5,1
Масло подсолнечное рафинированное	1,7	1,7
Сметана	1,7	1,7
Масса полуфабриката		70,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>60/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>60/40</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Неислый творог хорошо отжимают, протирают и соединяют с полученным фаршем и еще раз прокручивают через мясорубку. В массу добавляют яйца, часть масла, соль и перемешивают. Из массы формируют биточки (кругло-приплюснутой формы) по 2 шт. на порцию, кладут их на смазанный маслом противень, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С до готовности в течение 20-30 минут.

Подают с маслом сливочным или соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – запеченные изделия из рубленной рыбной массы кругло-приплюснутой формы;

**цвет** – корочки – светло-коричневый или серовато-кремовый, на разрезе - светло-серый или серый;

**вкус, запах** – характерный для запеченных изделий из рыбной массы с творогом с привкусом и ароматом сметаны;

**консистенция** – мягкая, сочная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	9,89	9,89	0,00	4,05	2,55	1,49	0,42	330,63	79,35		
с маслом	9,91	9,91	0,00	6,95	5,46	1,49	0,45	442,83	106,28		
с соусом молочным	11,09	10,91	0,18	6,40	4,88	1,51	3,74	495,47	118,91		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	160,53	41,02	16,28	128,53	0,44	0,02	0,01	0,04	0,12	0,90	0,22
с маслом	161,06	41,44	16,30	129,19	0,44	0,03	0,02	0,04	0,12	0,91	0,22
с соусом молочным	213,74	83,79	21,44	161,67	0,48	0,03	0,01	0,05	0,17	0,96	0,43

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
окунь морской	10,78	10,78	0,00	5,13	3,63	1,49	0,42	388,52	93,24		
с маслом	10,80	10,80	0,00	8,03	6,53	1,49	0,45	500,72	120,17		
с соусом молочным	11,98	11,79	0,18	7,48	5,96	1,51	3,74	553,35	132,80		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
окунь морской	144,73	43,02	16,28	128,53	0,65	0,02	0,01	0,04	0,10	0,65	0,29
с маслом	145,26	43,44	16,30	129,19	0,66	0,03	0,02	0,04	0,11	0,65	0,29
с соусом молочным	197,94	85,79	21,44	161,67	0,70	0,03	0,01	0,06	0,15	0,70	0,50

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
хек	10,14	10,14	0,00	4,69	3,19	1,49	0,42	359,58	86,30		
с маслом	10,15	10,15	0,00	7,59	6,10	1,49	0,45	471,78	113,23		
с соусом молочным	11,33	11,15	0,18	7,04	5,52	1,51	3,74	524,41	125,86		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
хек	158,56	43,02	18,26	140,38	0,46	0,02	0,01	0,05	0,10	0,54	0,62

с маслом	159,30	43,62	18,28	141,32	0,47	0,04	0,02	0,05	0,10	0,54	0,62
с соусом молочным	211,76	85,79	23,41	173,52	0,50	0,03	0,01	0,06	0,15	0,59	0,83

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	9,85	9,85	0,00	4,17	2,67	1,49	0,42	335,74	80,58
с маслом	9,87	9,87	0,00	7,07	5,58	1,49	0,45	447,94	107,51
с соусом молочным	11,05	10,87	0,18	6,52	5,00	1,51	3,74	500,58	120,14

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
минтай	192,13	47,01	26,16	140,38	0,50	0,02	0,01	0,04	0,10	0,43	0,37
с маслом	192,65	47,43	26,17	141,04	0,50	0,03	0,02	0,04	0,10	0,43	0,37
с соусом молочным	245,33	89,79	31,31	173,52	0,54	0,03	0,01	0,06	0,15	0,48	0,57

### Технологическая карта № РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	49,3	36,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	54,5	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	50,7	
или минтай неразделанный	78,3	
Молоко	14,6	14,6
Хлеб пшеничный	11,1	11,1
Котлетная масса		60,0
Фарш:		
Лук репчатый	28,6	24
Масло подсолнечное рафинированное	2,6	2,6
Масса пассерованного лука		12,0
Яйца куриные	-	3,4
Масса фарша		15,4
Сухари	1,7	1,7
Масса полуфабриката		75,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,7	1,7
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>60,0</b>
<b>с маслом сливочным</b>		<b>60/4</b>
<b>с соусом молочным</b>		<b>60/40</b>

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают, очищают и мелко рубят.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130 - 140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку, смешивают с замоченным в молоке пшеничным хлебом, и снова пропускают через мясорубку. Массу солят, тщательно перемешивают и слегка выбивают.

На смоченную водой салфетку кладут слой котлетной массы толщиной 1-1,5 см, на него кладут фарш и с помощью салфетки края соединяют. Рулет перекалывают на смазанный маслом противень, придавая ему форму батона. Поверхность рулета выравнивают, сверху посыпают сухарями, делают 2—3 прокола и запекают в жарочном шкафу при температуре 200<sup>0</sup>С до готовности.

Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с мелко рублеными яйцами, добавляют соль и хорошо перемешивают.

Готовый рулет нарезают на порции, подают с маслом сливочным или молочным соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» лук ошпаривают.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционный кусок рулета (из котлетной массы), фаршированного пассерованным луком с рублеными вареными яйцами;

**цвет** – корочки рулета - светло-коричневый или серовато-коричневый, на разрезе – котлетной массы светло-серый или серый, фарша - характерный для пассерованного лука и рубленых яиц;

**вкус, запах** – характерный для изделий из рыбной котлетной массы с привкусом и ароматом пассерованного лука;

**консистенция** – мягкая, рыхлая, сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	7,12	5,88	1,24	4,76	0,86	3,90	8,48	448,97	107,75		
с маслом	7,14	5,89	1,24	7,66	3,76	3,90	8,50	561,17	134,68		
с соусом молочным	8,32	6,89	1,43	7,11	3,19	3,92	11,79	613,80	147,31		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	180,95	33,77	18,26	102,98	0,64	0,01	0,00	0,07	0,09	0,91	1,04
с маслом	181,47	34,19	18,27	103,64	0,65	0,02	0,01	0,07	0,09	0,92	1,04
с соусом молочным	234,15	76,54	23,41	136,12	0,69	0,02	0,01	0,08	0,14	0,97	1,25

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
окунь морской	7,83	6,58	1,24	5,61	1,71	3,90	8,48	494,87	118,77		
с маслом	7,84	6,60	1,24	8,52	4,61	3,90	8,50	607,07	145,70		
с соусом молочным	9,02	7,59	1,43	7,96	4,04	3,92	11,79	659,70	158,33		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
окунь морской	168,42	35,35	18,26	102,98	0,81	0,01	0,00	0,07	0,07	0,71	1,10
с маслом	168,94	35,77	18,27	103,64	0,82	0,02	0,01	0,07	0,08	0,71	1,10
с соусом молочным	221,62	78,12	23,41	136,12	0,86	0,02	0,01	0,08	0,13	0,76	1,30

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
хек	7,31	6,07	1,24	5,26	1,36	3,90	8,48	471,92	113,26		
с маслом	7,33	6,09	1,24	8,17	4,27	3,90	8,50	584,12	140,19		
с соусом молочным	8,51	7,08	1,43	7,61	3,69	3,92	11,79	636,75	152,82		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
хек	179,38	35,35	19,82	112,37	0,66	0,01	0,00	0,07	0,07	0,63	1,35
с маслом	179,90	35,77	19,84	113,04	0,66	0,02	0,01	0,07	0,07	0,63	1,35
с соусом молочным	232,58	78,12	24,98	145,52	0,70	0,02	0,01	0,09	0,12	0,68	1,56

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
минтай	7,09	5,85	1,24	4,85	0,95	3,90	8,48	453,02	108,72		
с маслом	7,11	5,86	1,24	7,75	3,85	3,90	8,50	565,22	135,65		
с соусом молочным	8,54	7,11	1,43	7,42	3,50	3,92	12,22	637,35	152,96		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
минтай	206,00	38,52	26,09	112,37	0,69	0,01	0,00	0,07	0,07	0,54	1,15
с маслом	206,52	38,94	26,10	113,04	0,70	0,02	0,01	0,07	0,08	0,54	1,15
с соусом молочным	271,91	91,85	32,46	153,35	0,74	0,02	0,01	0,09	0,13	0,60	1,41

**Технологическая карта №  
РЫБНИК (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	57,5	42,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	63,6	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	59,1	
или минтай неразделанный	91,3	
Яйца куриные	-	6,0
Лук репчатый	10,7	9,0
Хлеб пшеничный	7,7	7,7
Молоко	8,6	8,6
Масло сливочное	2,6	2,6
Масса полуфабриката		75,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>60/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>60/40</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>60/40</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и бланшируют.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, добавляют предварительно бланшированный репчатый лук и еще раз прокручивают через мясорубку. В полученную массу добавляют яйца, масло сливочное, соль, перемешивают и слегка взбивают. Массу формуют в виде батончиков и припускают до готовности.

Готовый рыбник нарезают на порции, подают с маслом сливочным или соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – кусочки (1-2 шт. на порцию) нарезанного рулета из рыбной котлетной массы с добавлением лука, поверхность среза гладкая.

**цвет** – светло-серый;

**вкус, запах** - характерный для блюд из рыбной котлетной массы с привкусом и ароматом лука;

**консистенция** – однородная, мягкая, нежная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
треска	7,54	6,89	0,65	2,97	2,91	0,07	4,49	318,14	76,35
с маслом	7,56	6,90	0,65	5,88	5,81	0,07	4,52	430,34	103,28
с соусом	8,74	7,90	0,84	5,32	5,24	0,09	7,81	482,98	115,91

МОЛОЧНЫМ											
с соусом сметанным	7,97	7,14	0,84	4,75	4,67	0,09	6,02	420,44	100,91		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
треска	165,29	25,35	15,93	103,45	0,55	0,02	0,01	0,05	0,09	0,91	0,52
с маслом	165,81	25,77	15,95	104,11	0,56	0,04	0,02	0,05	0,10	0,91	0,52
с соусом молочным	218,49	68,12	21,09	136,60	0,60	0,03	0,02	0,06	0,14	0,96	0,73
с соусом сметанным	176,97	34,42	17,17	110,17	0,59	0,03	0,01	0,05	0,10	0,94	0,53

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
окунь морской	8,36	7,71	0,65	3,97	3,90	0,07	4,49	371,69	89,21
с маслом	8,38	7,73	0,65	6,88	6,81	0,07	4,52	483,89	116,13
с соусом молочным	9,56	8,72	0,84	6,32	6,24	0,09	7,81	536,53	128,77
с соусом сметанным	8,79	7,96	0,84	5,75	5,66	0,09	6,02	473,99	113,76

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
окунь морской	150,67	27,19	15,93	103,45	0,75	0,02	0,01	0,06	0,08	0,68	0,59
с маслом	151,19	27,62	15,95	104,11	0,76	0,04	0,02	0,06	0,08	0,68	0,59
с соусом молочным	203,87	69,97	21,09	136,60	0,80	0,03	0,02	0,07	0,13	0,73	0,79
с соусом сметанным	162,36	36,27	17,17	110,17	0,79	0,03	0,01	0,06	0,09	0,70	0,60

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	7,76	7,11	0,65	3,56	3,50	0,07	4,49	344,92	82,78
с маслом	7,78	7,13	0,65	6,47	6,40	0,07	4,52	457,12	109,71
с соусом молочным	8,96	8,12	0,84	5,92	5,83	0,09	7,81	509,75	122,34
с соусом сметанным	8,20	7,36	0,84	5,34	5,26	0,09	6,02	447,22	107,33

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
хек	163,46	27,19	17,76	114,41	0,57	0,02	0,01	0,06	0,07	0,58	0,89
с маслом	163,98	27,62	17,77	115,07	0,58	0,04	0,02	0,06	0,08	0,58	0,89
с соусом молочным	216,66	69,97	22,92	147,56	0,62	0,03	0,02	0,07	0,12	0,63	1,10
с соусом сметанным	175,15	36,27	19,00	121,13	0,61	0,03	0,01	0,06	0,08	0,60	0,90

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал



	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
минтай	8,70	7,86	0,84	5,44	5,35	0,09	7,81	487,70	117,05		
с маслом	7,52	6,87	0,65	5,99	5,92	0,07	4,52	435,07	104,42		
с соусом молочным	8,70	7,86	0,84	5,44	5,35	0,09	7,81	487,70	117,05		
с соусом сметанным	7,94	7,10	0,84	4,86	4,78	0,09	6,02	425,17	102,04		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
минтай	206,00	38,52	26,09	112,37	0,69	0,01	0,00	0,07	0,07	0,54	1,15
с маслом	195,04	31,31	25,08	115,07	0,62	0,04	0,02	0,06	0,08	0,48	0,65
с соусом молочным	247,72	73,67	30,23	147,56	0,65	0,03	0,02	0,07	0,13	0,53	0,86
с соусом сметанным	206,20	39,96	26,30	121,13	0,65	0,03	0,01	0,06	0,09	0,50	0,67

### Технологическая карта № РЫБНИК (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	57,5	42,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	63,6	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	59,1	
или минтай неразделанный	91,3	
Яйца куриные	-	6
Лук репчатый	10,7	9
Хлеб пшеничный	7,7	7,7
Молоко	8,6	8,6
Масло подсолнечное рафинированное	2,6	2,6
Масса полуфабриката		75,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>60/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>60/40</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>60/40</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и бланшируют.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, добавляют предварительно бланшированный репчатый лук и еще раз прокручивают через мясорубку. В полученную массу добавляют яйца, масло растительное, соль, перемешивают и слегка взбивают. Массу формируют в виде батонов и припускают до готовности.

Готовый рыбник нарезают на порции, подают с маслом сливочным или соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – кусочки (1-2 шт. на порцию) нарезанного рулета из рыбной котлетной массы с добавлением лука, поверхность среза гладкая.

**цвет** – светло-серый;

**вкус, запах** – характерный для блюд из рыбной котлетной массы с привкусом и ароматом лука;

**консистенция** – однородная, мягкая, нежная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	7,53	6,87	0,65	3,37	1,02	2,35	4,47	332,86	79,89		
с маслом	7,56	6,90	0,65	5,92	3,57	2,35	4,52	430,34	103,28		
с соусом молочным	8,73	7,89	0,84	5,55	3,17	2,37	7,80	491,17	117,88		
с соусом сметанным	7,96	7,12	0,84	5,15	2,78	2,37	6,00	435,16	104,44		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	164,95	25,07	15,92	103,02	0,55	0,01	0,00	0,05	0,09	0,91	0,52
с маслом	165,81	25,77	15,95	104,11	0,56	0,04	0,02	0,05	0,10	0,91	0,52
с соусом молочным	218,41	68,06	21,08	136,36	0,60	0,02	0,01	0,06	0,14	0,96	0,73
с соусом сметанным	176,63	34,14	17,16	109,74	0,59	0,02	0,01	0,05	0,10	0,94	0,53

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
окунь морской	8,35	7,70	0,65	4,37	2,02	2,35	4,47	386,41	92,74		
с маслом	8,38	7,73	0,65	6,92	4,57	2,35	4,52	485,56	116,54		
с соусом молочным	9,55	8,72	0,84	6,54	4,17	2,37	7,80	544,72	130,73		
с соусом сметанным	8,78	7,95	0,84	6,15	3,78	2,37	6,00	488,71	117,29		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
окунь морской	150,33	26,92	15,92	103,02	0,75	0,01	0,00	0,06	0,08	0,68	0,59
с маслом	151,38	27,76	15,94	104,07	0,76	0,02	0,01	0,06	0,08	0,68	0,59
с соусом молочным	203,80	69,91	21,08	136,36	0,80	0,02	0,01	0,07	0,13	0,73	0,79

с соусом сметанным	162,02	35,99	17,16	109,74	0,79	0,02	0,01	0,06	0,09	0,70	0,60
--------------------	--------	-------	-------	--------	------	------	------	------	------	------	------

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	7,75	7,10	0,65	3,96	1,61	2,35	4,47	359,64	86,31
с маслом	7,78	7,13	0,65	6,51	4,16	2,35	4,52	458,79	110,11
с соусом молочным	8,95	8,12	0,84	6,14	3,77	2,37	7,80	517,95	124,31
с соусом сметанным	8,19	7,35	0,84	5,74	3,37	2,37	6,00	461,94	110,87

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
хек	163,12	26,92	17,75	113,98	0,57	0,01	0,00	0,06	0,07	0,58	0,89
с маслом	164,17	27,76	17,77	115,03	0,57	0,02	0,01	0,06	0,07	0,58	0,89
с соусом молочным	216,59	69,91	22,91	147,32	0,61	0,02	0,01	0,07	0,12	0,63	1,10
с соусом сметанным	174,81	35,99	18,99	120,70	0,61	0,02	0,01	0,06	0,08	0,60	0,90

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	7,49	6,84	0,65	3,48	1,13	2,35	4,47	337,59	81,02
с маслом	7,52	6,87	0,65	6,03	3,68	2,35	4,52	436,74	104,82
с соусом молочным	8,69	7,86	0,84	5,66	3,29	2,37	7,80	495,90	119,02
с соусом сметанным	7,92	7,09	0,84	5,26	2,89	2,37	6,00	439,89	105,57

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
минтай	194,18	30,62	25,06	113,98	0,60	0,01	0,00	0,06	0,07	0,47	0,65
с маслом	195,23	31,46	25,08	115,03	0,61	0,02	0,01	0,06	0,08	0,48	0,65
с соусом молочным	247,64	73,60	30,22	147,32	0,65	0,02	0,01	0,07	0,12	0,53	0,86
с соусом сметанным	205,87	39,69	26,30	120,70	0,64	0,02	0,01	0,06	0,08	0,50	0,67

**Технологическая карта №  
ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	68,1	49,7
или окунь морской потрошенный обезглавленный	75,3	

или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	70,0	
или минтай неразделанный	108,0	
Молоко	12,0	12,0
Хлеб пшеничный	7,7	7,7
Яйца куриные	-	5,1
Масло сливочное	2,6	2,6
Масса полуфабриката		75,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>60/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>60/40</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>60/40</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают.

Котлетную массу соединяют с размягченным маслом, яичными желтками, перемешивают. Яичные белки взбивают и, осторожно перемешивая, вводят в массу. Готовую массу выкладывают в смазанные маслом формы и варят на пару в течение 20 минут.

При отпуске хлебцы режут на порции. Подают с маслом или соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сваренное на пару изделие из рыбной котлетной массы нарезано плоскими кусочками, полито маслом или соусом;

**цвет** – светло-серый или серый;

**вкус, запах** – характерный для вареных изделий из рыбной котлетной массы;

**консистенция** – однородная, мягкая, нежная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	8,51	7,97	0,54	3,00	2,93	0,07	3,90	323,97	77,75		
с маслом	8,53	7,98	0,54	5,90	5,83	0,07	3,92	436,17	104,68		
с соусом молочным	9,70	8,98	0,72	5,35	5,26	0,09	7,21	488,80	117,31		
с соусом сметанным	8,94	8,22	0,72	4,78	4,69	0,09	5,42	426,27	102,30		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	177,72	27,91	17,19	114,97	0,54	0,02	0,01	0,05	0,10	1,03	0,26
с маслом	178,24	28,33	17,20	115,64	0,54	0,04	0,02	0,05	0,10	1,03	0,26
с соусом молочным	230,92	70,68	22,34	148,12	0,58	0,03	0,02	0,06	0,15	1,08	0,47

с соусом сметанным	189,40	36,98	18,42	121,69	0,58	0,03	0,01	0,05	0,11	1,06	0,27
--------------------	--------	-------	-------	--------	------	------	------	------	------	------	------

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
окунь морской	9,48	8,94	0,54	4,18	4,11	0,07	3,90	387,33	92,96
с маслом	9,50	8,96	0,54	7,08	7,02	0,07	3,92	499,53	119,89
с соусом молочным	10,68	9,95	0,72	6,53	6,44	0,09	7,21	552,17	132,52
с соусом сметанным	9,91	9,19	0,72	5,96	5,87	0,09	5,42	489,63	117,51

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
окунь морской	160,42	30,09	17,19	114,97	0,77	0,02	0,01	0,05	0,09	0,75	0,34
с маслом	160,94	30,52	17,20	115,64	0,78	0,04	0,02	0,05	0,09	0,76	0,34
с соусом молочным	213,62	72,87	22,34	148,12	0,82	0,03	0,02	0,07	0,14	0,81	0,55
с соусом сметанным	172,10	39,17	18,42	121,69	0,81	0,03	0,01	0,06	0,10	0,78	0,35

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	8,77	8,23	0,54	3,70	3,63	0,07	3,90	355,65	85,36
с маслом	8,79	8,25	0,54	6,60	6,53	0,07	3,92	467,85	112,28
с соусом молочным	9,97	9,24	0,72	6,05	5,96	0,09	7,21	520,49	124,92
с соусом сметанным	9,21	8,48	0,72	5,48	5,39	0,09	5,42	457,95	109,91

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
хек	175,55	30,09	19,35	127,95	0,56	0,02	0,01	0,06	0,08	0,63	0,70
с маслом	176,08	30,52	19,36	128,61	0,57	0,04	0,02	0,06	0,08	0,64	0,70
с соусом молочным	228,76	72,87	24,50	161,09	0,60	0,03	0,02	0,07	0,13	0,69	0,91
с соусом сметанным	187,24	39,17	20,58	134,66	0,60	0,03	0,01	0,06	0,09	0,66	0,71

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	7,49	6,84	0,65	3,48	1,13	2,35	4,47	337,59	81,02
с маслом	7,52	6,87	0,65	6,03	3,68	2,35	4,52	436,74	104,82
с соусом молочным	9,66	8,94	0,72	5,48	5,39	0,09	7,21	494,39	118,65
с соусом сметанным	8,48	7,94	0,54	6,03	5,97	0,07	3,92	441,76	106,02

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C

минтай	194,18	30,62	25,06	113,98	0,60	0,01	0,00	0,06	0,07	0,47	0,65
с маслом	195,23	31,46	25,08	115,03	0,61	0,02	0,01	0,06	0,08	0,48	0,65
с соусом молочным	265,51	77,24	33,15	161,09	0,65	0,03	0,02	0,07	0,13	0,57	0,63
с соусом сметанным	212,83	34,89	28,01	128,61	0,61	0,04	0,02	0,05	0,09	0,52	0,42

**Технологическая карта №  
ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	68,1	49,7
или окунь морской потрошенный обезглавленный	75,3	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	70,0	
или минтай неразделанный	108,0	
Молоко	12,0	12,0
Хлеб пшеничный	7,7	7,7
Яйца куриные	-	5,1
Масло подсолнечное рафинированное	2,6	2,6
Масса полуфабриката		75,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>60/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>60/40</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>60/40</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают.

Котлетную массу соединяют с размягченным маслом, яичными желтками, перемешивают. Яичные белки взбивают и, осторожно перемешивая, вводят в массу. Готовую массу выкладывают в смазанные маслом формы и варят на пару в течение 20 минут.

При отпуске хлебцы режут на порции. Подают с маслом или соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – сваренное на пару изделие из рыбной котлетной массы нарезано плоскими кусочками, полито маслом или соусом;

**цвет** – светло-серый или серый;

**вкус, запах** – характерный для вареных изделий из рыбной котлетной массы;

**консистенция** – однородная, мягкая, нежная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
треска	8,50	7,95	0,54	3,40	1,04	2,35	3,88	338,69	81,29
с маслом	8,51	7,97	0,54	6,30	3,95	2,35	3,91	450,89	108,21
с соусом молочным	9,69	8,97	0,72	5,75	3,37	2,37	7,19	503,52	120,85
с соусом сметанным	8,93	8,20	0,72	5,18	2,80	2,37	5,40	440,99	105,84

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	177,38	27,63	17,18	114,55	0,53	0,01	0,00	0,05	0,10	1,03	0,26
с маслом	177,90	28,06	17,19	115,21	0,54	0,03	0,01	0,05	0,10	1,03	0,26
с соусом молочным	230,58	70,41	22,33	147,69	0,58	0,02	0,01	0,06	0,15	1,08	0,47
с соусом сметанным	189,06	36,71	18,41	121,26	0,57	0,02	0,01	0,05	0,11	1,06	0,27

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
окунь морской	9,47	8,93	0,54	4,58	2,22	2,35	3,88	402,06	96,49
с маслом	9,49	8,95	0,54	7,48	5,13	2,35	3,91	514,26	123,42
с соусом молочным	10,67	9,94	0,72	6,93	4,56	2,37	7,19	566,89	136,05
с соусом сметанным	9,90	9,18	0,72	6,36	3,98	2,37	5,40	504,36	121,05

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
окунь морской	160,08	29,82	17,18	114,55	0,77	0,01	0,00	0,05	0,08	0,75	0,34
с маслом	160,60	30,24	17,19	115,21	0,78	0,03	0,01	0,05	0,09	0,75	0,34
с соусом молочным	213,28	72,59	22,33	147,69	0,82	0,02	0,01	0,07	0,13	0,80	0,55
с соусом сметанным	171,76	38,89	18,41	121,26	0,81	0,02	0,01	0,06	0,09	0,78	0,35

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	8,76	8,22	0,54	4,10	1,74	2,35	3,88	370,37	88,89
с маслом	8,78	8,24	0,54	7,00	4,65	2,35	3,91	482,57	115,82
с соусом молочным	9,96	9,23	0,72	6,45	4,07	2,37	7,19	535,21	128,45
с соусом сметанным	9,19	8,47	0,72	5,88	3,50	2,37	5,40	472,67	113,44

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар	В1	В2	РР	С

							ОТИН				
хек	175,21	29,82	19,34	127,52	0,55	0,01	0,00	0,06	0,08	0,63	0,70
с маслом	175,74	30,24	19,35	128,18	0,56	0,03	0,01	0,06	0,08	0,64	0,70
с соусом молочным	228,42	72,59	24,50	160,66	0,60	0,02	0,01	0,07	0,13	0,69	0,91
с соусом сметанным	186,90	38,89	20,57	134,23	0,59	0,02	0,01	0,06	0,09	0,66	0,71

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	8,45	7,91	0,54	3,53	1,17	2,35	3,88	344,28	82,63
с маслом	8,47	7,93	0,54	6,43	4,08	2,35	3,91	456,48	109,56
с соусом молочным	9,65	8,92	0,72	5,88	3,51	2,37	7,19	509,12	122,19
с соусом сметанным	8,88	8,16	0,72	5,31	2,93	2,37	5,40	446,58	107,18

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
минтай	211,97	34,19	27,99	127,52	0,60	0,01	0,00	0,05	0,08	0,51	0,42
с маслом	212,49	34,62	28,00	128,18	0,60	0,03	0,01	0,05	0,08	0,52	0,42
с соусом молочным	265,17	76,97	33,14	160,66	0,64	0,02	0,01	0,07	0,13	0,57	0,63
с соусом сметанным	223,65	43,27	29,22	134,23	0,64	0,02	0,01	0,06	0,09	0,54	0,43

**Технологическая карта №**  
**ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	44,5	32,5
или окунь морской потрошенный обезглавленный	49,2	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	45,1	
или минтай неразделанный	70,7	
Молоко	10,0	10,0
Хлеб пшеничный	6,7	6,7
Лук репчатый	8,0	6,7
Мука пшеничная	4,2	4,2
Масса полуфабриката		58
Масло подсолнечное рафинированное	3,3	3,3
Масса готовых тефтелей		50,0
Соус сметанный:		
Сметана	15,0	15,0



Мука пшеничная	1,5	1,5
Вода	15,0	15,0
Масса соуса сметанного		30,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>80,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют и бланшируют.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с предварительно бланшированным луком и размоченным в молоке хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают, слегка взбивают и формируют шарики по 1-2 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 минут.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия из котлетной рыбной массы в форме шариков, тушеные в соусе;

**цвет** – поверхности тефтелей – светло-коричневый, на разрезе светло-серый или серый, соуса – серовато-белый или белый с кремовым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для изделий из котлетной рыбной массы с привкусом и ароматом лука, соответствующего соуса;

**консистенция** – тефтелей мягкая, рыхлая, соуса вязкая, однородная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	6,33	5,25	1,08	6,05	3,03	3,02	7,84	473,65	113,68		
окунь морской	6,97	5,89	1,08	6,82	3,80	3,02	7,84	515,09	123,62		
хек	6,50	5,43	1,08	6,50	3,49	3,02	7,84	494,37	118,65		
минтай	6,30	5,22	1,08	6,13	3,12	3,02	7,84	477,30	114,55		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	147,01	33,62	14,39	87,13	0,42	0,02	0,01	0,05	0,07	0,78	0,43
окунь морской	135,70	35,05	14,39	87,13	0,58	0,02	0,01	0,05	0,06	0,59	0,48
хек	145,59	35,05	15,81	95,61	0,44	0,02	0,01	0,05	0,06	0,52	0,71
минтай	169,63	37,91	21,46	95,61	0,47	0,02	0,01	0,05	0,06	0,44	0,53

## Технологическая карта № ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	44,5	32,5
или окунь морской потрошенный обезглавленный	49,2	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	45,1	
или минтай неразделанный	70,7	
Молоко	10,0	10,0
Хлеб пшеничный	6,7	6,7
Лук репчатый	8,0	6,7
Мука пшеничная	4,2	4,2
Масса полуфабриката		58,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,3	3,3
Масса готовых тефтелей		50,0
Соус сметанный:		
Сметана	7,5	7,5
Мука пшеничная	2,25	2,25
Вода	22,5	22,5
Масса соуса сметанного		30,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>80,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют и бланшируют.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с предварительно бланшированным луком и размоченным в молоке хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают, слегка взбивают и формируют шарики по 1-2 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 минут.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия из котлетной рыбной массы в форме шариков, тушеные в соусе;

**цвет** – поверхности тефтелей – светло-коричневый, на разрезе светло-серый или серый, соуса – серовато-белый или белый с кремовым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для изделий из котлетной рыбной массы с привкусом и ароматом лука, соответствующего соуса;

**консистенция** – тефтелей - мягкая, рыхлая, соуса - вязкая, однородная.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	6,40	5,25	1,15	6,05	3,03	3,02	8,34	483,67	116,08		
окунь морской	7,04	5,89	1,15	6,83	3,80	3,02	8,34	525,11	126,03		
хек	6,58	5,43	1,15	6,51	3,49	3,02	8,34	504,39	121,05		
минтай	6,37	5,22	1,15	6,14	3,12	3,02	8,34	487,32	116,96		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	147,88	34,04	14,57	87,73	0,43	0,02	0,01	0,05	0,07	0,78	0,43
окунь морской	136,57	35,47	14,57	87,73	0,59	0,02	0,01	0,05	0,06	0,60	0,48
хек	146,46	35,47	15,99	96,21	0,45	0,02	0,01	0,06	0,06	0,52	0,71
минтай	170,50	38,33	21,64	96,21	0,47	0,02	0,01	0,05	0,06	0,45	0,53

### Технологическая карта № ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	44,5	32,5
или окунь морской потрошенный обезглавленный	49,2	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	45,1	
или минтай неразделанный	70,7	
Морковь до 01.01	12,6	10,0 <sup>1</sup>
с 01.01	13,4	
Хлеб пшеничный	4,2	4,2
Лук репчатый	3,9	3,3
Масло подсолнечное рафинированное	0,8	0,8
Масса пассерованного лука		1,6
Яйца куриные	-	4,2
Молоко	3,3	3,3
Мука пшеничная	4,2	4,2
Масса полуфабриката		58
Масло подсолнечное рафинированное	4,2	4,2
Масса готовых тефтелей		50,0
Соус сметанный:		
Сметана	15,0	15,0
Мука пшеничная	1,5	1,5
Вода	15,0	15,0

Масса соуса сметанного		30,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>80,0</b>	

<sup>1</sup>Масса вареной очищенной моркови

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, повторно промывают в проточной воде и варят до готовности в кожуре, охлаждают, очищают. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют, кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 130-140<sup>0</sup>С, слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до +30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде. Филе нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с вареной морковью, пассерованным репчатым луком и замоченным в молоке пшеничным хлебом. В полученную массу добавляют яйца, соль, тщательно перемешивают и формируют шарики по 2-3 штуки на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат в течение 15-20 минут.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут. Соус процеживают и доводят до кипения

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия из котлетной рыбной массы в форме шариков, тушеные в соусе;

**цвет** – поверхности тефтелей – светло-коричневый, на разрезе светло-серый или серый, с вкраплениями кусочков вареной моркови; соуса – серовато-белый или белый с кремовым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для изделий из котлетной рыбной массы с привкусом и ароматом моркови, пассерованного лука, соуса сметанного;

**консистенция** – тефтелей мягкая, рыхлая, соуса - вязкая, однородная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	6,53	5,56	0,97	7,81	3,31	4,50	6,87	531,17	127,48		
окунь морской	7,17	6,20	0,97	8,58	4,08	4,50	6,87	572,60	137,43		
хек	6,71	5,73	0,97	8,26	3,77	4,50	6,87	551,89	132,45		
минтай	6,51	5,53	0,97	7,89	3,40	4,50	6,87	534,82	128,36		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	163,65	29,79	14,81	89,54	0,49	0,02	1,08	0,05	0,08	0,80	0,54
окунь морской	152,34	31,22	14,81	89,54	0,64	0,02	1,08	0,05	0,07	0,62	0,59
хек	162,24	31,22	16,22	98,02	0,50	0,02	1,08	0,05	0,07	0,54	0,82
минтай	186,27	34,08	21,88	98,02	0,53	0,02	1,08	0,05	0,07	0,47	0,64

**Технологическая карта №  
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	52,9	38,6
или окунь морской потрошенный обезглавленный	58,5	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	54,4	
или минтай неразделанный	83,9	
Молоко	12,0	12,0
Хлеб пшеничный	7,7	7,7
Яйца куриные	-	5,1
Лук репчатый	9,2	7,7
Масса полуфабриката		70,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60,0</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>60/40</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, мелко нарезают и бланшируют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом. В полученную массу добавляют сырые яйца, соль, бланшированный мелко нарезанный репчатый лук, тщательно перемешивают и формируют шарики массой 15-18 граммов. Припускают в небольшом количестве воды при плотно закрытой крышке 10-15 минут.

Подают со сметанным соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - припущенные изделия из рыбной котлетной массы с луком в форме шариков, политы соусом, гарнир;

**цвет** - поверхности фрикаделек - светло-коричневый, на разрезе - светло-серый или серый;

**вкус, запах** - характерный для припущенных изделий из рыбной котлетной массы с привкусом и ароматом лука;

**консистенция** - фрикаделек - мягкая, рыхлая, соуса - вязкая, однородная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	7,01	6,37	0,64	1,05	0,98	0,07	4,51	235,52	56,52		
с соусом сметанным	7,44	6,62	0,82	2,83	2,74	0,09	6,04	337,82	81,08		
Минеральные вещества, мг											
Витамины, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
треска	156,15	27,15	15,20	97,43	0,51	0,01	0,00	0,05	0,09	0,85	0,48
с соусом сметанным	167,84	36,22	16,44	104,15	0,54	0,02	0,01	0,05	0,10	0,87	0,49

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
окунь морской	7,77	7,13	0,64	1,97	1,90	0,07	4,51	284,73	68,34
с соусом сметанным	8,20	7,38	0,82	3,75	3,66	0,09	6,04	387,03	92,89

Минеральные вещества, мг											
Витамины, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
окунь морской	142,72	28,85	15,20	97,43	0,69	0,01	0,00	0,05	0,07	0,63	0,54
с соусом сметанным	154,41	37,92	16,44	104,15	0,73	0,02	0,01	0,06	0,08	0,66	0,55

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	7,22	6,58	0,64	1,60	1,53	0,07	4,51	260,12	62,43
с соусом сметанным	7,65	6,83	0,82	3,37	3,29	0,09	6,04	362,42	86,98

Минеральные вещества, мг											
Витамины, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
хек	154,48	28,85	16,88	107,51	0,52	0,01	0,00	0,05	0,07	0,54	0,82
с соусом сметанным	166,16	37,92	18,12	114,22	0,56	0,02	0,01	0,06	0,08	0,57	0,83

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	6,98	6,34	0,64	1,15	1,09	0,07	4,51	239,86	57,57
с соусом сметанным	7,41	6,59	0,82	2,93	2,85	0,09	6,04	342,16	82,12

Минеральные вещества, мг											
Витамины, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
минтай	183,02	32,24	23,60	107,51	0,56	0,01	0,00	0,05	0,07	0,45	0,60
с соусом сметанным	194,70	41,32	24,83	114,22	0,59	0,02	0,01	0,06	0,08	0,47	0,61

## Технологическая карта № ГАЛКИ РЫБНЫЕ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	62,2	45,4
или окунь морской потрошенный обезглавленный	68,8	
или ХЕК тихоокеанский потрошенный обезглавленный	63,9	
или минтай неразделанный	98,7	
Молоко	17,1	17,1
Лук репчатый	8,2	6,9
Крахмал картофельный	4,3	4,3
Масса полуфабриката		71,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>60/40</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, нарезают и бланшируют.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с бланшированным репчатым луком. В измельченную массу добавляют соль, крахмал, молоко, хорошо перемешивают. Массу разделяют в виде клецок по 2-3 шт. на порцию. Складывают их в посуду, подливают горячую воду (5% к массе продукта) и при закрытой крышке на слабом нагреве припускают 15-20 минут до готовности.

Подают с молочным соусом Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - припущенные изделия из рубленой рыбной массы нечетко выраженной формы;

**цвет** - светло-серый или серый;

**вкус, запах** - характерный для припущенных изделий из рубленой рыбной массы с привкусом и ароматом лука;

**консистенция** - однородная, мягкая, рыхлая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
треска	6,98	6,89	0,09	0,62	0,62	0,00	4,37	215,38	51,69
с соусом молочным	8,18	7,91	0,27	2,97	2,95	0,02	7,69	380,21	91,25
Минеральные вещества, мг					Витамины, мг				

	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
треска	166,98	31,31	14,76	102,05	0,30	0,00	0,00	0,04	0,08	0,87	0,51
с соусом молочным	220,18	74,09	19,92	135,20	0,34	0,02	0,01	0,05	0,13	0,92	0,71

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
окунь морской	7,87	7,78	0,09	1,69	1,69	0,00	4,37	273,26	65,58
с соусом молочным	9,07	8,80	0,27	4,05	4,03	0,02	7,69	438,10	105,14

	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
окунь морской	151,18	33,31	14,76	102,05	0,52	0,00	0,00	0,05	0,07	0,61	0,58
с соусом молочным	204,38	76,09	19,92	135,20	0,56	0,02	0,01	0,06	0,12	0,66	0,79

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	7,23	7,14	0,09	1,26	1,26	0,00	4,37	244,32	58,64
с соусом молочным	8,42	8,15	0,27	3,61	3,59	0,02	7,69	409,15	98,20

	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
хек	165,01	33,31	16,73	113,90	0,32	0,00	0,00	0,05	0,06	0,50	0,91
с соусом молочным	218,21	76,09	21,89	147,05	0,36	0,02	0,01	0,06	0,11	0,56	1,11

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	6,94	6,85	0,09	0,74	0,74	0,00	4,37	220,48	52,92
с соусом молочным	8,14	7,87	0,27	3,09	3,07	0,02	7,69	385,32	92,48

	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
минтай	198,58	37,31	24,63	113,90	0,36	0,00	0,00	0,05	0,06	0,39	0,65
с соусом молочным	251,78	80,08	29,79	147,05	0,40	0,02	0,01	0,06	0,11	0,45	0,86

**Технологическая карта №  
ПУДИНГ РЫБНЫЙ**

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**



Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	67,4	49,2
или окунь морской потрошенный обезглавленный	74,5	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	69,3	
или минтай неразделанный	108,0	49,7
Масса припущенной рыбы		40,3
Молоко	12,9	12,9
Масло сливочное	2,6	2,6
Хлеб пшеничный	7,7	7,7
Яйца куриные	-	5,1
Масса полуфабриката		65,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>60/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>60/40</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе рыбы кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду, на 2 см выше поверхности рыбы, и, закрыв посуду крышкой, припускают до готовности при температуре 85-90<sup>0</sup>С. Припущенную рыбу пропускают через мясорубку с замоченным в молоке пшеничным хлебом. В массу добавляют размягченное сливочное масло, яичные желтки, соль и хорошо перемешивают. Яичные белки взбивают в пышную пену, соединяют с массой и осторожно перемешивают. Готовую массу выкладывают в смазанную маслом посуду и варят на пару до готовности 25-30 минут.

Подают, полив сливочным маслом или молочным соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - сваренное на пару изделие из рыбной котлетной массы без четко определенной формы;

**цвет** - светло-серый или серый;

**вкус, запах** - характерный для изделий из рыбной котлетной массы;

**консистенция** - однородная, мягкая, сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
треска	8,40	7,86	0,54	3,01	2,95	0,07	3,93	323,39	77,61
с маслом	8,42	7,88	0,54	5,92	5,85	0,07	3,96	435,59	104,54
с соусом молочным	9,60	8,87	0,72	5,36	5,28	0,09	7,25	488,23	117,17

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
треска	176,20	28,66	17,06	114,04	0,53	0,02	0,01	0,05	0,10	1,02	0,26
с маслом	176,72	29,08	17,07	114,70	0,54	0,04	0,02	0,05	0,10	1,02	0,26
с соусом молочным	229,40	71,43	22,22	147,18	0,58	0,03	0,02	0,06	0,15	1,07	0,47

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
окунь морской	9,36	8,82	0,54	4,17	4,10	0,07	3,93	385,61	92,55
с маслом	9,38	8,83	0,54	7,08	7,01	0,07	3,96	497,81	119,48
с соусом молочным	10,55	9,83	0,72	6,52	6,44	0,09	7,25	550,45	132,11

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
окунь морской	159,21	30,81	17,06	114,04	0,77	0,02	0,01	0,05	0,09	0,74	0,34
с маслом	159,74	31,23	17,07	114,70	0,77	0,04	0,02	0,05	0,09	0,74	0,34
с соусом молочным	212,42	73,58	22,22	147,18	0,81	0,03	0,02	0,07	0,14	0,79	0,55

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	8,66	8,12	0,54	3,70	3,63	0,07	3,93	354,50	85,08
с маслом	8,68	8,14	0,54	6,60	6,54	0,07	3,96	466,70	112,01
с соусом молочным	9,86	9,13	0,72	6,05	5,96	0,09	7,25	519,34	124,64

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
хек	174,07	30,81	19,18	126,77	0,55	0,02	0,01	0,06	0,08	0,63	0,69
с маслом	174,60	31,23	19,20	127,43	0,56	0,04	0,02	0,06	0,08	0,63	0,69
с соусом молочным	227,28	73,58	24,34	159,92	0,60	0,03	0,02	0,07	0,13	0,68	0,90

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	8,42	7,87	0,54	3,14	3,08	0,07	3,93	329,96	79,19
с маслом	8,47	7,93	0,54	6,43	4,08	2,35	3,91	442,16	106,12
с соусом молочным	9,61	8,89	0,72	5,50	5,41	0,09	7,25	494,80	118,75

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
минтай	211,62	35,24	27,87	127,61	0,60	0,02	0,01	0,05	0,08	0,51	0,42
с маслом	212,15	35,66	27,88	128,27	0,61	0,04	0,02	0,05	0,09	0,51	0,42
с соусом	264,83	78,02	33,02	160,75	0,64	0,03	0,02	0,07	0,13	0,56	0,63

МОЛОЧНЫМ										
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## Технологическая карта № СУФЛЕ РЫБНОЕ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	71,6	52,3
или окунь морской потрошенный обезглавленный	79,3	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	73,7	
или минтай неразделанный	115,2	53
Масса припущенной рыбы		42,9
Соус молочный:		
Молоко	18,0	18,0
Масло сливочное	2,6	2,6
Мука пшеничная	2,6	2,6
Масса соуса молочного		20,0
Яйца куриные	-	7,7
Масло сливочное	1,7	1,7
Масса полуфабриката		69,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>60/4</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе рыбы кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду, на 2 см выше поверхности рыбы, и, закрыв посуду крышкой, припускают до готовности при температуре 85-90<sup>0</sup>С. Припущенную рыбу пропускают два раза через мясорубку, добавляют густой молочный соус и яичные желтки. Все хорошо перемешивают и, осторожно помешивая, вводят взбитые в пену яичные белки. Готовую массу выкладывают на смазанный маслом противень или сковороду и запекают в жарочном шкафу при температуре 250<sup>0</sup>С до образования румяной корочки.

При отпуске поливают маслом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - порционные куски квадратной ли прямоугольной формы запеченного изделия из измельченной припущенной рыбы и молочного соуса;

**цвет** - корочки – светло коричневый, на разрезе - светло-серый или серый;

**вкус, запах** - характерный для изделий из припущенной рыбы с привкусом и ароматом молочного соуса;

**консистенция** - однородная, мягкая, сочная.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	9,03	8,79	0,24	4,60	4,57	0,03	2,46	368,94	88,55		
с маслом	9,04	8,81	0,24	7,50	7,48	0,03	2,49	481,14	115,47		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	190,27	35,11	17,02	125,16	0,51	0,03	0,01	0,05	0,12	1,02	0,30
с маслом	190,79	35,53	17,04	125,83	0,51	0,05	0,03	0,05	0,12	1,02	0,30

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
окунь морской	10,05	9,81	0,24	5,84	5,82	0,03	2,46	435,62	104,55		
с маслом	10,07	9,83	0,24	8,75	8,72	0,03	2,49	547,82	131,48		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
окунь морской	172,07	37,41	17,02	125,16	0,76	0,03	0,01	0,05	0,10	0,72	0,39
с маслом	172,59	37,83	17,04	125,83	0,76	0,05	0,03	0,05	0,11	0,72	0,39

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
хек	9,31	9,07	0,24	5,33	5,31	0,03	2,46	402,28	96,55		
с маслом	9,32	9,09	0,24	8,24	8,21	0,03	2,49	514,48	123,48		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
хек	187,99	37,41	19,30	138,81	0,53	0,03	0,01	0,06	0,09	0,60	0,76
с маслом	188,51	37,83	19,31	139,48	0,54	0,05	0,03	0,06	0,10	0,60	0,76

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
минтай	8,98	8,74	0,24	4,74	4,71	0,03	2,46	374,82	89,96		
с маслом	9,00	8,76	0,24	7,64	7,62	0,03	2,49	487,02	116,89		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
минтай	226,67	42,01	28,40	138,81	0,58	0,03	0,01	0,05	0,10	0,47	0,47
с маслом	227,19	42,43	28,41	139,48	0,58	0,05	0,03	0,05	0,10	0,47	0,47

### БЛЮДА ИЗ МЯСА

**Технологическая карта №**  
**МЯСО ОТВАРНОЕ ПРОТЕРТОЕ (добавка в суп)**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	24,7	18,2
Морковь до 01.01 с 01.01	0,5	0,4
	0,55	
Лук репчатый	0,5	0,4
Масса отварного мяса		11,3
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>11,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Морковь предварительно промывают, перебирают и очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают. Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой водой (20-30<sup>0</sup>С), а затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) проточной водой.

Подготовленное мясо кусками не более 2 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса - 1-1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении с добавлением моркови и лука. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Солят за 15-20 минут до готовности. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Отварное мясо дважды измельчают на мясорубке и протирают. Заливают небольшим количеством горячей воды и доводят до кипения.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – равномерно измельченное (протертое) мясо с небольшим количеством бульона;

*цвет* – коричневый;

*вкус* – характерный для отварной говядины;

*запах* – характерный для мяса с легким ароматом овощей, используемых при его варке;

*консистенция* – мягкая, однородная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
мясо протертое	3,15	3,14	0,01	0,58	0,58	0,00	0,06	76,42	18,34		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
мясо протертое	57,14	1,49	4,08	32,78	0,29	0,00	0,04	0,01	0,03	0,66	0,02

**Технологическая карта №**

## СОСИСКИ (САРДЕЛЬКИ) ОТВАРНЫЕ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Сосиски или сардельки молочные в/с	Определяется по акту контрольной проработки	50 <sup>1</sup>
или колбаса вареная в/с	52	
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50</b>	

<sup>1</sup>Масса готовых продуктов.

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сосиски или сардельки (предварительно с сосисок снимают искусственную оболочку) кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении 3-5 минут, сардельки, колбасу вареную - 7-10 минут. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

Сосиски, сардельки могут отпускаться поштучно, исходя из среднего количества штук в 1 кг сосисок (сарделек) по фактическому пересчету с оформлением акта.

Подают с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сосиски или сардельки, или колбаса вареная (искусственная оболочка снята);

**цвет, вкус, запах** – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов;

**консистенция** – мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 1 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сосиски	4,90	4,90	0,00	10,52	10,52	0,00	0,72	498,75	119,70		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сосиски	95,70	15,40	8,70	69,17	0,78	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

## Технологическая карта №

## БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ) (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	50,0	37,1
Хлеб пшеничный	9,3	9,3
Молоко	11,1	11,1
Масло сливочное	2,1	2,1

Масса полуфабриката	-	57,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>50/40</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают кусками, измельчают на мясорубке, соединяют с предварительно замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, солью, маслом сливочным, повторно пропускают через мясорубку. Массу слегка взбивают и формируют биточки кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см и варят на пару в течение 20-25 минут или припускают под крышкой 15-20 минут.

Подают с соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сваренные на пару или припущенные изделия из мясной котлетной массы кругло-приплюснутой формы;

**цвет** – от светло-коричневого до серовато-коричневого;

**вкус, запах** – характерный для изделий из мясной котлетной массы;

**консистенция** – однородная, упругая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
без соуса	7,35	6,69	0,65	3,03	2,94	0,08	4,51	316,96	76,07
с соусом молочным	8,54	7,71	0,84	5,38	5,28	0,10	7,47	476,08	114,26

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
без соуса	138,10	16,44	12,10	82,25	0,75	0,01	0,01	0,04	0,08	1,48	0,06
с соусом молочным	191,30	59,21	17,26	115,39	0,80	0,02	0,02	0,06	0,13	1,53	0,27

## Технологическая карта № БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ) (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	50,0	37,1
Хлеб пшеничный	9,3	9,3
Молоко	11,1	11,1
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8
Масса полуфабриката	-	57,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>50/40</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают кусками, измельчают на мясорубке, соединяют с предварительно замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, солью, маслом растительным, повторно пропускают через мясорубку. Массу слегка взбивают и формуют биточки кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см и варят на пару в течение 20-25 минут или припускают под крышкой 15-20 минут.

Подают с соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сваренные на пару или припущенные изделия из мясной котлетной массы кругло-приплюснутой формы;

**цвет** – от светло-коричневого до серовато-коричневого;

**вкус, запах** – характерный для изделий из мясной котлетной массы;

**консистенция** – однородная, упругая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
без соуса	7,34	6,68	0,65	3,08	1,42	1,66	4,50	318,71	76,49		
с соусом молочным	8,53	7,70	0,84	5,44	3,75	1,68	7,46	477,83	114,69		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
без соуса	137,83	16,22	12,09	81,90	0,75	0,00	0,00	0,04	0,08	1,48	0,06
с соусом молочным	191,02	58,98	17,25	115,05	0,79	0,01	0,01	0,06	0,13	1,53	0,27

## Технологическая карта № ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	36,8	27,1
Хлеб пшеничный	5,7	5,7
Молоко	7,9	7,9
Котлетная масса	-	40,0
Фарш:		
Лук репчатый	22,1	18,6
Масло подсолнечное рафинированное	2,9	2,9
Масса пассерованного лука	-	9,3
Яйца куриные	-	3,6
Петрушка (зелень)	1,9	1,4



Масса фарша		14,3
Сухари (дорожные)	4,3	4,3
Масса полуфабриката		59,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,9	2,9
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>50,0</b>
<b>с соусом молочным</b>		<b>50/40</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют соломкой и пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Зелень петрушки перебирают, удаляю пожелтевшие и увядшие листья, тщательно моют в проточной воде, измельчают.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают кусками, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке пшеничным хлебом и пропускают еще раз через мясорубку, добавляют соль, массу хорошо перемешивают. Котлетную массу формируют в виде лепешек толщиной в 1 см, на середину кладут фарш из пасерованного лука, вареных рубленых яиц и зелени петрушки. Края лепешки соединяют, панируют в сухарях, придавая им овальную форму, и жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут.

Зразы можно готовить без петрушки, увеличив норму яиц или репчатого лука.

Подают с соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареные панированные изделия мясной котлетной массы овальной формы;

**цвет** – корочки зраз – светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – котлетной массы серовато-коричневый, фарша - характерный для пассерованного лука и рубленых яиц с (или без) зеленью петрушки;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы с привкусом и ароматом пассерованного лука;

**консистенция** – мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
без соуса	6,38	5,28	1,10	6,61	1,40	5,21	7,14	484,45	116,27		
с соусом молочным	7,58	6,30	1,28	8,96	3,73	5,23	10,09	643,58	154,46		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
без соуса	142,65	21,99	13,82	78,26	0,84	0,01	0,06	0,06	0,08	1,20	1,51
с соусом молочным	195,84	64,76	18,97	111,40	0,89	0,02	0,07	0,07	0,13	1,25	1,72

## Технологическая карта № БИТОЧКИ ДЕТСКИЕ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	31,5	23,0
Свинина мясная	22,5	19,0
Лук репчатый	8,5	7,0
Молоко	8,0	8,0
Крупа манная	4,0	4,0
Сухари	2,5	2,5
Масса полуфабриката		62,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>50/40</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, нарезают, бланшируют.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, добавляют бланшированный репчатый лук и повторно пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченной в молоке манной крупой, солью и тщательно перемешивают.

Из готовой котлетной массы формируют изделия кругло-приплюснутой формы, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Биточки подают с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареное панированное в сухарях изделие кругло-приплюснутой формы;

**цвет** – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы с луком;

**консистенция** – однородная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
из говядины	4,87	4,17	0,70	3,61	0,90	2,71	4,91	304,78	73,15
с соусом	6,06	5,18	0,88	5,96	3,24	2,72	8,23	469,62	112,71
из свинины	3,38	2,69	0,70	7,80	5,09	2,71	4,91	441,47	105,95
с соусом	4,58	3,70	0,88	10,15	7,42	2,72	8,23	606,30	145,51

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
из говядины	99,30	13,19	8,42	55,80	0,50	0,00	0,00	0,03	0,05	0,94	0,28
с соусом	152,50	55,96	13,58	88,94	0,55	0,01	0,01	0,05	0,10	0,99	0,49
из свинины	62,33	12,91	6,56	38,91	0,34	0,00	0,00	0,11	0,04	0,35	0,28
с соусом	115,53	55,68	11,72	72,06	0,39	0,01	0,01	0,13	0,09	0,40	0,49

**Технологическая карта №  
КОТЛЕТЫ «ЗДОРОВЬЕ»**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	50,3	37,0
Лук репчатый	3,6	3,0
Морковь	до 01.01 с 01.01	7,5 8,0
Молоко	7,0	7,0
Яйцо куриное	-	4,0
Сухари	5,0	5,0
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>62,0</b>
Масло подсолнечное рафинированное или масло сливочное	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>50/40</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>50/40</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, нарезают. Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде, натирают на крупной терке. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, добавляют нарезанный репчатый лук и морковь и повторно пропускают через мясорубку. В фарш добавляют яйца, молоко, соль, хорошо перешивают и выбивают.

Из подготовленной массы формируют изделия в виде котлет овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Котлеты подают с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – жареное панированное в сухарях изделие овально-приплюснутой формы;  
**цвет** – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый с вкраплениями моркови;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из мясной натуральной массы с привкусом и ароматом моркови, репчатого лука;

**консистенция** – однородная, мягкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
котлеты «Здоровье»	7,51	6,99	0,52	4,41	1,71	2,70	3,65	358,09	85,94		
с соусом молочным	8,71	8,00	0,71	6,76	4,04	2,72	6,97	522,93	125,50		
с соусом сметанным	8,04	7,24	0,80	6,20	3,47	2,73	5,80	472,92	113,50		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
котлеты «Здоровье»	137,73	12,92	11,51	83,95	0,83	0,01	0,00	0,04	0,09	1,45	0,13
с соусом молочным	190,93	55,69	16,67	117,10	0,87	0,02	0,01	0,06	0,14	1,50	0,34
с соусом сметанным	150,48	22,15	12,89	91,42	0,88	0,02	0,01	0,05	0,10	1,49	0,15

### Технологическая карта № РУЛЕТ С МАКАРОНАМИ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	35,5	26,1
Хлеб пшеничный	5,1	5,1
Молоко	7,7	7,7
Котлетная масса		38,6
Фарш:		
Макаронные изделия в/с	9,0	9,0
Масса отварных макарон		25,7
Масло сливочное	0,9	0,9
Масса фарша		26,6
Яйца куриные	-	2,6
Сухари (дорожные)	1,7	1,7
Масса полуфабриката		69,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,3	1,3

<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>60,0</b>
<b>с соусом молочным</b>	<b>60/40</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным черствым пшеничным хлебом и пропускают еще раз через мясорубку, добавляют соль, массу хорошо перемешивают.

На смоченную водой салфетку кладут ровным слоем котлетную массу толщиной 1,5-2 см. На массу кладут фарш (заправленные маслом сливочным отварные макароны). Края салфетки соединяют так, чтобы один край массы слегка находил на другой, рулет перекалывают швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность рулета смазывают яйцом и посыпают сухарями, прокалывают в нескольких местах и запекают при температуре 220-230<sup>0</sup>С в течение 30-40 минут.

Готовый рулет нарезают на кусочки и подают с молочным соусом.

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** — порционный кусок запеченного рулета из котлетной массы, фаршированный отварными макаронами, поверхность — ровная, без трещин (допускается наличие небольших трещин);

**цвет** — корочки — светло-коричневый или серовато-коричневый, на разрезе рулета — серовато-коричневый, фарша — характерный для отварных макарон;

**вкус, запах** — характерный для изделий из запеченной мясной котлетной массы и фарша, с привкусом отварных макаронных изделий;

**консистенция** — мягкая, плотная, фарша — рыхлая, макарон — мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
рулет	6,59	5,23	1,36	2,96	1,66	1,30	9,27	382,37	91,77		
с соусом	7,78	6,24	1,54	5,31	3,99	1,32	12,58	547,21	131,33		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
рулет	115,35	14,52	11,41	71,83	0,78	0,01	0,00	0,05	0,07	1,20	0,04
с соусом	168,55	57,30	16,56	104,98	0,83	0,02	0,01	0,06	0,12	1,25	0,25

## Технологическая карта № РУЛЕТ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	38,0	27,9
Хлеб пшеничный	5,4	5,4

Молоко	8,2	8,2
Котлетная масса	-	41,1
Фарш:		
Лук репчатый	25,5	21,4
Масло подсолнечное рафинированное	2,1	2,1
Масса пассерованного лука		10,7
Яйца куриные	-	3,6
Масса фарша		14,3
Яйца куриные	-	1,4
Сухари (дорожные)	1,4	1,4
Масса полуфабриката		57,0
Масло подсолнечное рафинированное	0,4	0,4
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>50,0</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют соломкой и пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают кусками, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и пропускают еще раз через мясорубку, добавляют соль, массу хорошо перемешивают.

На смоченную водой салфетку кладут ровным слоем котлетную массу толщиной 1,5-2 см. На массу кладут фарш (из пассерованного репчатого лука с мелко рублеными вареными яйцами). Края салфетки соединяют так, чтобы один край массы слегка находил на другой, рулет перекалывают швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность рулета смазывают яйцом и посыпают сухарями, прокалывают в нескольких местах и запекают при температуре 220-230<sup>0</sup>С в течение 30-40 минут.

Готовый рулет нарезают на порции. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - порционный кусок запеченного рулета из котлетной массы, фаршированного пассерованным луком и вареным яйцом, поверхность - ровная, без трещин (допускается наличие небольших трещин).

**цвет** - корочки - светло-коричневый или серовато-коричневый, на разрезе рулета - серовато-коричневый, фарша - характерный для пассерованного лука и вареного яйца;

**вкус, запах** - характерный для изделий из запеченной мясной котлетной массы и фарша, с привкусом и ароматом пассерованного лука;

**консистенция** - мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
рулет	6,62	5,84	0,78	3,56	1,30	2,26	5,35	341,50	81,96

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
рулет	147,09	20,18	13,47	81,35	0,83	0,01	0,00	0,06	0,08	1,24	0,77

**Технологическая карта №  
РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ ЗАПЕЧЕННЫЙ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	47,6	35,0
Хлеб пшеничный	7,1	7,1
Молоко	11,4	11,4
Яйца куриные	-	5,0
Масса полуфабриката		57
Масло сливочное	1,4	1,4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>50/40</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Нарезанное на куски мясо измельчают на мясорубке, соединяют с заранее замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, и повторно пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и слегка взбивают.

Из полученной массы формируют рулет в виде батона и укладывают на смазанный маслом противень. Поверхность рулета смазывают яйцом (1,5 г на порцию), прокалывают в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230<sup>0</sup>С в течение 30-40 минут.

Готовый рулет нарезают на порции, подают с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - порционный кусок запеченного рулета из котлетной массы;

**цвет** – корочки- светло-коричневый или серовато-коричневый, на разрезе рулета - серовато-коричневый;

**вкус, запах** - характерный для изделий из запеченной мясной котлетной массы;

**консистенция** - однородная, мягкая, плотная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
рулет из говядины	7,40	6,90	0,50	2,94	2,88	0,06	3,60	298,95	71,75

с соусом молочным	8,60	7,91	0,68	5,30	5,21	0,08	6,92	463,78	111,31		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
рулет из говядины	135,54	18,51	11,57	85,31	0,79	0,01	0,01	0,04	0,09	1,38	0,06
с соусом молочным	188,75	61,28	16,72	118,45	0,84	0,03	0,01	0,06	0,14	1,43	0,27

### Технологическая карта № ТЕФТЕЛИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	34,8	25,6
Хлеб пшеничный	5,6	5,6
Молоко	8,0	8,0
Лук репчатый	15,2	12,8
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масса пассерованного лука		6,4
Мука пшеничная	2,4	2,4
Масса полуфабриката		47,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масса готовых тефтелей		40,0
Соус сметанный:		
Сметана	20,0	20,0
Мука пшеничная	2,0	2,0
Вода	20,0	20,0
Масса соуса сметанного		40,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>80,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют соломкой и пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным черствым пшеничным хлебом и пропускают еще раз через мясорубку, соединяют с пассерованным репчатым луком. Массу хорошо перемешивают, солят.

Из полученной массы формируют изделия в виде шариков по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, затем заливают соусом сметанным, в который добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат до готовности в течение 25-30 минут.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой,вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут. Соус процеживают и доводят до кипения.



Тефтели отпускаются с соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия из мясной котлетной массы в виде шариков в соусе;

**цвет** – тефтелей – светло-коричневый, на разрезе – серовато-коричневый с включениями пассерованного лука, соуса – серовато-белый или беловато-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для тушеных изделий из мясной котлетной массы с привкусом и ароматом пассерованного лука, соуса сметанного;

**консистенция** – тефтелей – мягкая, рыхлая, соуса – вязкая, однородная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
тефтели	6,44	5,35	1,09	7,89	4,26	3,63	7,99	549,92	131,98		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
тефтели	144,29	31,85	13,52	78,88	0,73	0,02	0,01	0,05	0,08	1,18	0,50

## Технологическая карта № ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	53,3	39,2
Хлеб пшеничный	8,0	8,0
Молоко	11,2	11,2
Лук репчатый	3,8	3,2
Мука пшеничная	4,8	4,8
Масса полуфабриката		66
Масло подсолнечное рафинированное	3,2	3,2
Масса готовых фрикаделек		56,0
Соус молочный:		
Молоко	24,0	24,0
Мука пшеничная	2,4	2,4
Масло сливочное	2,4	2,4
Масса соуса молочного	-	24,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>80,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в

молоке пшеничным хлебом, сырым репчатым луком и пропускают еще раз через мясорубку. Массу хорошо перемешивают, солят и слегка взбивают.

Готовую массу разделяют на шарики массой 10-12 г, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом и тушат в течение 5-10 минут до готовности.

Для приготовления соуса молочного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее горячим молоком, добавляют соль, масло сливочное и, помешивая, варят 7-10 минут. Соус процеживают и доводят до кипения.

Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия из мясной котлетной массы в виде небольших шариков в соусе;

**цвет** - фрикаделек - светло-коричневый, на разрезе - серовато-коричневый, соуса - кремовый;

**вкус, запах** - характерный для тушеных изделий из мясной котлетной массы с привкусом и ароматом репчатого лука, молочного соуса;

**консистенция** - фрикаделек - мягкая, рыхлая, соуса - однородная, вязкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
фрикадельки	8,92	7,66	1,26	6,71	3,76	2,95	9,71	531,25	137,50		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
фрикадельки	186,11	43,76	16,50	110,63	0,87	0,01	0,01	0,06	0,12	1,63	0,29

## Технологическая карта № ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ), ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	57,6	42,4
Хлеб пшеничный	8,8	8,8
Молоко	14,4	14,4
Масло сливочное	1,6	1,6
Масса полуфабриката		66,0
Масса готовых фрикаделек		56,0
Соус молочный:		
Молоко	24,0	24
Мука пшеничная	2,4	2,4
Масло сливочное	2,4	2,4
Масса соуса молочного		24,0

<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>80,0</b>
---------------------------------	-------------

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке пшеничным хлебом и пропускают еще раз через мясорубку. В полученную котлетную массу добавляют соль, размягченное масло и перемешивают. Массу разделяют в виде шариков массой 10-12 г и варят их до полуготовности на пару, заливают соусом и тушат 5-10 минут до готовности. Отпускаются с соусом, в котором они тушились.

Для приготовления соуса молочного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее горячим молоком, добавляют соль, масло сливочное и, помешивая, варят 7-10 минут. Соус процеживают и доводят до кипения.

Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия из мясной котлетной массы в виде небольших шариков в соусе;

**цвет** – фрикаделек – светло-коричневый или серовато-кремовый, на разрезе - серовато-коричневый, соуса – белый или белый с кремовым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для тушеных изделий из мясной котлетной массы с привкусом и ароматом молочного соуса;

**консистенция** – фрикаделек - мягкая, рыхлая, соуса – однородная, вязкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
фрикадельки	9,14	8,30	0,84	5,19	5,09	0,10	6,96	470,92	113,02		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
фрикадельки	191,14	46,12	16,77	114,81	0,87	0,02	0,02	0,06	0,13	1,71	0,20

## Технологическая карта № ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья	60,0	50,0
Хлеб пшеничный	7,1	7,1
Масло сливочное	1,4	1,4
Масса полуфабриката		57,0
Масло подсолнечное рафинированное.	5,7	5,7
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Печень размораживают на воздухе, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние

кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют масло сливочное, соль, перемешивают и разделяют в виде лепешек по 2-3 шт. на порцию. Жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С, до образования корочки с обеих сторон, а затем, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареные изделия из измельченной печени в виде лепешек;

**цвет** – коричневый;

**вкус, запах** – характерный для изделий из жареной печени;

**консистенция** – однородная, мягкая, сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
оладьи	8,47	7,97	0,50	7,72	2,64	5,07	3,08	491,96	118,07		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
оладьи	128,89	5,54	9,87	142,20	3,13	2,46	0,40	0,12	0,88	3,69	6,60

## Технологическая карта № КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная часть)	54,0	40,0
Хлеб пшеничный	4,3	4,3
Молоко	20,7	20,7
Яйца куриные (белок)	-	2,9
Масса полуфабриката		66,0
Масло сливочное	1,4	1,4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	
с соусом молочным	<b>50/40</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Добавляют замоченный в молоке мякиш черствого пшеничного хлеба, и вновь дважды пропускают через мясорубку, перемешивают и протирают. Массу взбивают, постепенно добавляя яичный белок и молоко, в конце взбивания солят. Кусочек хорошо взбитой кнельной массы не тонет в горячей воде. Готовую кнельную массу разделяют в виде небольших шариков или с помощью кондитерского мешка и припускают в течение 15-20 минут или варят на пару.

Отпускают кнели с молочным соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С. На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия из мясной котлетной массы в виде небольших шариков;

**цвет** – серовато-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для изделий из мясной котлетной массы;

**консистенция** – однородная, мягкая, упругая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
кнели	8,42	8,12	0,30	2,68	2,65	0,04	2,77	291,25	69,90
с соусом	9,65	9,13	0,52	5,33	5,27	0,06	5,98	466,63	111,99

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кнели	163,74	27,45	14,50	99,36	0,85	0,01	0,01	0,05	0,10	1,61	0,11
с соусом	217,41	70,32	19,72	132,87	0,90	0,03	0,02	0,06	0,15	1,67	0,32

## Технологическая карта № ПУДИНГ ИЗ ГОВЯДИНЫ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная часть)	78,7	57,9
Масса отварной говядины		35,7
Масло сливочное	2,1	2,1
Яйца куриные	-	7,1
Молоко	10,7	10,7
Масса полуфабриката		55,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,4	1,4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>50/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>50/40</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Подготовленное мясо кусками массой не более 1,5 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении не менее 2-х часов. За полчаса до окончания варки добавляют соль. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Вареное мясо пропускают дважды через мясорубку, добавляют сливочное масло, молоко, желтки яиц, соль хорошо вымешивают, соединяют со взбитыми белками, осторожно перемешивают.

Раскладывают в смазанные маслом формы и варят в течение 25-30 минут на пару или водяной бане.

Подают с соусом или сливочным маслом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С. На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сваренные на пару изделия из мясной натуральной массы, нарезанные кусками квадратной или прямоугольной;

**цвет** – от светло-коричневого до серовато-коричневого;

**вкус, запах** – характерный для изделий из мясной натуральной массы;

**консистенция** – однородная, нежная, упругая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
пудинг	11,59	11,59	0,00	4,98	3,75	1,23	0,52	394,58	94,70
с маслом	11,61	11,61	0,00	7,89	6,66	1,23	0,54	506,79	121,63
с соусом	12,83	12,61	0,22	7,63	6,37	1,25	3,72	569,95	136,79

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
пудинг	208,89	19,54	17,16	128,89	1,17	0,02	0,01	0,06	0,13	2,24	0,06
с маслом	209,42	19,97	17,18	129,55	1,18	0,03	0,02	0,06	0,14	2,25	0,06
с соусом	262,56	62,42	22,38	162,40	1,22	0,03	0,02	0,07	0,18	2,30	0,26

## Технологическая карта № ПУДИНГ ИЗ ГОВЯДИНЫ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная часть)	78,7	57,9
Масса отварной говядины		35,7
Масло подсолнечное рафинированное	2,1	2,1
Яйца куриные	-	7,1
Молоко	10,7	10,7
Масса полуфабриката		55,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,4	1,4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>50/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>50/40</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Подготовленное мясо кусками массой не более 1,5 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1 –1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении не менее 2-х часов. За полчаса до окончания варки добавляют соль. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Вареное мясо пропускают дважды через мясорубку, добавляют подсолнечное масло, молоко, желтки яиц, соль хорошо вымешивают, соединяют со взбитыми белками, осторожно перемешивают. Раскладывают в смазанные маслом формы и варят в течение 25-30 минут на пару или водяной бане.

Подают с соусом или сливочным маслом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сваренные на пару изделия из мясной натуральной массы, нарезанные кусками квадратной или прямоугольной;

**цвет** – от светло-коричневого до серовато-коричневого;

**вкус, запах** – характерный для изделий из мясной натуральной массы;

**консистенция** – однородная, нежная, упругая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
	11,58	11,58	0,00	5,30	2,23	3,08	0,50	406,45	97,55		
с маслом	11,60	11,60	0,00	8,21	5,13	3,08	0,53	518,66	124,48		
с соусом	12,83	12,61	0,22	9,11	6,01	3,10	3,72	626,75	150,42		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
	208,62	19,32	17,16	128,54	1,17	0,01	0,00	0,06	0,13	2,24	0,06
с маслом	209,14	19,74	17,17	129,20	1,17	0,03	0,01	0,06	0,13	2,24	0,06
с соусом	262,50	62,36	22,38	162,32	1,22	0,03	0,02	0,07	0,18	2,30	0,26

## Технологическая карта № СУФЛЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная часть)	74,7	55,0
Масса отварной говядины		34,3
Крупа рисовая	3,2	3,2
Масса вязкой рисовой каши		14,0
Яйца куриные	-	5,7
Масло сливочное	2,1	2,1
Масса полуфабриката	-	54,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>50/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>50/40</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят вязкую рисовую кашу.

Подготовленное мясо кусками массой не более 1,5 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении не менее 2-х часов. За полчаса до окончания варки добавляют соль. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Отварное мясо и вязкую рисовую кашу пропускают два раза через мясорубку. В массу добавляют соль, сливочное масло, желтки яиц, хорошо перемешивают и взбивают, а затем вводят взбитые яичные белки. Осторожно перемешивают и выкладывают в смазанную маслом емкость и варят на пару в течение 25-30 минут.

Отпускают с соусом или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений..

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - сваренные на пару изделия из взбитой массы измельченной говядины с рисовой кашей, нарезанные кусками квадратной или прямоугольной формы;

**цвет** — от светло-коричневого до серовато-коричневого;

**вкус, запах** — нежный, характерный для блюд из вареной рубленой массы мяса с привкусом рисовой каши;

**консистенция** — однородная, мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суфле	10,35	10,15	0,20	3,87	3,84	0,03	2,11	358,96	86,15		
с маслом	10,37	10,17	0,20	6,78	6,75	0,03	2,14	471,13	113,07		
с соусом	11,58	11,16	0,42	6,52	6,47	0,05	5,32	534,33	128,24		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суфле	177,48	7,08	13,96	112,14	1,02	0,02	0,01	0,05	0,12	2,05	0,00
с маслом	178,00	7,50	13,97	112,80	1,02	0,03	0,02	0,05	0,12	2,05	0,00
с соусом	231,14	49,95	19,17	145,65	1,07	0,03	0,02	0,06	0,17	2,10	0,21

## Технологическая карта № СУФЛЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная часть)	74,7	55,0
Масса отварной говядины		34,3



Крупа рисовая	3,2	3,2
Масса вязкой рисовой каши		14,0
Яйца куриные	-	5,7
Масло подсолнечное рафинированное	2,1	2,1
Масса полуфабриката	-	54,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>50/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>50/40</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят вязкую рисовую кашу.

Подготовленное мясо кусками массой не более 1,5 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1 –1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении не менее 2-х часов. За полчаса до окончания варки добавляют соль. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Отварное мясо и вязкую рисовую кашу пропускают два раза через мясорубку. В массу добавляют соль, подсолнечное масло, желтки яиц, хорошо перемешивают и взбивают, а затем вводят взбитые яичные белки. Осторожно перемешивают и выкладывают в смазанную маслом емкость и варят на пару в течение 25-30 минут.

Отпускают с соусом или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - сваренные на пару изделия из взбитой массы измельченной говядины с рисовой кашей, нарезанные кусками квадратной или прямоугольной формы;

**цвет** - от светло-коричневого до серовато-коричневого;

**вкус, запах** - нежный, характерный для блюд из вареной рубленой массы мяса с привкусом рисовой каши;

**консистенция** - однородная, мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суфле	10,34	10,14	0,20	4,19	2,32	1,87	2,09	370,83	89,00		
с маслом с	10,36	10,16	0,20	7,10	5,22	1,87	2,12	483,04	115,93		
с соусом	11,57	11,16	0,42	6,84	4,94	1,90	5,30	546,21	131,09		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суфле	177,20	6,86	13,95	111,79	1,01	0,01	0,00	0,05	0,11	2,05	0,00
с маслом	177,72	7,28	13,96	112,45	1,02	0,02	0,01	0,05	0,12	2,05	0,00
с соусом	230,87	49,73	19,16	145,30	1,06	0,02	0,01	0,06	0,16	2,10	0,21

## Технологическая карта №

## ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	64,7	47,6
Масло подсолнечное рафинированное	2,3	2,3
Масса готового мяса		30,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	192,0	144,0/140,0 <sup>1</sup>
	205,7	
	221,5	
	240,0	
Масса вареного протертого картофеля		136,5
Лук репчатый	14,3	12,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,9	1,9
Масса пассерованного лука		6,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,9	1,9
Сухари (дорожные)	3,0	3,0
Масса полуфабриката		176,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/4</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/10</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>150/40</b>	

<sup>1</sup>Масса вареного картофеля.

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, мелко рубят и закладывают в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают на кусочки 25-30 г и обжаривают, после чего перекладывают в глубокую посуду, добавляют воду (15-20% к массе мяса нетто) и тушат при слабом нагреве в течение 1-1,5 часов до готовности.

Тушеное мясо и пассерованный лук измельчают в мясорубке, добавляют соль, хорошо перемешивают.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают, промывают в проточной воде. Картофель заливают горячей водой (уровень должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают, протирают горячим, разделяют на две части. Одну, большую часть, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 200-220<sup>0</sup>С в течение 30-35 минут.

Нарезанную на порции запеканку подают с маслом сливочным, сметаной или соусом молочными. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - кусок квадратной или прямоугольной формы, между слоями картофельной массы фарш из измельченной тушеной говядины и пассерованного лука;

**цвет** – корочки запеканки – золотисто-коричневый, на разрезе картофельной массы – от желтого до кремовато-серого, фарша – коричневый или кремовый;

**вкус** – характерный для картофеля и тушеного мяса;

**запах** – характерный для картофеля и тушеного мяса с ароматом пассерованного лука;

**консистенция** – однородная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка	11,51	8,64	2,87	6,93	1,05	5,88	22,88	859,71	206,33
с маслом	11,53	8,66	2,87	9,83	3,95	5,88	22,91	971,92	233,26
со сметаной	11,76	8,89	2,87	8,69	2,81	5,88	23,17	936,96	224,87
с соусом	12,75	9,66	3,09	9,58	3,67	5,91	26,09	1035,08	248,42

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка	850,68	19,60	42,35	166,06	2,04	0,00	0,02	0,17	0,16	3,33	11,33
с маслом	851,20	20,02	42,36	166,72	2,05	0,01	0,03	0,17	0,16	3,33	11,33
со сметаной	860,16	27,17	43,05	171,28	2,06	0,01	0,03	0,18	0,17	3,34	11,34
с соусом	904,35	62,47	47,56	199,57	2,09	0,01	0,03	0,19	0,21	3,39	11,54

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	91,7	67,5
Масса отварной говядины		42,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	173,0	129,8/126,0 <sup>1</sup>
	185,4	
	199,7	
	216,4	
Масса вареного протертого картофеля		123,0
Масло сливочное	8,3	8,3
Яйца куриные	2,3	2,3
Сухари (дорожные)	3,8	3,8
Масса полуфабриката		176,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>150/40</b>	

<sup>1</sup>Масса вареного картофеля.

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Подготовленное мясо кусками массой не более 1,5 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1 –1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении не менее 2-х часов. За полчаса до окончания варки добавляют соль. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварную говядину измельчают на мясорубке, добавляют размягченное масло и перемешивают.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают, промывают в проточной воде. Картофель заливают горячей водой (уровень должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают, протирают горячим, разделяют на две части. Одну, большую часть, выкладывают на смазанный маслом (2 г от нормы) и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Поверхность изделия разравнивают, смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 200-220<sup>0</sup>С в течение 30-35 минут.

Нарезанную на порции запеканку подают с маслом сливочным или соусом молочными. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - кусок квадратной или прямоугольной формы, между слоями картофельной массы фарш из измельченной отварной говядины;

**цвет** - корочки запеканки -золотисто-коричневый, на разрезе картофельной массы - от желтого до кремовато-серого, фарша - коричневый или кремовый;

**вкус, запах** – характерный для картофеля и отварного мяса;

**консистенция** – однородная, мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка	15,11	12,55	2,56	8,23	7,74	0,48	20,49	927,21	222,53		
с маслом	15,13	12,57	2,56	11,13	10,65	0,48	20,52	1039,41	249,46		
с соусом	16,34	13,57	2,78	10,87	10,37	0,51	23,70	1102,58	264,62		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка	835,10	19,13	43,99	197,60	2,31	0,03	0,04	0,17	0,19	3,94	9,84
с маслом	835,62	19,55	44,00	198,27	2,32	0,05	0,06	0,17	0,20	3,95	9,84
с соусом	888,77	62,00	49,20	231,12	2,36	0,05	0,06	0,19	0,24	4,00	10,05

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья	53,4	44,3

Масло подсолнечное рафинированное	2,3	2,3
Масса готовой печени		30,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	192,0	144,0/140,0 <sup>1</sup>
	205,7	
	221,5	
	240,0	
Масса вареного протертого картофеля		136,5
Лук репчатый	14,3	12,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,9	1,9
Масса пассерованного лука		6,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,9	1,9
Сухари (дорожные)	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	176,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>150/40</b>	

<sup>1</sup>Масса вареного картофеля

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, мелко рубят и закладывают в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Печень размораживают на воздухе, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают кусочками, обжаривают, тушат в течение 15-20 минут и пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, соль, перемешивают.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают, промывают в проточной воде. Картофель заливают горячей водой (уровень должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают, протирают горячим, разделяют на две части. Одну, большую часть, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 200-220<sup>0</sup>С в течение 30-35 минут.

Нарезанную на порции запеканку подают с маслом сливочным или соусом молочными. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** кусок квадратной или прямоугольной формы, между слоями картофельной массы фарш из измельченной тушеной печени и пассерованного лука;

**цвет** – корочки запеканки – золотисто-коричневый, на разрезе картофельной массы – от желтого до кремовато-серого, фарша – коричневый;

**вкус** – характерный для картофеля и тушеной печени;

**запах** – характерный для картофеля и тушеного мяса с ароматом пассерованного лука;

**консистенция** – однородная, мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле-	Энергетическая
--	----------	---------	-------	----------------

							воды, г	ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка	10,01	7,06	2,95	7,34	1,44	5,89	23,38	858,75	206,10		
с маслом	10,02	7,08	2,95	10,24	4,35	5,89	23,41	970,96	233,03		
с соусом	11,24	8,07	3,17	9,98	4,06	5,92	26,59	1034,13	248,19		
	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг							
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка	805,50	19,54	37,18	198,90	3,89	2,18	0,38	0,23	0,86	4,71	17,18
с маслом	806,02	19,96	37,19	199,56	3,90	2,19	0,39	0,23	0,86	4,71	17,18
с соусом	859,17	62,41	42,39	232,41	3,94	2,19	0,39	0,24	0,91	4,76	17,38

## Технологическая карта № МАКАРОННИК С ПЕЧЕНЬЮ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья	57,4	47,6
Масло подсолнечное рафинированное	2,3	2,3
Масса готовой печени		32,3
Макаронные изделия	45,8	45,8
Масса отварных макарон		130,5
Лук репчатый	12,5	10,5
Масло подсолнечное рафинированное	1,9	1,9
Масса пассерованного лука		5,3
Яйца куриные	-	5,3
Масло сливочное	2,3	2,3
Сухари (дорожные)	3,0	3,0
Масса полуфабриката		177,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>150/40</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, мелко рубят и закладывают в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Печень размораживают на воздухе, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают кусочками, обжаривают, тушат в течение 15-20 минут и пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, соль, перемешивают.

Макаронные изделия варят в подсоленной воде, откидывают, охлаждают до температуры 70<sup>0</sup>С, добавляют взбитые яйца, масло и перемешивают. Полученную массу делят на 2 части. Одну часть кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, выравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть макаронных изделий. Поверхность выравнивают,

посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220<sup>0</sup>С в течение 30-35 минут.

Нарезанную на порции запеканку подают с соусом молочными. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, между слоями отварных макарон со взбитыми яйцами - фарш из измельченной тушеной печени, с пассированным луком;

**цвет** - корочки - золотисто-коричневый, на разрезе - массы из отварных макарон - от белого до кремового, фарша - серовато-коричневый или коричневый;

**вкус, запах** - характерный для отварных макарон, тушеной печени с ароматом пассированного лука;

**консистенция** - плотная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
макаронник	12,85	8,19	4,66	7,93	3,76	4,18	31,51	1069,92	254,38
с соусом	14,08	9,20	4,88	10,94	4,64	6,31	34,71	1248,87	299,73

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
макаронник	191,14	17,67	16,82	181,46	3,75	2,36	0,39	0,18	0,87	3,96	6,64
с соусом	244,50	60,29	22,03	214,58	3,80	2,36	0,39	0,19	0,92	4,01	6,85

## Технологическая карта № ГОЛУБЦЫ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г,мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	74,5	59,6
Масса припущенной капусты		54,8
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	50,0	36,8
или свинина мясная	47,5	40,5
Крупа рисовая	5,1	5,1
Масса рассыпчатого риса		14,3
Лук репчатый	10,7	9,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,3	2,3
Масса пассерованного лука		4,5
Сухари панировочные	7,5	7,5
Масса полуфабриката		116
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса обжаренных голубцов		105,0
Соус сметанный:		

Сметана	22,5	22,5
Мука пшеничная	2,3	2,3
Вода	22,5	22,5
Масса соуса сметанного	-	45,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Белокачанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, вырезают кочерыжку, шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды (20-30% к массе сырой капусты).

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят рассыпчатый рис.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, мелко рубят и закладывают в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, рассыпчатый рис, охлажденную припущенную капусту, соль, перемешивают.

Голубцы формируют в виде пирожков, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и обжаривают в жарочном шкафу, после чего заливают соусом сметанным и запекают при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 30-35 минут.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Подают голубцы по 2 шт. на порцию с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – запеченное изделие из мяскокапустного фарша с рисом в виде пирожка, полито соусом;

**цвет** - светло-коричневый, на разрезе - серовато-коричневый;

**вкус, запах** - характерный для мяса и капусты с ароматом репчатого лука и сметанного соуса;

**консистенция** - мягкая, сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
с говядиной	9,16	6,91	2,24	10,23	5,13	5,11	13,20	779,37	187,05		
со свининой	8,10	5,86	2,24	19,55	14,44	5,11	13,20	1121,16	269,08		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
с говядиной	330,16	44,37	25,56	117,63	1,14	0,02	0,01	0,09	0,11	1,95	9,00
со свининой	288,58	44,63	24,25	103,44	0,99	0,02	0,01	0,26	0,10	1,14	9,00

## Технологическая карта № ГОЛУБЦЫ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт



Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г,мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	74,5	59,6
Масса припущенной капусты		54,8
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	50,0	36,8
или говядина (лопаточная, тазобедренная части	25,5	18,8
и свинина мясная	21,1	18
Крупа рисовая	5,1	5,1
Масса рассыпчатого риса		14,3
Лук репчатый	10,7	9,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,3	2,3
Масса пассерованного лука		4,5
Сухари панировочные	7,5	7,5
Масса полуфабриката		116,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса обжаренных голубцов		105,0
Соус сметанный:		
Сметана	11,3	11,3
Мука пшеничная	3,4	3,4
Вода	33,8	33,8
Масса соуса сметанного	-	45,0
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>150,0</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, вырезают кочерыжку, шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды (20-30% к массе сырой капусты).

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят рассыпчатый рис.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, мелко рубят и закладывают в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, рассыпчатый рис, охлажденную припущенную капусту, соль, перемешивают.

Голубцы формируют в виде пирожков, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и обжаривают в жарочном шкафу, после чего заливают соусом сметанным и запекают при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 30-35 минут.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Подают голубцы по 2 шт. на порцию с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – запеченное изделие из мяскокапустного фарша с рисом в виде пирожка, полито соусом;

**цвет** - светло-коричневый, на разрезе - серовато-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для мяса и капусты с ароматом репчатого лука и сметанного соуса;

**консистенция** - мягкая, сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
с говядиной	8,98	6,64	2,34	8,27	3,15	5,12	13,56	706,63	169,59		
со свининой	7,92	5,58	2,34	17,59	12,47	5,12	13,56	1048,42	251,62		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
с говядиной	320,74	36,51	25,03	112,60	1,13	0,01	0,01	0,09	0,10	1,96	8,98
со свининой	279,15	36,77	23,72	98,41	0,98	0,01	0,01	0,26	0,09	1,14	8,98

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

### Технологическая карта № БИТОЧКИ ИЗ ПТИЦЫ (паровые)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	88,0	37,1 <sup>1</sup>
или индейки потрошенные 1 сорта	63,0	37,1 <sup>1</sup>
Хлеб пшеничный	9,3	9,3
Молоко	12,9	12,9
Внутренний жир	1,4	1,4
Масса полуфабриката		57,0
Масло сливочное	1,4	1,4
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>50,0</b>
<b>с маслом сливочным</b>		<b>50/4</b>
<b>с соусом молочным</b>		<b>50/40</b>

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи и пропускают её через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, солью, хорошо перемешивают и вновь пропускают через мясорубку, и выбивают.

Готовую котлетную массу разделяют на биточки кругло-приплюснутой формы (1-2 шт. на порцию), кладут в посуду, смазанную маслом, добавляют воду и припускают под крышкой в течение 20-25 минут.

Отпускают с соусом или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – припущенные изделия из котлетной массы кругло-приплюснутой формы;

**цвет** – серовато-белый или светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для припущенных изделий и котлетной массы из птицы, в меру солоноватый;

**консистенция** – однородная, плотная, мягкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
биточки	7,16	6,50	0,65	6,64	6,56	0,08	4,75	407,37	96,57		
с маслом	7,18	6,52	0,65	9,54	9,46	0,08	4,78	514,58	123,50		
с соусом	8,35	7,52	0,84	8,99	8,89	0,10	7,71	561,54	134,77		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
биточки	103,50	20,22	10,38	69,01	0,59	0,02	0,01	0,04	0,07	1,94	0,07
с маслом	104,03	20,65	10,39	69,68	0,60	0,03	0,02	0,04	0,07	1,94	0,07
с соусом	156,69	62,99	15,54	102,16	0,64	0,03	0,01	0,05	0,12	1,99	0,28

### Технологическая карта № КОТЛЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г,мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	63,0	35,0 <sup>1</sup>
Хлеб пшеничный	7,7	7,7
Молоко	11,9	11,9
Внутренний жир	2,1	2,1
Масса котлетная		53,0
Фарш:		
Соус молочный:		
Молоко	22,4	22,4
Масло сливочное	3,5	3,5
Мука пшеничная	3,5	3,5
Масса соуса молочного		25,0
Масло сливочное	4,9	4,9
Сыр пошехонский/российский/голландский	2,9 / 3,0/3,1	2,8
Масса полуфабриката		86,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют

от костей мякоть без кожи и пропускают её через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, солью, хорошо перемешивают и вновь пропускают через мясорубку. Массу слегка взбивают и формуют изделия овально-приплюснутой формы.

Котлеты кладут на смазанный маслом противень, в середине по длине котлеты делают углубление, заполняют его густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу в течение 20-25 минут при температуре 220-250<sup>0</sup>С до готовности.

**Приготовление соуса молочного:** Пшеничную муку просеивают, высыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют при непрерывном помешивании при температуре 110-120<sup>0</sup>С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С и вливают в неё четвертую часть горячего молока, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко и варят 7-10 минут при слабом кипении, добавляют соль. Соус процеживают и доводят до кипения.

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – запеченные изделия из котлетной массы овальной формы;

**цвет** – корочки - светло-кремовый или светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для изделий и котлетной массы из птицы, в меру солоноватый, с привкусом и ароматом соуса молочного;

**консистенция** – плотная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
с сыром пошехонским	8,23	7,37	0,86	12,57	12,46	0,10	7,18	402,37	96,57		
с сыром российским	8,16	7,30	0,86	12,63	12,53	0,10	7,18	693,33	166,40		
с сыром голландским	8,23	7,37	0,86	12,57	12,47	0,10	7,18	692,50	166,20		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
с сыром пошехонским	129,15	69,40	12,69	98,57	0,60	0,05	0,03	0,05	0,10	1,88	0,21
с сыром российским	131,98	68,17	13,91	98,57	0,63	0,05	0,03	0,05	0,10	1,87	0,20
с сыром голландским	131,59	69,16	13,91	98,57	0,63	0,05	0,03	0,05	0,10	1,88	0,21

## Технологическая карта № ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл
--------------------	---

	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	88,3	37,1 <sup>1</sup>
или индейки потрошенные 1 сорта	63,0	37,1 <sup>1</sup>
Молоко	11,4	11,4
Хлеб пшеничный	7,1	7,1
Внутренний жир	2,9	2,9
Масса полуфабриката	-	57,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>50/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>50/40</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой, разделяют; отделяют от костей мякоть без кожи и пропускают её через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, солью, Из полученной массы формируют шарики по 3-4 шт. на порцию и варят на пару или в воде: в посуду подливают 10% воды к массе продукта и варят при плотно закрытой крышке на малом нагреве до готовности.

Отпускают с соусом или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид* – сваренные изделия в виде шариков из котлетной массы птицы;

*цвет* – серовато-белый или светло-кремовый;

*вкус, запах* – характерный для припущенных изделий и котлетной массы из птицы, в меру солоноватый;

*консистенция* – однородная, плотная, мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
фрикадельки	6,96	6,46	0,50	5,57	5,51	0,06	3,73	340,45	81,71
с маслом	6,98	6,48	0,50	8,47	8,41	0,06	3,75	452,66	108,64
с соусом	7,86	7,04	0,82	8,64	8,54	0,10	6,87	526,16	126,28

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
фрикадельки	98,87	18,05	9,56	65,94	0,55	0,01	0,00	0,04	0,06	1,91	0,06
с маслом	99,39	18,47	9,57	66,60	0,56	0,02	0,01	0,04	0,06	1,91	0,06
с соусом	131,49	42,62	12,79	86,68	0,60	0,03	0,01	0,05	0,09	1,96	0,18

## Технологическая карта № ТЕФТЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	81,9	34,4 <sup>1</sup>
Хлеб пшеничный	6,4	6,4
Молоко	8,0	8,0
Лук репчатый	8,0	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,6	1,6
Масса пассерованного лука		4,0
Мука пшеничная	3,2	3,2
Масса полуфабриката		55,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,4	2,4
Масса готовых тефтелей		48,0
Соус сметанный:		
Сметана	8,0	8,0
Мука пшеничная	2,4	2,4
Вода	24,0	24,0
Масса соуса сметанного		32,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>80,0</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют соломкой и пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи и пропускают её через мясорубку вместе с пассерованным луком, добавляют соль, тщательно вымешивают

Из полученной массы формируют изделия в виде шариков по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают на плите в течение 5-7 минут, затем заливают соусом сметанным, в который добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат в жарочном шкафу при температуре +250- 280<sup>0</sup>С до готовности в течение 10-15 минут.

Приготовление **соуса сметанного**: муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут. Соус процеживают и доводят до кипения.

Тефтели отпускаются с соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия из мясной массы из птицы в виде шариков в соусе;

**цвет** – тефтелей – от серовато-белого до светло-кремового, соуса – серовато-белый или беловато-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для тушеных изделий из котлетной массы из птицы с привкусом и ароматом пассерованного лука, соуса сметанного;

**консистенция** – тефтелей – мягкая, рыхлая, соуса – вязкая, однородная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
тефтели	9,06	7,67	1,39	15,15	10,61	4,54	9,88	843,48	202,44		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
тефтели	156,80	31,55	14,72	90,85	0,79	0,03	0,55	0,06	0,09	2,35	0,54

## Технологическая карта № СУФЛЕ ИЗ ПТИЦЫ С РИСОМ И СЫРОМ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	82,0	78,9 в расч 42,1
Масса вареной мякоти без кожи		34,3
Крупа рисовая	3,2	3,2
Масса вязкой рисовой каши		14,0
Яйца куриные	-	5,0
Масло сливочное	2,1	2,1
Сыр пошехонский/российский/голландский	1,5 / 1,6/1,8	1,4
Масса полуфабриката		54,0
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>50,0</b>
<b>с маслом сливочным</b>		<b>50/4</b>
<b>с соусом молочным</b>		<b>50/40</b>

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой. Тушки птицы формируют – придают им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения и нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Сваренные тушки птицы вынимают из бульона, охлаждают, отделяют мякоть от костей и кожи, нарезают на куски.

Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой, а затем горячей воде и варят вязкую рисовую кашу. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мякоть вареной птицы (без кожи), нарезанную на куски соединяют с вязкой рисовой кашей и пропускают дважды через мясорубку, добавляют соль. В массу кладут желтки яиц, половину нормы масла, соль, перемешивают, хорошо её взбивают, осторожно смешивают со взбитыми белками, раскладывают в смазанные маслом формочки, посыпают тертым сыром и варят на пару

Отпускают с соусом молочным или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционные куски квадратной ли прямоугольной формы или формочки, в которой изделие варилось с гарниром и соусом, либо без соуса;

**цвет** - серовато-белый или светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для блюд из рубленой массы птицы, с привкусом и ароматом рисовой каши, сыра;

**консистенция** – однородная, мягкая, рыхлая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
с сыром пошехонским	8,10	7,91	0,20	8,35	8,32	0,03	2,29	435,21	104,45		
с маслом	8,12	7,92	0,20	11,25	11,23	0,03	2,32	547,46	131,38		
с соусом	9,00	8,48	0,52	11,42	11,36	0,06	5,44	620,92	149,02		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
с сыром пошехонским	95,59	20,99	8,88	78,06	0,62	0,03	0,01	0,03	0,07	2,11	0,02
с маслом	96,11	21,41	8,89	78,72	0,62	0,04	0,02	0,03	0,08	2,11	0,02
с соусом	128,21	45,57	12,11	98,79	0,67	0,04	0,02	0,04	0,10	2,16	0,13

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
с сыром российским	8,07	7,87	0,20	8,38	8,35	0,03	2,29	435,75	104,58		
с маслом	8,08	7,89	0,20	11,28	11,26	0,03	2,32	547,95	131,51		
с соусом	8,97	8,45	0,52	11,45	11,39	0,06	5,44	621,45	149,15		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
с сыром российским	97,00	20,37	9,49	78,06	0,63	0,03	0,01	0,03	0,07	2,11	0,01
с маслом	97,52	20,80	9,50	78,72	0,64	0,04	0,02	0,03	0,08	2,11	0,01
с соусом	129,62	44,95	12,72	98,79	0,68	0,04	0,02	0,04	0,10	2,16	0,13

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
с сыром голландским	8,10	7,91	0,20	8,35	8,33	0,03	2,29	435,33	104,48		
с маслом	8,12	7,92	0,20	11,26	11,23	0,03	2,32	547,54	131,41		
с соусом	9,00	8,48	0,52	11,42	11,36	0,06	5,44	621,04	149,05		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
с сыром голландским	96,81	20,87	9,49	78,06	0,63	0,03	0,01	0,03	0,08	2,11	0,02
с маслом	97,33	21,29	9,50	78,72	0,64	0,04	0,02	0,03	0,08	2,11	0,02



с соусом	129,43	45,44	12,72	98,79	0,69	0,04	0,02	0,04	0,11	2,16	0,13
----------	--------	-------	-------	-------	------	------	------	------	------	------	------

**Технологическая карта №  
КНЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	114,0	47,9 <sup>1</sup>
Крупа рисовая	4,3	4,3
Масса вязкой рисовой каши		18,6
Молоко	5,0	5,0
Масло сливочное	2,1	2,1
Масса полуфабриката		67,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>50/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>50/40</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой, затем горячей воде и варят вязкую рисовую кашу.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи и пропускают её два раза через мясорубку, смешивают с холодной рисовой вязкой кашей, добавляют соль, молоко, масло сливочное, тщательно перемешивают и взбивают до однородной массы. Из подготовленной массы разделяют кнели массой 20-25 г (по 2-3 шт. на порцию) и варят на пару или припускают.

Отпускают с соусом молочным или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – изделия четко определенной, не нарушенной формы из рубленой мякоти птицы с рисовой кашей с гарниром и маслом или соусом;

**цвет** - серовато-белый или светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для блюд из рубленой массы птицы, с привкусом и ароматом рисовой каши;

**консистенция** – однородная, рыхлая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
кнели	8,37	8,11	0,27	8,46	8,42	0,04	3,21	450,58	108,14
с маслом	8,39	8,12	0,27	11,36	11,33	0,04	3,24	562,79	135,07
с соусом	9,27	8,68	0,59	11,53	11,45	0,07	6,36	636,29	152,71
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг			

	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кнели	108,71	11,71	10,40	76,55	0,59	0,02	0,01	0,03	0,07	2,40	0,03
с маслом	109,24	12,13	10,42	77,21	0,59	0,03	0,02	0,03	0,07	2,40	0,03
с соусом	141,34	36,28	13,63	97,29	0,64	0,03	0,02	0,05	0,10	2,45	0,14

**Технологическая карта №  
КНЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	114,0	47,9 <sup>1</sup>
Крупа рисовая	4,3	4,3
Масса вязкой рисовой каши	-	18,6
Молоко	5,0	5,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,1	2,1
Масса полуфабриката		67,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>50/4</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>50/40</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой, затем горячей воде и варят вязкую рисовую кашу.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи и пропускают её два раза через мясорубку, смешивают с холодной рисовой вязкой кашей, добавляют соль, молоко, масло подсолнечное, тщательно перемешивают и взбивают до однородной массы. Из подготовленной массы разделяют кнели массой 20-25 г (по 2-3 шт. на порцию) и варят на пару или припускают.

Отпускают с соусом молочным или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – изделия четко определенной, не нарушенной формы из рубленой мякоти птицы с рисовой кашей с гарниром и маслом или соусом;

**цвет** - серовато-белый или светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для блюд из рубленой массы птицы, с привкусом и ароматом рисовой каши;

**консистенция** – однородная, рыхлая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энергетическая ценность

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кнели	8,37	8,10	0,27	8,78	6,90	1,88	3,19	462,45	110,99		
с маслом	8,38	8,12	0,27	11,68	9,80	1,88	3,22	574,66	137,92		
с соусом	9,26	8,68	0,59	11,85	9,93	1,92	6,34	648,16	155,56		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
кнели	108,44	11,48	10,40	76,20	0,58	0,01	0,00	0,03	0,06	2,40	0,03
с маслом	108,96	11,91	10,41	76,86	0,59	0,03	0,01	0,03	0,07	2,40	0,03
с соусом	141,06	36,06	13,63	96,94	0,64	0,03	0,01	0,05	0,10	2,45	0,14

**Технологическая карта №**  
**ПУДИНГ ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**2. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	148,9	143,2
Масса вареной мякоти без кожи		62,3
Яйца куриные	-	10,5
Масло сливочное	8,3	8,3
Капуста белокочанная	58,1	46,5
Морковь до 01.01 с 01.01	28,1	22,5
	30,	
Горошек зеленый консервированный	12,8	8,3
Крупа манная	4,5	4,5
Сырпошехонский/российский/голландский	3,9 / 4,0/4,1	3,8
Сухари (дорожные)	3,8	3,8
Сметана	4,5	4,5
Масса полуфабриката		167,0
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>150,0</b>
<b>с маслом сливочным</b>		<b>150/4</b>
<b>с соусом молочным</b>		<b>150/40</b>

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой. Тушки птицы формируют – придают им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения и нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Сваренные тушки птицы вынимают из бульона, охлаждают, отделяют мякоть от костей и кожи, нарезают на куски.

Консервированный зеленый горошек или кукурузу сахарную консервированную промывают.

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2-4 части и бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты. Морковь предварительно промывают,

перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Морковь, капусту варят, зеленый горошек прогревают.

Мякоть вареной птицы без кожи вместе с овощами пропускают через мясорубку. Полученную массу ставят на плиту, нагревают и, помешивая, вводят манную крупу, проваривают до загустения. Затем массу охлаждают, добавляют половину нормы сливочного масла и желтки яиц, перемешивают и вводят взбитые белки. Осторожно перемешав, массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250<sup>0</sup>С в течение 30-35 минут. Готовый пудинг нарезают на порции.

Отпускают с соусом молочным или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционные куски квадратной или прямоугольной формы политы маслом или соусом;

**цвет** – от светло-кремового до светло-коричневого;

**вкус, запах** – характерный для блюд из рубленой массы птицы, с привкусом и ароматом используемых овощей, сыра;

**консистенция** – однородная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
с сыром пошехонским	16,85	14,83	2,02	19,67	19,51	0,17	9,62	1105,45	265,31		
с маслом	16,86	14,85	2,02	22,57	22,41	0,17	9,65	1217,66	292,24		
с соусом	17,74	15,41	2,34	22,74	22,54	0,20	12,77	1291,16	309,88		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Карот ин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
с сыром пошехонским	384,37	77,73	29,45	181,76	1,56	0,07	2,46	0,10	0,18	4,32	7,73
с маслом	384,90	78,15	29,46	182,42	1,57	0,09	2,47	0,10	0,18	4,33	7,73
с соусом	417,00	102,31	32,68	202,50	1,62	0,09	2,47	0,11	0,21	4,38	7,84

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
с сыром российским	16,74	14,73	2,02	19,75	19,59	0,17	9,62	1106,92	265,66		
с маслом	16,76	14,75	2,02	22,66	22,49	0,17	9,65	1219,08	292,58		
с соусом	17,64	15,31	2,34	22,82	22,62	0,20	12,77	1292,58	310,22		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
с сыром российским	388,21	76,06	31,10	181,76	1,60	0,07	2,46	0,10	0,18	4,32	7,71
с маслом	388,73	76,48	31,12	182,42	1,61	0,09	2,47	0,10	0,18	4,32	7,71

с соусом	420,83	100,64	34,33	202,50	1,65	0,09	2,47	0,11	0,21	4,38	7,82
----------	--------	--------	-------	--------	------	------	------	------	------	------	------

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
с сыром голландским	16,85	14,83	2,02	19,68	19,52	0,17	9,62	1105,75	265,38
с маслом	16,86	14,85	2,02	22,59	22,42	0,17	9,65	1217,85	292,31
с соусом	17,74	15,41	2,34	22,75	22,55	0,20	12,77	1291,45	309,95

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
с сыром голландским	387,68	77,39	31,10	181,76	1,60	0,07	2,46	0,10	0,18	4,32	7,73
с маслом	388,20	77,82	31,12	182,42	1,61	0,09	2,47	0,10	0,18	4,33	7,73
с соусом	420,30	101,97	34,33	202,50	1,66	0,09	2,47	0,11	0,21	4,38	7,84

## ГАРНИРЫ

### Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ ГРЕЧНЕВАЯ

(наименование кулинарного изделия)

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	24,5	24,5
Вода	78,7	78,7
Масло сливочное	2,7	2,7
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления

Гречневую крупу перебирают, промывают в теплой воде несколько раз, меняя воду.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Варят при помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша заправлена сливочным маслом;

**цвет** – коричневый или светло-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для крупы гречневой, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** – однородная, вязкая, крупинки мягкие.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

каша вязкая гречневая	2,76	0,01	2,75	2,67	1,96	0,71	13,71	383,52	92,04		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
каша вязкая гречневая	81,55	7,71	43,32	63,97	1,43	0,01	0,01	0,08	0,04	0,82	0,00

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ ПЕРЛОВАЯ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа перловая	21,8	21,8
Вода	80,7	80,7
Масло сливочное	2,7	2,7
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

### 2. Описание технологии приготовления

Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.

В кипящую подсоленную воду засыпают подготовленную крупу, варят при помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша заправлена сливочным маслом;

**цвет** – серовато-белый или светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для крупы перловой, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** – однородная, вязкая, крупинки мягкие.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая перловая	1,82	0,01	1,80	2,17	1,96	0,21	13,07	337,34	80,96		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
каша вязкая перловая	33,18	10,77	8,30	61,71	0,35	0,01	0,01	0,02	0,01	0,35	0,00

Технологическая карта №

## КАША ВЯЗКАЯ ПШЕННАЯ

(наименование кулинарного изделия)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа перловая	24,5	24,5
Вода	78,7	78,7
Масло сливочное	2,7	2,7
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

### 2. Описание технологии приготовления

Пшено промывают меняя воду несколько раз сначала в теплой, затем в горячей воде.

В кипящую подсоленную воду засыпают подготовленную крупу, варят при помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша заправлена сливочным маслом;

**цвет** – желтый;

**вкус, запах** – характерный для пшена, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** – однородная, вязкая, крупинки мягкие.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая пшеничная	2,52	0,01	2,51	2,67	1,96	0,71	14,68	395,46	94,91		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B1	B2	PP	C
каша вязкая пшеничная	45,53	9,22	18,39	50,11	0,58	0,01	0,01	0,07	0,01	0,30	0,00

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ РИСОВАЯ

(наименование кулинарного изделия)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	21,8	21,8
Вода	80,7	80,7

Масло сливочное	2,7	2,7
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

## 2. Описание технологии приготовления

Рис промывают сначала в теплой, затем в горячей воде.

В кипящую подсоленную воду засыпают подготовленную крупу, варят при помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша заправлена сливочным маслом;

**цвет** – серовато-белый или светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для риса, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** – однородная, вязкая, крупинки мягкие.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая рисовая	1,37	0,01	1,36	2,15	1,96	0,19	14,03	345,51	82,92		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В1	В2	РР	С
каша вязкая рисовая	19,53	5,02	10,19	28,90	0,20	0,01	0,01	0,01	0,01	0,28	0,00

## Технологическая карта № МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	34,0	34,0
Масса отварных макарон	-	97,0
Масло сливочное	3,3	3,3
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

## 2. Описание технологии приготовления

Макаронные изделия погружают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг -6 л воды и 50 г соли) и варят, периодически помешивая, до готовности: макароны – 20-30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут. Готовые макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – макаронные изделия, сохранившие форму, легко отделяются друг от друга, заправлены маслом;



**цвет** – светло-кремовый или серовато-белый в зависимости от используемых изделий;  
**вкус, запах** – характерный для макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;

**консистенция** – мягкая, упругая, в меру плотная (не разварены).

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
макаронные изделия отварные	3,16	0,01	3,15	2,72	2,40	0,33	21,35	522,24	125,34		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
макаронные изделия отварные	36,81	6,03	4,74	26,28	0,48	0,01	0,01	0,04	0,01	0,33	0,00

**Технологическая карта №  
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	125,0	100,0
с 01.09 по 31.10	133,0	
с 01.11.по 31.12	143,0	
с 01.01 по 28.02	154,0	
с 01.03	167,0	
Масса отварного картофеля	-	97,0
Масло сливочное	3,3	3,3
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

**2. Описание технологии приготовления**

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг овощей, соль 10 г на 1 л воды) и варят при закрытой крышке до готовности. Воду сливают, картофель подсушивают. Отпускают сл сливочным маслом.

Температура подачи блюда +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – картофель целиком имеет естественную форму (часть картофеля может быть разварена), полит маслом;

**цвет** – от белого до желтого;

**вкус, запах** – солоноватый, характерный для картофеля, с привкусом и ароматом сливочного масла;

**консистенция** – мягкая, плотная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
картофель отварной	1,79	0,01	1,78	2,75	2,40	0,35	14,69	366,85	88,04		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
картофель отварной	374,53	4,40	17,48	43,19	0,45	0,01	0,09	0,07	0,07	0,57	8,23

## Технологическая карта № ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	106,6	85,3
с 01.09 по 31.10	113,4	
с 01.11.по 31.12	122,0	
с 01.01 по 28.02	131,3	
с 01.03	142,5	
Молоко	15,3	15,0 <sup>1</sup>
Масло сливочное	3,3	3,3
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

<sup>1</sup>Масса кипяченого молока

### 2. Описание технологии приготовления

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг овощей, соль 10 г на 1 л воды), которая покрывает картофель на 2-3 см, варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и протирают. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи блюда +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – пышная протертая однородная масса, сохранившая форму, заправленная маслом и молоком;

**цвет** – от белого до светло-желтого;

**вкус, запах** – характерный для картофеля, с привкусом и ароматом молока и сливочного масла;

**консистенция** – пышная, однородная, густая, без непротертых частиц.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

картофельное пюре	1,91	0,39	1,52	3,03	2,73	0,30	13,18	355,78	85,39		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
картофельное пюре	338,59	19,65	16,74	48,67	0,39	0,01	0,08	0,07	0,08	0,50	7,10

## Технологическая карта № МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	122,5	98,0
с 01.01	130,3	
Масло сливочное	2,7	2,7
Сахар	1,0	1,0
Соус сметанный	20,0	20,0
Сметана	10,0	10,0
Мука пшеничная	1,0	1,0
Вода	10,0	10,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

### 2. Описание технологии приготовления

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Подготовленную морковь нарезают дольками или кубиками и припускают с маслом в небольшом количестве воды (10% к массе моркови), добавляют сахар, соус сметанный и тушат до готовности 10-15 минут.

Для приготовления соуса **сметанного** муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль, лавровый лист и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – морковь хорошо очищена, нарезана в соответствии с технологией приготовления и протушена в сметанном соусе;

**цвет** – соуса – белый или белый со слабым кремовым оттенком; моркови – характерный, оранжевый;

**вкус, запах** – кисло-сладкий, характерный для моркови с привкусом и ароматом сметаны;

**консистенция** – моркови - мягкая, плотная, сохранена форма нарезки; соуса – средней густоты.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
морковь, тушенная в сметанном соусе	1,49	0,26	1,23	3,82	3,72	0,10	8,18	344,18	82,60		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
морковь, тушенная в сметанном соусе	285,91	33,76	19,72	44,90	0,39	0,02	10,51	0,04	0,05	0,67	2,57

## Технологическая карта № МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

(наименование кулинарного изделия)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	106,3	85,0
с 01.01	113,1	
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	2,7	2,7
Чернослив	17,8	26,7 <sup>1</sup> /20,0 <sup>2</sup>
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

<sup>1</sup>Масса вареного чернослива

<sup>2</sup>Масса вареного чернослива без косточки

### 2. Описание технологии приготовления

Чернослив перебирают, тщательно промывают, заливают горячей водой и оставляют в воде до полного набухания, удаляют косточки, ошпаривают, охлаждают и мелко нарезают.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Подготовленную морковь нарезают дольками или кубиками и припускают с маслом в небольшом количестве воды (10% к массе моркови) и тушат до полуготовности.

В морковь кладут подготовленный чернослив, добавляют сахар и тушат до готовности 12-15 минут.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – морковь хорошо очищена, нарезана в соответствии с технологией приготовления и протушена с черносливом и маслом;

**цвет** – характерный для моркови – оранжевый с вкраплениями чернослива;

**вкус, запах** – кисло-сладкий, с привкусом и ароматом чернослива;

**консистенция** – мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
морковь, тушенная с черносливом	1,42	0,02	1,39	3,70	3,63	0,07	20,55	535,45	128,51

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
морковь, тушенная с черносливом	389,61	36,67	34,06	48,65	0,85	0,02	9,13	0,03	0,05	0,81	2,46

## Технологическая карта № МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	106,3	85,0
с 01.01	113,1	
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	2,7	2,7
Яблоки	28,6	20,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

### 2. Описание технологии приготовления

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками или соломкой.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Подготовленную морковь нарезают дольками или кубиками и припускают с маслом в небольшом количестве воды (10% к массе моркови) и тушат до полуготовности.

В морковь кладут подготовленные яблоки, добавляют сахар и тушат до готовности 12-15 минут.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – морковь хорошо очищена, нарезана в соответствии с технологией приготовления и протушена с яблоками и маслом;

**цвет** – характерный для моркови – оранжевый с вкраплениями яблок;

**вкус, запах** – кисло-сладкий, с привкусом и ароматом яблока;

**консистенция** – мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
морковь, тушенная с яблоками	1,08	0,02	1,05	3,78	3,63	0,15	9,73	355,01	85,20		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
морковь, тушенная с яблоками	287,58	25,37	17,88	36,12	0,71	0,02	9,12	0,03	0,04	0,62	3,54

**Технологическая карта №**  
**КАПУСТА ТУШЕННАЯ (белокочанная свежая)**

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	144,1	115,3
Масло растительное	3,3	3,3
Морковь до 01.01	10,4	8,3
с 01.01	11,0	
Лук репчатый	4,8	4,0
Томат пюре	1,0	1,0
Мука пшеничная	1,3	1,3
Сахар	3,3	3,3
Лимонная кислота	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

**2. Описание технологии приготовления**

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, шинкуют (если свежая капуста горчит, ее ошпаривают в течение 3-5 минут).

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают нашинкованные овощи (морковь и лук) слоем 5-7 см и раздельно пассеруют при температуре не выше 120°C в течение: лук 5-8 минут, морковь 10-15 минут.

Нашинкованную свежую капусту кладут в котел слоем до 30см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, часть растительного масла, томат-пюре, пассерованный с небольшим количеством масла в течение 3-5 минут, и тушат до полуготовности. Добавляют пассерованный лук, морковь и за 5 минут до конца тушения капусты заправляют мучной пассеровкой (пшеничную муку просеивают и пассеруют без масла при температуре 150-160°C, периодически помешивая, до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 70-80°C и разводят теплой водой в соотношении 1:4), сахаром, солью.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления; тушеные овощи заправлены мукой пассерованной и маслом; набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – характерный для тушеной капусты, от светло-коричневого до коричневого цвета;

**вкус, запах** – характерный для капусты, кисло-сладкий, пассерованные овощи и томатное пюре дополняют приятные вкусовые ощущения и ароматы;

**консистенция** – мягкая, плотная, сочная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

капуста тушеная	2,14	0,00	2,14	3,02	0,00	3,02	9,62	326,29	78,31		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
капуста тушеная	356,77	40,49	20,75	47,22	0,52	0,00	0,90	0,06	0,04	0,80	17,21

## Технологическая карта № КАПУСТА ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	131,6	105,3
Яблоки	28,6	20,0
Сахар	1,3	1,3
Масло сливочное	8,0	8,0
Мука пшеничная	1,3	1,3
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

### 2. Описание технологии приготовления

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, шинкуют (если свежая капуста горчит, ее ошпаривают в течение 3-5 минут).

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Нашинкованную свежую капусту кладут в котел слоем до 30см, добавляют воду (5-10% к массе сырой капусты), часть масла сливочного, тушат капусту, периодически помешивая, до полуготовности, добавляют яблоки и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусты заправляют сахаром, солью и мукой, подсушенной без изменения цвета, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – капуста и яблоки хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления; протушены и заправлены мукой пассерованной и маслом; соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – характерный для тушеной капусты, от светло-коричневого до светло-кремового;

**вкус, запах** – характерный для капусты, с привкусом и ароматом яблок, кисло-сладковатый;

**консистенция** – мягкая, плотная, сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
капуста, тушеная с яблоками	1,91	0,04	1,88	5,98	5,81	0,18	8,25	410,38	98,49

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
капуста, тушенная с яблоками	343,22	37,57	18,67	41,41	0,81	0,03	0,03	0,06	0,04	0,72	16,62

## Технологическая карта № КАПУСТА ТУШЕННАЯ С МОРКОВЬЮ В МОЛОКЕ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	82,5	66,0
Морковь до 01.01	44,1	35,3
с 01.01	46,9	
Молоко	20,0	20,0
Масло сливочное	2,7	2,7
Мука пшеничная	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

### 2. Описание технологии приготовления

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, шинкуют (если свежая капуста горчит, ее ошпаривают в течение 3-5 минут).

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают тонкой соломкой или кубиками или дольками.

Нашинкованную свежую капусту и нарезанную морковь тушат в молоке с добавлением 1/3 от нормы сливочного масла до готовности 40-45 минут. За 5 минут до окончания тушения заправляют солью и мукой, подсушенной без изменения цвета, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве молока, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – капуста и морковь хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления; протушены, заправлены мукой пассерованной и маслом; соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – характерный для тушеной капусты, от светло-коричневого до светло-оранжевого;

**вкус, запах** – характерный для капусты, с привкусом и ароматом моркови;

**консистенция** – мягкая, плотная, сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
капуста тушенная с морковью в молоке	2,16	0,51	1,65	2,51	2,40	0,11	7,19	272,65	65,44		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С



капуста тушенная с морковью в молоке	310,19	51,96	20,08	54,78	0,41	0,01	3,79	0,05	0,06	0,68	10,62
--------------------------------------	--------	-------	-------	-------	------	------	------	------	------	------	-------

## Технологическая карта № СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (вариант 1)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	брутто	нетто
Картофель молодой	53,4	42,7
с 01.09 по 31.10	56,8	
с 01.11.по 31.12	61,1	
с 01.01 по 28.02	65,8	
с 01.03	71,3	
Молоко	7,7	7,7 <sup>1</sup>
Масло сливочное	1,7	1,7
Масса картофельного пюре	50,0	50,0
Горошек зеленый консервированный	-	48,7
Масло сливочное	1,7	1,7
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

<sup>1</sup>Масса кипяченого молока

### 2. Описание технологии приготовления

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг овощей, соль 10 г на 1 л воды), которая покрывает картофель на 2-3 см, варят до готовности, воду сливают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Перед отпуском гарнир подают на одной тарелке: картофельное пюре с одной стороны, горошек консервированный рядом, с другой стороны, заправленный сливочным маслом.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – пюре - пышная протертая однородная масса, сохранившая форму; горошек консервированный - зерна горошка целые, легко отделяющиеся друг от друга;

**цвет** – пюре - от светло-оранжевого до оранжевого; зеленого горошка – серовато-зеленый или светло-коричневый с зеленоватым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для картофеля, и зеленого горошка;

**консистенция** – пышная, однородная, густая, без непротертых частиц; зерна горошка – мягкие, плотные.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сложный гарнир 1	2,31	0,21	2,10	2,87	2,64	0,24	9,47	300,55	72,13		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Карот ин	B1	B2	PP	C
сложный гарнир 1	211,91	18,79	17,31	51,07	0,50	0,01	0,16	0,07	0,06	0,52	5,50

**Технологическая карта №  
СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (вариант 2)**

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	66,6	53,3
с 01.01	70,9	
Лимонная кислота	0,1	0,1
Масса припущенной свеклы	-	48,7
Масло сливочное	1,3	1,3
Горошек зеленый консервированный	75,0	48,7
Масло сливочное	1,7	1,7
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

**2. Описание технологии приготовления**

Свеклу предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, нарезают соломкой или кубиками, припускают в малом количестве воды до готовности с добавлением лимонной кислоты, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде. Заправляют сливочным маслом.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Перед отпуском гарнир подают на одной тарелке: свеклу с одной стороны, горошек консервированный рядом, с другой стороны, заправленный сливочным маслом.

Температура подачи блюда +50°С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – свекла хорошо очищена и нарезана в соответствии с технологией приготовления; горошек консервированный - зерна горошка целые, легко отделяющиеся друг от друга;

**цвет** – свеклы – бордовый, характерный для свеклы; зеленого горошка – серовато-зеленый или светло-коричневый с зеленоватым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для свеклы, сладковатый, и зеленого горошка;

**консистенция** - мягкая, плотная, свекла не помята, сохранена форма нарезки; зерна горошка – мягкие, плотные.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сложный гарнир 2	2,07	0,01	2,06	2,31	2,18	0,13	7,24	262,23	62,94		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Карот ин	B1	B2	PP	C
сложный гарнир 2	240,19	18,21	20,92	45,58	0,62	0,01	0,15	0,05	0,03	0,40	4,25

Технологическая карта №

## ПЮРЕ КАТОФЕЛЬНОЕ С МОРОКВЬЮ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	90,0	72,0
с 01.09 по 31.10	95,8	
с 01.11.по 31.12	103,0	
с 01.01 по 28.02	110,9	
с 01.03	120,2	
Морковь до 01.01	24,1	19,3
с 01.01	25,7	
Молоко	13,4	12,7 <sup>1</sup>
Масло сливочное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

<sup>1</sup>Масса кипяченого молока

### 2. Описание технологии приготовления

Картофель и морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг овощей, соль 10 г на 1 л воды), которая покрывает картофель на 2-3 см, варят до готовности, воду сливают. Морковь нарезают дольками и припускают с добавлением 1/3 нормы сливочного масла.

Отварной картофель и припущенную морковь протирают, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи блюда +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – пышная протертая однородная масса, сохранившая форму, заправленная маслом и молоком;

**цвет** – от светло-оранжевого до оранжевого;

**вкус, запах** – характерный для картофеля, со сладковатым привкусом моркови;

**консистенция** – пышная, однородная, густая, без непротертых частиц.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
пюре картофельное с морковью	1,83	0,33	1,50	2,00	1,73	0,27	12,37	310,74	74,58		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Карот ин	В1	В2	РР	С
пюре картофельное с морковью	339,90	21,53	17,83	48,56	0,40	0,01	2,13	0,06	0,07	0,55	6,49

## СОУСЫ

**Технологическая карта №  
СОУС МОЛОЧНЫЙ**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко	1000,0	1000,0
Масло сливочное	50,0	50,0
Мука пшеничная	50,0	50,0
Сахар	10,0	10,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Пшеничную муку просеивают, подсушивают без изменения цвета и растирают со сливочным маслом, разводят горячим молоком, варят 7-10 минут при слабом кипении. Добавляют сахар, соль, процеживают, доводят до кипения.

Подают к овощным, крупяным и другим блюдам. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – однородная масса, без комков заварившейся муки;

*цвет* – белый или беловато-кремовый;

*вкус, запах* – характерный для данного вида соусов, с привкусом и ароматом молока и масла сливочного;

*консистенция* – однородная, вязкая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
соус молочный	29,90	25,32	4,58	58,78	58,30	0,48	82,92	4120,87	989,01		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
соус молочный	1330,06	1069,38	128,93	828,68	1,16	0,30	0,23	0,35	1,26	1,30	5,20

**Технологическая карта №  
СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко	1000,0	1000,0
Масло сливочное	40,0	40,0
Мука пшеничная	40,0	40,0
Сахар	120,0	120,0
Ванилин	0,1	0,1

<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>
---------------------------------	---------------

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Пшеничную муку просеивают, подсушивают при температуре 110-120 °С без изменения цвета и растирают со сливочным маслом, разводят горячим молоком, варят 7-10 минут при слабом кипении. Добавляют сахар, соль, процеживают, вводят ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде, доводят до кипения.

Подают к пудингам, запеканкам, крупяным, овощным, другим блюдам. Оптимальная температура подачи +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная масса, без комков заварившейся муки;

**цвет** – белый или беловато-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для данного вида соусов, с ароматом ванилина;

**консистенция** – однородная, вязкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
соус молочный сладкий	28,94	25,28	3,67	51,43	51,04	0,39	175,45	5278,50	1266,84		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
соус молочный сладкий	1321,01	1068,67	127,51	819,54	1,32	0,26	0,20	0,34	1,24	1,20	5,20

## Технологическая карта № СОУС СМЕТАННЫЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Сметана	250,	250,0
Мука пшеничная	75,0	75,0
Вода	750,0	750,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Пшеничную муку просеивают, подсушивают при температуре 110-120 °С без изменения цвета, разводят горячей водой, вымешивают до однородной массы и варят 25-30 минут, добавляют прокипяченную сметану, соль и варят 3—5 минут, процеживают, доводят до кипения.

Подают соус к мясным, овощным, рыбным блюдам или используют для запекания мяса, рыбы, овощей. Оптимальная температура подачи +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная масса, без комков заварившейся муки;

*цвет* – серовато-белый или белый со слабым кремовым оттенком;  
*вкус, запах* – характерный для данного вида соусов, с привкусом и ароматом сметаны;  
*консистенция* – однородная, вязкая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
соус сметанный	13,11	6,23	6,88	44,73	44,00	0,73	53,71	2870,63	688,95		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
соус сметанный	318,64	230,78	34,37	186,62	1,22	0,23	0,12	0,15	0,24	0,92	0,30

**Технологическая карта №  
 СОУС ИЗ СОКА ЧЕРНОСМОРОДИНОВОГО**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Черносмородиновый сок	300,0	300,0
Сахар	80,0	80,0
Крахмал картофельный	50,0	50,0
Вода	720,0	720,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

В холодной воде, взятой от нормы (200 г), растворяют крахмал. В оставшуюся воду добавляют сахар, половину нормы сока и доводят до кипения. В полученный кипящий сироп тонкой струйкой быстро вводят растворенный крахмал и, быстро размешивая, доводят до кипения. Затем добавляют оставшийся сок и снова доводят до кипения. Быстро снимают с огня.

Используется в качестве соуса к сладким блюдам. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – однородная полупрозрачная масса без пленки на поверхности;

*цвет* – типичный для черносмородинового сока;

*вкус* – сладкий, с кисловатым привкусом, типичный для черносмородинового сока;

*запах* – свойственный использованному соку;

*консистенция* – вязкая, тянущаяся.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

кисель из сока черносмороди нового	1,38	0,00	1,38	0,00	0,00	0,00	129,01	2255,13	528,03		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кисель из сока черносмороди нового	357,62	153,12	97,62	85,70	0,22	0,00	0,12	0,02	0,02	0,36	102,60

**Технологическая карта №  
СОУС ИЗ СОКА ЯБЛОЧНОГО**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблочный сок	300,0	300,0
Сахар	80,0	80,0
Крахмал картофельный	50,0	50,0
Вода	720,0	720,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

В холодной воде, взятой от нормы (200 г), растворяют крахмал. В оставшуюся воду добавляют сахар, половину нормы сока и доводят до кипения. В полученный кипящий сироп тонкой струйкой быстро вводят растворенный крахмал и, быстро размешивая, доводят до кипения. Затем добавляют оставшийся сок и снова доводят до кипения. Быстро снимают с огня.

Используется в качестве соуса к сладким блюдам. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – однородная полупрозрачная масса без пленки на поверхности;

*цвет* – типичный для яблочного сока;

*вкус* – сладкий, с кисловатым привкусом, типичный для яблочного сока;

*запах* – свойственный использованному соку;

*консистенция* – вязкая, тянущаяся.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кисель из сока яблочного	1,38	0,00	1,38	0,00	0,00	0,00	132,25	2177,63	522,63		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кисель из сока яблочного	323,69	66,00	16,71	51,77	1,00	0,00	0,00	0,02	0,02	0,24	2,40

## СЛАДКИЕ БЛЮДА

### Технологическая карта № КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (вишня)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Вишня	35,3	30,0
Вода	121,5	121,5
Сахар	15,0	15,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют, удаляют косточки.

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В кипящий сироп погружают плоды, доводят до кипения. Прекращают нагрев, накрывают крышкой и охлаждают до комнатной температуры.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – плоды вишни с удаленной косточкой, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от красноватого до темно-бордового;

**вкус** – кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных и настоявшихся в сиропе плодов вишни;

**запах** – типичный для вареных и настоявшихся в сиропе плодов вишни;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
компот	0,21	0,00	0,21	0,13	0,00	0,13	16,25	259,21	65,21		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
компот	67,52	14,84	7,84	7,83	0,17	0,00	0,02	0,01	0,01	0,10	1,80

### Технологическая карта № КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (груши)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл



	Брутто	Нетто
Груша	41,1	30,0
Вода	129,0	129,0
Сахар	15,0	15,0
Лимонная кислота	0,15	0,15
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Груши перебирают, промывают, очищают от кожицы и удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки или ломтики.

В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В кипящий сироп погружают плоды, варят при слабом кипении 6-8 минут. Прекращают нагрев, накрывают крышкой и охлаждают до комнатной температуры.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – плоды груши, очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом, нарезаны равномерно, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от желтого до оранжевого разной интенсивности;

**вкус** – кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**запах** – типичный для вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
компот из свежих плодов (груша)	0,11	0,00	0,11	0,08	0,00	0,08	16,04	260,46	62,51		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
компот из свежих плодов (груша)	41,18	10,39	4,25	4,18	0,64	0,00	0,00	0,00	0,01	0,02	0,60

## Технологическая карта № КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (сливы)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Слива	33,3	30,0
Вода	121,5	121,5
Сахар	15,0	15,0

Лимонная кислота	0,15	0,15
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сливы перебирают, промывают, нарезают пополам, удаляют косточки.

В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В кипящий сироп погружают плоды и доводят до кипения. Прекращают нагрев, накрывают крышкой и охлаждают до комнатной температуры.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сливы нарезаны на половинки (косточки удалены), залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от красноватого до темно-бордового;

**вкус** – кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**запах** – типичный для вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
КОМПОТ ИЗ свежих плодов (слива)	0,21	0,00	0,21	0,00	0,00	0,00	16,07	261,58	62,78		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
КОМПОТ ИЗ свежих плодов (слива)	56,56	10,36	3,41	5,22	0,17	0,00	0,02	0,01	0,01	0,14	1,20

## Технологическая карта № КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	42,9	30,0
Вода	129,0	129,0
Сахар	15,0	15,0
Лимонная кислота	0,15	0,15
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, промывают, очищают от кожицы и удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки или ломтики.

В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В кипящий сироп погружают плоды, варят при слабом кипении 6-8 минут. Прекращают нагрев, накрывают крышкой и охлаждают до комнатной температуры.

Оптимальная температура подачи +20°C.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – яблоки, очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом, нарезаны равномерно, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от желтого до оранжевого разной интенсивности;

**вкус** – кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**запах** – типичный для вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
компот из свежих плодов (яблоки)	0,11	0,00	0,11	0,11	0,00	0,11	16,12	263,83	63,32		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
компот из свежих плодов (яблоки)	73,29	9,60	3,47	2,87	0,61	0,00	0,01	0,01	0,00	0,07	1,98

## Технологическая карта № КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ (яблок или груш)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	11,3	11,3/42,0 <sup>1</sup>
или груши	22,5	22,5/33,7 <sup>1</sup>
Сахар	12,0	12,0
Лимонная кислота	0,15	0,15
Вода	152,3	152,3
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

<sup>1</sup>Масса сухофруктов вареных

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Груши или яблоки заливают горячей водой и варят, затем добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до размягчения. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут.

Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционируют, равномерно распределяя сухофрукты и сироп.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – вареные сухофрукты, сохранившие форму, залиты прозрачным отваром, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от желтоватого до темно-коричневого;

**вкус** – кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных плодов, ягод;

**запах** – типичный для смеси вареных плодов, ягод;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
из сушеных яблок	0,22	0,00	0,22	0,00	0,00	0,00	15,66	254,86	61,17		
из сушеных груш	0,46	0,00	0,46	0,00	0,00	0,00	20,70	340,13	81,63		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
из сушеных яблок	57,73	17,28	4,27	7,57	0,62	0,00	0,00	0,00	0,00	0,08	0,09
из сушеных груш	171,40	27,43	14,24	18,01	0,38	0,00	0,00	0,00	0,02	0,09	0,72

## Технологическая карта №

### КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ (чернослива или изюма)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Чернослив без косточки	18,7	18,7/27,7 <sup>1</sup>
или изюм	15,0	15/24,0 <sup>1</sup>
Сахар	9,75	9,75
Лимонная кислота	0,15	0,15
Вода	152,2	152,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

<sup>1</sup>Масса сухофруктов вареных

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. В кипящий сироп кладут чернослив или изюм, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Чернослив варят 10-20 минут, изюм – 5-10 минут.

Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционируют, равномерно распределяя сухофрукты и сироп.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – вареные сухофрукты, сохранившие форму, залиты прозрачным отваром, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от желтоватого до темно-коричневого;

**вкус** – кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных плодов, ягод;

**запах** – типичный для смеси вареных плодов, ягод;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
из чернослива	0,38	0,00	0,38	0,00	0,00	0,00	18,59	308,29	73,99
из изюма	0,24	0,00	0,24	0,00	0,00	0,00	17,67	285,95	68,63

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
из чернослива	141,22	19,36	17,92	13,50	0,51	0,00	0,01	0,00	0,01	0,22	0,22
из изюма	112,88	16,76	6,81	16,83	0,42	0,00	0,00	0,02	0,01	0,06	0,00

## Технологическая карта № КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки сушеные	3,8	3,8
Чернослив без косточки	3,8	3,8
Изюм	3,8	3,8
Груша сушеная	3,8	3,8
Сахар	12,0	12,0
Лимонная кислота	0,15	0,15
Вода	150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты сортируют по видам.

Груши заливают горячей водой и варят, затем кладут яблоки, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до размягчения, после чего кладут остальные сухофрукты, соблюдая очередность закладки, и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив – 10-20 минут, изюм – 5-10 минут.

Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционируют, равномерно распределяя сухофрукты и сироп.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – вареные сухофрукты, сохранившие форму, залиты прозрачным отваром, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от желтоватого до темно-коричневого;

**вкус** – кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных плодов, ягод;

**запах** – типичный для смеси вареных плодов, ягод;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
из смеси сухофруктов	0,29	0,00	0,29	0,00	0,00	0,00	18,35	299,38	71,85		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
из смеси сухофруктов	105,70	18,79	9,24	12,60	0,49	0,00	0,00	0,01	0,01	0,10	0,20

## Технологическая карта № КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	25,6	22,5
Сахар	15,0	15,0
Крахмал картофельный	6,0	6,0
Кислота лимонная	0,15	0,15
Вода	147,8	147,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают в холодной проточной воде, очищают от семенных гнезд, нарезают на дольки или ломтики, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до полного размягчения.

Готовые яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения. Картофельный крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Подготовленный крахмал вводят, непрерывно помешивая, в отвар с протертыми яблоками и снова доводят до кипения, охлаждают до комнатной температуры и порционируют.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная непрозрачная масса без пленки на поверхности и частиц непротертых яблок;

**цвет** – серовато-желтый разных оттенков;

**вкус, запах** – сладкий, с кисловатым привкусом и ароматом, свойственным яблокам;

**консистенция** - вязкая, тянущаяся.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кисель из свежих яблок	0,09	0,00	0,09	0,08	0,00	0,08	19,76	324,75	77,94		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кисель из свежих яблок	55,98	11,40	3,05	6,17	0,47	0,00	0,01	0,00	0,00	0,05	1,49

## Технологическая карта № КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ЯБЛОЧНОГО

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблочный сок	45,0	45,0
Сахар	15,0	15,0
Крахмал картофельный	7,5	7,5
Вода	105,0	105,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофельный крахмал разводят холодной водой (взятой от нормы) в соотношении 1:5 и процеживают.

В оставшуюся воду добавляют сахар, половину нормы сока и доводят до кипения. В полученный кипящий сироп тонкой струйкой быстро вводят растворенный крахмал и, быстро размешивая, доводят до кипения. Затем добавляют оставшийся сок и снова доводят до кипения. Охлаждают до комнатной температуры и порционируют.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная полупрозрачная масса без пленки на поверхности;

**цвет** – типичный для соответствующего сока;

**вкус** – сладкий, с кисловатым привкусом, типичный для соответствующего сока;

**запах** – свойственный использованному соку;

**консистенция** – вязкая, тянущаяся.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кисель из сока яблок	0,21	0,00	0,21	0,00	0,00	0,00	22,53	369,29	88,63		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кисель из сока яблок	48,62	9,83	2,48	7,76	0,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	0,36

### Технологическая карта № КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ЧЕРНОСМОРОДИНОВОГО

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Черносмородиновый сок	45,0	45,0
Сахар	15,0	15,0
Крахмал картофельный	7,5	7,5
Вода	105,0	105,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофельный крахмал разводят холодной водой ( взятой от нормы) в соотношении 1:5 и процеживают.

В оставшуюся воду добавляют сахар, половину нормы сока и доводят до кипения. В полученный кипящий сироп тонкой струйкой быстро вводят растворенный крахмал и, быстро размешивая, доводят до кипения. Затем добавляют оставшийся сок и снова доводят до кипения. Охлаждают до комнатной температуры и порционируют.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная полупрозрачная масса без пленки на поверхности;

**цвет** – типичный для черносмородинового сока;

**вкус** – сладкий, с кисловатым привкусом, типичный для черносмородинового сока;

**запах** – свойственный использованному соку;

**консистенция** – вязкая, тянущаяся.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
кисель из сока черносмороди	0,21	0,00	0,21	0,00	0,00	0,00	22,05	372,66	89,44



нового											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро-тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кисель из сока черносмороди нового	53,71	22,90	14,62	12,85	0,04	0,00	0,02	0,00	0,00	0,05	15,39

### Технологическая карта № КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко	111,0	111,0
Масса молока кипяченого		105,0
Сахар	9,8	9,8
Крахмал картофельный	7,5	7,5
Вода	30,0	30,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

В холодной воде взятой по норме разводят крахмал и процеживают.

В кипящем молоке растворяют сахар, вливают тонкой струйкой разведенный крахмал и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении 2 минуты. Можно добавлять ванилин.

Готовый кисель охлаждают до комнатной температуры, порционируют.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная непрозрачная масса без пленки на поверхности;

**цвет** – белый, со слабым желтоватым оттенком;

**вкус, запах** – сладкий, с ароматом молока;

**консистенция** – вязкая, тянущаяся.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле-воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кисель молочный	2,79	2,79	0,01	2,44	2,44	0,00	18,90	447,71	107,45		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро-тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кисель молочный	142,31	121,22	13,78	91,94	0,08	0,01	0,01	0,03	0,13	0,09	0,58

### Технологическая карта №

## КИСЕЛЬ МОРКОВНЫЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01 с 01.01	46,9	37,5
	50,0	
Сахар	15,0	15,0
Лимонная кислота	0,3	0,3
Крахмал картофельный	5,3	5,3
Вода	133,5	133,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, измельчают на мелкой терке и отжимают сок. Морковную мезгу заливают горячей водой, проваривают 7-10 минут и процеживают. В отвар кладут сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения и вводят тонкой струйкой разведенный холодной водой, процеженный картофельный крахмал и проваривают до загустения. Затем добавляют отжатый морковный сок, перемешивают и прекращают нагрев.

Готовый кисель охлаждают до комнатной температуры, порционируют.

Оптимальная температура подачи +20°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная, полупрозрачная масса без пленки на поверхности и частиц непротертой моркови;

**цвет** – от желтого до оранжевого;

**вкус, запах** – типичный для моркови, сладковатый;

**консистенция** – вязкая, тянущаяся.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кисель морковный	0,44	0,00	0,44	0,03	0,00	0,03	19,70	341,13	81,87		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
кисель морковный	106,65	17,11	8,35	18,28	0,18	0,00	4,02	0,01	0,01	0,25	0,98

## Технологическая карта № МУСС ЯБЛОЧНЫЙ (на манной крупе)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	23,9	21,0
Сахар	9,1	9,1
Крупа манная	5,6	5,6
Кислота лимонная	0,1	0,1
Вода	52,5	52,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают в холодной проточной воде, очищают от семенных гнезд, нарезают и варят в до готовности. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения, затем в отвар тонкой струйкой всыпают крупу манную и варят, помешивая, 15-20 минут. Смесь охлаждают до 40<sup>0</sup>С и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают.

Готовый мусс порционируют. Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - пышная, мелкопористая, однородная масса, хорошо сохраняющая форму;

**цвет** - белый с сероватым или кремовым оттенком;

**вкус, запах** - сладкий, с характерным для яблок кисловатым привкусом и ароматом;

**консистенция** - студнеобразная, слегка упругая, нежная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
мусс яблочный	0,59	0,00	0,59	0,12	0,00	0,12	13,44	233,67	56,08		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
мусс яблочный	57,50	6,18	2,98	6,15	0,47	0,00	0,01	0,01	0,01	0,10	1,39

## Технологическая карта № МУСС ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ (на манной крупе)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Пюре из яблок и черной смородины или пюре яблочное	14,0	14,0
Сахар	9,8	9,8
Крупа манная	7,0	7,0
Вода	42,0	42,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Воду с сахаром доводят до кипения, смешивают с пюре, вводят стружкой манную крупу и варят, помешивая, 10 минут. Смесь охлаждают до 40<sup>0</sup>С и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают.

Готовый мусс порционируют. Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - пышная, мелкопористая, однородная масса, хорошо сохраняющая форму;

**цвет** - белый с сероватым или кремовым или красноватым оттенком;

**вкус, запах** - сладкий, с характерным для яблок и черной смородины кисловатым привкусом и ароматом;

**консистенция**- студнеобразная, слегка упругая, нежная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность				
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал			
из пюре из яблок и черной смородины	0,69	0,00	0,69	0,06	0,00	0,06	14,69	253,21	60,77			
из пюре из яблок	0,72	0,00	0,72	0,06	0,00	0,06	14,89	256,37	61,53			
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C	
из пюре из яблок и черной смородины	26,43	4,92	2,56	6,76	0,25	0,00	0,00	0,01	0,00	0,10	0,84	
из пюре из яблок	22,90	4,55	2,19	6,52	0,27	0,00	0,00	0,01	0,00	0,11	0,09	

## Технологическая карта № КОМПОТ АПЕЛЬСИНОВЫЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Апельсины	16,5	16,5
Масса очищенных апельсинов		11,0
Сахар	15,0	15,0
Вода	157,5	157,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Апельсины перебирают, тщательно промывают, очищают.

Цедру, снятую с апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 минут и оставляют на 3-4 часа для настаивания и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют дольки (ломтики) апельсина, доводят до кипения и охлаждают до комнатной температуры.

При отпуске компот порционируют, равномерно распределяя апельсины. Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – апельсины, очищенные от кожицы, нарезаны равномерно, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от желтого до оранжевого разной интенсивности;

**вкус** – кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**запах** – типичный для вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
КОМПОТ апельсиновый	0,09	0,00	0,09	0,02	0,00	0,02	9,60	155,79	37,39		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
КОМПОТ апельсиновый	19,22	5,13	1,61	2,20	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	2,64

## Технологическая карта № КОМПОТ ЛИМОННЫЙ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Лимоны	12,1	12,1
Масса очищенных лимонов		7,5
Сахар	15,0	15,0
Вода	160,5	160,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лимоны перебирают, тщательно промывают, очищают. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 минут и оставляют на 3-4 часа для настаивания и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют ломтики лимона, доводят до кипения и охлаждают до комнатной температуры.

При отпуске компот порционируют, равномерно распределяя апельсины. Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – лимоны, очищенные от кожицы, нарезаны равномерно, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от светло-желтого до желтого разной интенсивности;

**вкус** – кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**запах** – типичный для вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
КОМПОТ ЛИМОННЫЙ	0,06	0,00	0,06	0,01	0,00	0,01	13,68	222,76	53,39		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
КОМПОТ ЛИМОННЫЙ	11,45	9,26	2,18	1,44	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	1,20

### Технологическая карта № ЧЕРНОСЛИВ В МОЛОКЕ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко	88,0	88,0
Масса молока кипяченого		83,0
Чернослив с косточкой	27,2	27,2
или чернослив без косточки	20,4	20,4
Масса чернослива набухшего без косточки		30,0
Сахар	5,3	5,3
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Чернослив перебирают, промывают в проточной воде, замачивают в горячей воде на 1-1,5 часа, удаляют косточки. Подготовленные плоды чернослива заливают кипящим молоком и оставляют на 1 час. Затем добавляют сахар, перемешивают и ставят в жарочный шкаф до образования румяной корочки на молоке. Отпускают горячим или холодным.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С или +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – набухший чернослив без косточек, на поверхности молока румяная корочка;

**цвет** – чернослива – темно-коричневый, топленого молока - кремовый;

**вкус, запах** – типичный для чернослива, кисло-сладкий с ароматом топленого молока;

**консистенция** – чернослива плотная, топленого молока - жидкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При хранении на мармите или горячей плите 2 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
чернослив в молоке	2,63	2,21	0,42	1,94	1,94	0,00	19,23	432,04	103,69		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
чернослив в молоке	265,26	107,38	28,82	83,63	0,59	0,01	0,02	0,03	0,12	0,32	0,70

### Технологическая карта № ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЬЕ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	78,0	69,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	-	<b>60,0</b>
<b>с рафинадной пудрой</b>	-	<b>60/5</b>
<b>с вареньем</b>	-	<b>60/20</b>

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, тщательно промывают в проточной воде и, не очищая от кожицы, удаляют сердцевину.

Образовавшееся отверстие заполняют сахаром. Яблоки кладут на противень, подливают небольшое количество воды и пекут в жарочном шкафу 15-20 минут (в зависимости от сорта яблок).

Перед подачей порционируют, можно полить вареньем или посыпать рафинадной пудрой. Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – яблоки с удаленной сердцевиной и хорошо заколерованной поверхностью без трещин, могут быть политы вареньем или посыпаны рафинадной пудрой;

**цвет** – поверхности – золотисто-коричневый, на разрезе – желтоватый;

**вкус, запах** – от кисло-сладкого до сладкого, свойственный запеченным яблокам;

**консистенция** – мякоть плодов – мягкая, сочная; кожицы – немного плотная, резинистая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не выше +20<sup>0</sup>С не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
яблоко печеное	0,25	0,00	0,25	0,24	0,00	0,24	10,58	187,50	45,00

с сахарной пудрой	0,25	0,00	0,25	0,24	0,00	0,24	15,07	258,56	62,06		
с вареньем	0,30	0,00	0,30	0,24	0,00	0,24	23,34	390,75	93,78		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
яблоко печеное	167,01	9,80	5,40	6,60	1,33	0,00	0,02	0,01	0,01	0,17	4,55
с сахарной пудрой	167,14	9,89	5,40	6,60	1,35	0,00	0,02	0,01	0,01	0,17	4,55
с вареньем	190,50	11,56	6,62	8,34	1,49	0,00	0,02	0,02	0,02	0,23	5,23

### Технологическая карта № ЛИМОНЫ С САХАРОМ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г.	
	брутто	нетто
Лимоны	16,8	15,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>20,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лимоны свежие тщательно промывают, ошпаривают кипятком и нарезают тонкими кружочками или полукружочками.

При подаче посыпают сахаром Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – плоды целые, чистые, нарезанные тонкими кружочками или полукружочками, посыпаны сахаром;

**цвет** – от светло-желтого до желтого с зеленоватым оттенком;

**вкус, запах, консистенция** – кислый, свойственные зрелым лимонам данного ботанического сорта со сладковатым привкусом сахара.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не выше +20<sup>0</sup>С не более 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
лимоны с сахаром	0,14	0,00	0,14	0,02	0,00	0,02	5,44	99,58	23,90		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
лимоны с сахаром	24,60	6,10	1,80	3,30	0,11	0,00	0,00	0,01	0,00	0,02	6,00

## НАПИТКИ



**Технологическая карта №  
ЧАЙ-ЗАВАРКА**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Чай черный байховый	0,2	0,2
Вода	41,8	41,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>38,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Чайник ополаскивают кипящей водой, насыпают в него чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, доливают кипятком по норме.

Используют при приготовлении чая с сахаром, вареньем, медом, молоком, лимоном и др.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид, консистенция** – прозрачная жидкость;

**цвет** – грузинского высшего сорта – светло-коричневый со слабым зеленоватым оттенком, первого сорта - светло-коричневый с отчетливым зеленоватым оттенком;

краснодарского высшего сорта – коричневый с зеленоватым оттенком;

грузинского зеленого – желтый с зеленоватым оттенком;

индийского высшего сорта – красновато-коричневый, первого сорта – коричневый с красноватым оттенком;

цейлонского высшего сорта – красновато-коричневый, первого сорта – коричневый с красноватым оттенком;

азербайджанского высшего сорта – желтый с коричнево-зеленоватым оттенком, первого сорта – желтый.

**вкус** – высшего сорта – типичный для данного сорта чая, хорошо выраженный, интенсивный. Первого сорта – типичный для данного сорта чая, у индийского, цейлонского и азербайджанского – хорошо выраженный, у грузинского и краснодарского – слабо выраженный. Грузинского зеленого - типичный для данного сорта чая, хорошо выраженный.

**запах** – грузинского высшего сорта – слегка терпкий, с едва заметным горьковатым привкусом, первого сорта – горьковатый, вяжущий. Грузинского зеленого – терпкий со слабым горьким привкусом. Краснодарского высшего сорта – вяжущий с горьковатым привкусом, первого сорта – слегка вяжущий с горьковатым привкусом. Индийского высшего сорта – терпкий, выраженный, первого сорта – терпкий, с горьковатым привкусом. Цейлонского высшего сорта – вяжущий, первого сорта – терпкий. Азербайджанского высшего сорта – слабо терпкий с горечью, первого сорта – слабо терпкий с легкой горечью.

**4. Срок годности и условия хранения:**

Чай-заварку готовят по мере реализации небольшими партиями, не допуская кипения, длительного срока нагрева, повторного разогревания. Приготовленный чай-заварку используют в течение 30 мин.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
чай-заварка	0,04	0,00	0,04	0,01	0,00	0,01	0,01	0,00	0,00
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг		

	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
чай-заварка	4,42	2,53	1,13	1,43	0,14	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,01

**Технологическая карта №**  
**ЧАЙ С САХАРОМ** (джемом, вареньем, медом) (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Чай черный байховый	0,2	0,2
Вода	41,8	41,8
Чай-заварка		38,0
Вода	102,0	102,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>140,0</b>	
<b>с сахаром</b>	<b>140/10</b>	
<b>с джемом черносмородиновым</b>	<b>140/10</b>	
<b>с вареньем клубничным</b>	<b>140/10</b>	
<b>с медом</b>	<b>140/10</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Чайник ополаскивают кипящей водой, насыпают в него чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, доливают кипятком по норме.

Воду соединяют с сахаром (вареньем, джемом) и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом). Мед добавляют в чай, охлажденный до 60<sup>0</sup> С.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид, консистенция** – прозрачная жидкость, чай с джемом, вареньем, медом – непрозрачная жидкость, может быть осадок

**цвет, вкус, запах** – в соответствии с используемым сортом чая-заварки, при отпуске с сахара (джема, варенья, меда) вместе с чаем – сладкий, с привкусом и ароматом используемого варенья, джема, меда

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
Чай	0,04	0,00	0,04	0,01	0,00	0,01	0,01	0,00	0,00
с сахаром	0,04	0,00	0,04	0,01	0,00	0,01	9,01	142,13	34,11
с джемом черносмороди новым	0,09	0,00	0,09	0,01	0,00	0,01	6,17	99,38	23,85
с вареньем клубничным	0,06	0,00	0,06	0,01	0,00	0,01	6,41	103,54	24,39
с медом	0,11	0,00	0,11	0,01	0,00	0,01	7,25	117,75	28,26

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
Чай	4,69	6,57	2,02	1,43	0,14	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,01
с сахаром	4,95	6,74	2,02	1,43	0,17	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,01
с джемом черносмородиновым	16,87	8,50	3,23	2,83	0,19	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	1,61
с вареньем клубничным	16,44	7,45	2,63	2,30	0,22	0,00	0,00	0,00	0,01	0,04	0,34
с медом	7,82	7,80	2,28	3,00	0,21	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,09

**Технологическая карта №**  
**ЧАЙ С САХАРОМ (джемом, вареньем, медом) (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Чай черный байховый	0,14	0,14
Вода	24,8	24,8
Чай-заварка		22,5
Вода	120,0	120,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>142,5</b>	
<b>с сахаром</b>	<b>142,5/7,5</b>	
<b>с джемом черносмородиновым</b>	<b>142,5/7,5</b>	
<b>с вареньем клубничным</b>	<b>142,5/7,5</b>	
<b>с медом</b>	<b>142,5/7,5</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Чайник ополаскивают кипящей водой, насыпают в него чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, доливают кипятком по норме.

Воду соединяют с сахаром (вареньем, джемом) и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом). Мед добавляют в чай, охлажденный до 60<sup>0</sup> С.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид, консистенция** – прозрачная жидкость, чай с джемом, вареньем, медом – непрозрачная жидкость, может быть осадок

**цвет, вкус, запах** – в соответствии с используемым сортом чая-заварки, при отпуске с сахара (джема, варенья, меда) вместе с чаем – сладкий, с привкусом и ароматом используемого варенья, джема, меда

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 1 часа.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

чай с сахаром	0,02	0,00	0,02	0,01	0,00	0,01	6,76	106,59	25,58		
с джемом черносмородиновым	0,06	0,00	0,06	0,01	0,00	0,01	4,62	74,53	17,89		
с вареньем клубничным	0,04	0,00	0,04	0,01	0,00	0,01	4,80	76,22	18,29		
с медом	0,08	0,00	0,08	0,01	0,00	0,01	5,44	88,31	21,20		
Минеральные вещества, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
чай с сахаром	3,59	6,48	1,80	1,00	0,12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,01
с джемом черносмородиновым	12,53	7,80	2,71	2,05	0,13	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	1,21
с вареньем клубничным	12,21	7,00	2,25	1,66	0,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,26
с медом	5,75	7,27	1,99	2,18	0,15	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	0,07

### Технологическая карта № ЧАЙ С ЛИМОНОМ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Чай черный байховый	0,2	0,2
Вода	41,8	41,8
Чай-заварка		38,0
Вода	102,0	102,0
Сахар	10,5	10,5
Лимон	5,5	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150/5</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Чайник ополаскивают кипящей водой 2-3 раза, насыпают в него чай, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, доливают кипятком по норме. Приготовленный чай-заварку используют для приготовления напитка чая в течение 30 мин. Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. При подаче наливают заварки 38 г на порцию и доливают кипятком с сахаром. Лимон хорошо промывают и ошпаривают, нарезают тонкими кружочками и опускают в стакан (чашку) с чаем при подаче.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид, консистенция** – прозрачная жидкость с кусочком лимона;

**цвет, запах** – в соответствии с используемым сортом чая-заварки, с ароматом лимона;

**вкус** – сладкий с привкусом лимона.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
чай с лимоном	0,08	0,00	0,08	0,01	0,00	0,01	9,59	155,42	37,30		
Минеральные вещества, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
чай с лимоном	12,06	8,51	2,54	2,39	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	0,81

**Технологическая карта №**  
**ЧАЙ С МОЛОКОМ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Чай черный байховый	0,2	0,2
Вода	41,8	41,8
Чай-заварка		38,0
Молоко	90,0	90,0
Вода	12,8	12,8
Сахар	9,8	9,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Чайник ополаскивают кипящей водой 2-3 раза, насыпают в него чай, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, доливают кипятком по норме. Приготовленный чай-заварку используют для приготовления напитка чая в течение 30 мин. Молоко кипятят, добавляют сахар, кипятком (по норме) и соединяют с чаем-заваркой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид, консистенция** – непрозрачная жидкость без осадка;

**цвет** – светло-коричневый, светло-кремовый в зависимости от сорта используемого чая;

**вкус, запах** – характерный для молока, сладкий, с привкусом и ароматом чая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
чай с молоком	2,29	2,26	0,04	1,99	1,98	0,01	12,66	314,79	75,55		
Минеральные вещества, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
чай с молоком	119,0 3	98,25	12,20	71,90	0,22	0,01	0,01	0,03	0,11	0,08	0,48

**Технологическая карта №  
ЧАЙ С МОЛОКОМ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Чай черный байховый	0,2	0,2
Вода	41,8	41,8
Чай-заварка		38,0
Молоко	90,0	90,0
Вода	11,3	11,3
Сахар	11,3	11,3
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Чайник ополаскивают кипящей водой 2-3 раза, насыпают в него чай, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, доливают кипятком по норме. Приготовленный чай-заварку используют для приготовления напитка чая в течение 30 минут. Молоко кипятят, добавляют сахар, кипяток (по норме) и соединяют с чаем-заваркой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид, консистенция* – непрозрачная жидкость без осадка;

*цвет* – светло-коричневый, светло-кремовый в зависимости от сорта используемого чая;

*вкус, запах* – характерный для молока, сладкий, с привкусом и ароматом чая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 1 часа.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
Чай с молоком	2,29	2,26	0,04	1,99	1,98	0,01	14,01	336,08	80,66		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
Чай с молоком	119,07	98,21	12,19	71,90	0,22	0,01	0,01	0,03	0,11	0,08	0,48

**Технологическая карта №  
КАКАО С МОЛОКОМ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Какао-порошок	3,0	3,0
Молоко	75,0	75,0

Вода	82,5	82,5
Сахар	15,0	15,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растворяют в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, добавляют остальной кипяток и доводят до кипения. При отпуске порционируют.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид, консистенция* – тонкая взвесь без отстоя;

*цвет* – светло-коричневый с красноватым оттенком;

*вкус, запах* – характерный для какао с привкусом и ароматом молока, сладкий;

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
какао с молоком	2,53	1,88	0,65	2,11	1,65	0,46	17,42	402,21	96,53		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
какао с молоком	139,95	84,18	14,84	75,82	0,47	0,01	0,01	0,02	0,10	0,10	0,39

## Технологическая карта № КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Какао-порошок	3,0	3,0
Молоко сгущенное сахаром	28,5	28,5
Вода	132,0	132,0
Сахар	2,3	2,3
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Молоко сгущенное с сахаром или сгущенное стерилизованное (без сахара) разводят горячей водой и доводят до кипения. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растворяют в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают в разведенное сгущенное молоко и доводят до кипения.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид, консистенция* – тонкая взвесь без отстоя;

*цвет* – светло-коричневый с красноватым оттенком;

*вкус, запах* – характерный для какао с привкусом и ароматом молока, сладкий;

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
какао с молоком сгущенным	2,47	1,83	0,65	2,59	2,13	0,46	17,18	4167,46	100,19		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
какао с молоком сгущенным	134,99	83,72	14,56	71,40	0,44	0,01	0,01	0,01	0,09	0,09	0,11

**Технологическая карта №  
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко	158,3	158,3
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Молоко кипятят в специально предназначенной для этого посуде в течение 2-3 минуты.

Кипяченое молоко охлаждают.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид, консистенция** – непрозрачная жидкость с блестками жира на поверхности;

**цвет, вкус, запах** – в соответствии с требованиями нормативных технических правовых актов на данный вид продукции.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
молоко кипяченое	3,97	3,97	0,00	3,48	3,48	0,00	6,74	308,67	74,08		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
молоко кипяченое	201,07	167,16	19,28	123,95	0,08	0,02	0,01	0,05	0,19	0,13	0,82



**Технологическая карта №  
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кофе ячменный	6,0	6,0
Вода	95,3	95,3
Сахар	11,3	11,3
Молоко	75,0	75,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 минут) напиток сливают в другую посуду, добавляют сахар, горячее молоко и доводят до кипения. Перед подачей порционируют.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид, консистенция* – непрозрачная жидкость без осадка;

*цвет* – светло-кремовый;

*вкус* – сладкий с привкусом молока;

*запах* – характерный для кофейного напитка с ароматом молока;

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кофейный напиток с молоком	1,88	1,88	0,00	1,65	1,65	0,00	13,30	306,14	73,47		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кофейный напиток с молоком	95,81	83,23	9,98	58,73	0,07	0,01	0,01	0,02	0,09	0,06	0,39

**Технологическая карта №  
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кофе ячменный	4,5	4,5

Вода	96,65	96,65
или кофейный напиток растворимый	3,0	3,0
и вода	75,0	75,0
Сахар	11,25	11,25
Молоко	75,0	75,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 минут) напиток сливают в другую посуду, добавляют сахар, горячее молоко и доводят до кипения. Растворимый кофейный напиток при непрерывном помешивании добавляют в смесь горячего молока и кипяченой воды с сахаром и доводят до кипения.

Перед подачей порционируют.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид, консистенция** – непрозрачная жидкость без осадка;

**цвет** – светло-кремовый;

**вкус** – сладкий с привкусом молока;

**запах** – характерный для кофейного напитка с ароматом молока;

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кофейный напиток с молоком	1,88	1,88	0,00	1,65	1,65	0,00	13,30	306,14	73,47		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
кофейный напиток с молоком	95,81	83,23	9,98	58,73	0,07	0,01	0,01	0,02	0,09	0,06	0,39

## Технологическая карта № ОТВАР ШИПОВНИКА

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Шиповник (сухой)	15,0	15,0
Вода	165,0	165,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Плоды шиповника хорошо промывают в проточной холодной воде, заливают кипящей водой и варят в закрытой посуде при слабом кипении 10 минут. Отвар процеживают, доводят до кипения и охлаждают при закрытой крышке до комнатной температуры.

Оптимальная температура подачи +15<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид, консистенция** – прозрачная жидкость;

**цвет** – желтоватый;

**вкус** – кисловатый,

**запах** – свойственный плодам шиповника.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При комнатной температуре не более 2 часов..

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
отвар шиповника	0,45	0,00	0,45	0,00	0,00	0,00	2,90	61,88	14,85		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
отвар шиповника	6,96	14,45	3,65	2,22	3,26	0,00	0,59	0,01	0,08	0,14	66,00

**Технологическая карта №  
ОТВАР ШИПОВНИКА С САХАРОМ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Шиповник (сухой)	15,0	15,0
Вода	150,0	150,0
Сахар	15,0	15,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Плоды шиповника хорошо промывают в проточной холодной воде, заливают кипящей водой и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут, добавляют сахар, доводят до кипения.

Отвар охлаждают при закрытой крышке до комнатной температуры и процеживают.

Оптимальная температура подачи +15<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид, консистенция** – прозрачная жидкость;

**цвет** – желтоватый с коричневым оттенком;

**вкус** – кисло-сладкий;

**запах** – свойственный плодам шиповника.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При комнатной температуре не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле-	Энергетическая
--	----------	---------	-------	----------------

							воды, г	ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
отвар шиповника	0,45	0,00	0,45	0,00	0,00	0,00	16,38	275,08	66,02		
<b>Минеральные вещества, мг</b>											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
отвар шиповника	7,31	14,12	3,52	2,22	3,30	0,00	0,59	0,01	0,08	0,14	66,00

**Технологическая карта №**  
**ОТВАР ШИПОВНИКА С САХАРОМ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Шиповник (сухой)	15,0	15,0
Вода	30,75	30,75
Сахар	11,25	11,25
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Плоды шиповника хорошо промывают в проточной холодной воде, заливают кипящей водой и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут, добавляют сахар, доводят до кипения. Отвар охлаждают при закрытой крышке до комнатной температуры и процеживают.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид, консистенция* – прозрачная жидкость;

*цвет* – желтоватый с коричневым оттенком;

*вкус* – кисло-сладкий;

*запах* – свойственный плодам шиповника.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При комнатной температуре не более 2 часов..

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
отвар шиповника с сахаром	0,46	0,00	0,46	0,00	0,00	0,00	13,0	221,77	53,23		
<b>Минеральные вещества, мг</b>											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
отвар шиповника с сахаром	7,2	14,23	3,55	2,22	3,29	0,00	0,59	0,01	0,07	0,14	66,00

**Технологическая карта №**

## НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЕННОГО ПРИПАСА

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Припас клюквенный	18,75	18,75
Сахар	15,0	15,0
Вода	125,25	125,25
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

В протертую клюкву вливают небольшое количество теплой кипяченой воды (40°C), перемешивают, добавляют сахар и остальную кипяченую воду, доводят до кипения и охлаждают.

Перед подачей порционируют. Оптимальная температура подачи +20°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная прозрачная жидкость, в которой может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих помутнения;

**цвет** – малиново-красный разной интенсивности;

**вкус, запах** – кисло-сладкий, с привкусом и ароматом клюквы;

**консистенция** – жидкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не выше +20°C не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
напиток из клюквенного припаса	0,08	0,00	0,08	0,00	0,00	0,00	14,11	231,47	55,55		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
напиток из клюквенного припаса	20,13	7,53	2,39	1,79	0,14	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	1,13

## МУЧНЫЕ БЛЮДА

Технологическая карта №

### БЛИНЫ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	24,0	24,0
Яйца	-	1,5
Сахар	1,0	1,0

Масло сливочное	1,0	1,0
Молоко	38,3	38,3
Дрожжи	1,0	1,0
Соль	0,5	0,5
Масса теста	-	65,0
Масло растительное	1,4	1,4
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>50/4</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>50/8</b>	
<b>с повидлом</b>	<b>50/8</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

В небольшом количестве теплого молока растворяют соль, сахар, дрожжи, яйцо, соединяют с подогретым до +35- +40°C остальным молоком, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло сливочное и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (+25- +35°C) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородках, смазанных маслом растительным; толщина блинов должна быть 3-4 мм.

Блины отпускают по 1-2 штуки на порцию с маслом сливочным, или сметаной, или повидлом (джемом).

Оптимальная температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия круглой формы толщиной 3-4 мм, равномерно окрашены;

**цвет** - светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком, на разрезе желтоватый;

**вкус и запах** - приятный, не кислый, без затхлости и горечи;

**консистенция** - пористая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
блины	3,45	1,14	2,31	3,21	1,72	1,49	17,43	473,58	113,66		
с маслом сливочным	3,47	1,15	2,31	6,11	4,62	1,49	17,46	585,79	140,59		
со сметаной	3,65	1,33	2,31	4,62	3,13	1,49	17,66	535,37	128,49		
с повидлом	3,48	1,14	2,34	3,21	1,72	1,49	22,13	548,58	131,66		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Карот ин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
блины	81,28	46,95	8,71	54,10	0,35	0,01	0,01	0,05	0,07	0,35	0,20
с маслом сливочным	81,80	47,37	8,72	54,76	0,35	0,02	0,02	0,05	0,07	0,36	0,20
со сметаной	88,86	53,01	9,26	58,27	0,36	0,02	0,01	0,05	0,07	0,36	0,21
с повидлом	90,26	47,94	9,19	54,72	0,44	0,01	0,01	0,05	0,07	0,35	0,22

## Технологическая карта № БЛИНЫ НА КЕФИРЕ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	22,1	22,1
Яйца	-	5,7
Кефир	35,7	35,7
Сахар	1,4	1,4
Соль	0,4	0,4
Сода	0,6	0,6
Масса теста	-	65,0
Масло растительное	1,4	1,4
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>50/4</b>	
<b>с повидлом</b>	<b>50/8</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Соль, сахар, соду и яйца хорошо перемешивают с кефиром. В просеянную муку добавляют перемешанную смесь в несколько приемов, так, чтобы не было комочков муки. При необходимости можно процедить, а комочки протереть.

Из готового теста выпекают блины с обеих сторон на нагретых чугунных сковородках, смазанных маслом растительным; толщина блинов должна быть 3-4 мм.

Блины отпускают по 1-2 штуки на порцию с маслом сливочным, или повидлом (джемом).

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия круглой формы толщиной не менее 3 мм, равномерно окрашены;

**цвет** - светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком, на разрезе желтоватый;

**вкус и запах** - приятный, без затхлости и горечи;

**консистенция** - пористая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
блины	3,62	1,60	2,03	2,04	0,59	1,44	16,22	417,62	100,23		
с маслом сливочным	3,64	1,62	2,03	4,94	3,50	1,44	16,25	529,83	127,16		
с повидлом	3,65	1,60	2,05	2,04	0,59	1,44	20,92	548,58	131,66		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Карот ин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
блины	77,68	47,16	8,41	55,56	0,40	0,01	0,00	0,04	0,08	0,26	0,10
с маслом сливочным	78,20	47,59	8,42	56,22	0,41	0,02	0,01	0,04	0,08	0,26	0,10
с повидлом	86,66	48,15	8,89	56,19	0,49	0,01	0,00	0,04	0,08	0,26	0,12

Технологическая карта №

# ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ПОВИДЛОМ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Тесто:		
Мука пшеничная в/с	13,8	13,8
Яйца	-	1,5
Сахар	1,0	1,0
Масло сливочное	1,5	1,5
Дрожжи прессованные	0,5	0,5
Соль	0,1	0,1
Вода	3,7	3,7
<b>Масса теста</b>	-	<b>21,5</b>
Мука пшеничная на подпыл	0,6	0,6
Повидло	12,5	12,5
Масло растительное	0,1	0,1
Яйцо для смазки пирожков	0,6	0,6
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>30</b>

## 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35<sup>0</sup>С.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40<sup>0</sup>С воду(60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40<sup>0</sup>С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, закатывают его в жгут и делят его на куски требуемой массы, формируют шарики, дают им расстояться на 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», или цилиндрическую.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на противень, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделие смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре + 220- +240<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** -изделия продолговато-овальной формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений и выплывов начинки;

**цвет** -поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** -характерный для изделий из теста с повидлом, без постороннего привкуса и запаха;



**консистенция** -мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений; слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен от начинки.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
пирожки печеные с повидлом	1,67	0,24	1,42	1,54	1,30	0,24	17,20	369,58	88,70		
<b>Минеральные вещества, мг</b>											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Карот ин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
пирожки печеные с повидлом	34,68	5,60	3,26	17,25	0,36	0,01	0,00	0,02	0,02	0,19	0,03

**Технологическая карта №  
ВАТРУШКИ С ПОВИДЛОМ**

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Тесто:		
Мука пшеничная в/с	18,6	18,6
Яйца	-	1,0
Сахар	1,0	1,0
Масло сливочное	0,9	0,9
Дрожжи прессованные	0,6	0,6
Соль	0,3	0,3
Вода	7,5	7,5
Масса теста	-	29,0
Мука пшеничная на подпыл	0,9	0,9
Повидло	15,0	15,0
Масло растительное	0,1	0,1
Яйцо для смазки пирожков	0,8	0,8
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>30</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35°C.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40°C воду(60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда

опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, закатывают его в жгут и делят его на куски требуемой массы, формируют шарики массой 29 грамм, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом растительным дают им неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 сантиметров делают с них углубление, которое заполняют повидлом по 15 грамм.

После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом только края теста до заполнения лепешек повидлом и выпекают при температуре + 230- +240°C в течение 6-8 минут.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - кругло-плоские изделия с повидлом, без повреждений и выплывов начинки;

цвет - светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста и повидла, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - теста – однородная, эластичная, пористая, без комочков и следов непромеса.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
ватрушка с повидлом	2,12	0,21	1,91	1,13	0,84	0,29	21,82	438,29	105,19		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
ватрушка с повидлом	42,99	7,33	4,21	21,01	0,44	0,01	0,00	0,03	0,02	0,25	0,03

## Технологическая карта № БУЛОЧКА ДЕСЕРТНАЯ (вариант 1)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	26,0	26,0
Яйца	-	2,0
Яйцо для смазки пирожков	1,1	1,1
Сахар	4,5	4,5
Масло сливочное	3,2	3,2
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Молоко	11,6	11,6
Соль	0,3	0,3
Масса теста	-	21,5
Мука пшеничная на подпыл	1,0	1,0

Повидло фруктово-ягодный	11,0	11,0
Сахар (пудра)	0,7	0,7
Масса полуфабриката	-	60,0
Масло растительное	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35<sup>0</sup>С.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40<sup>0</sup>С воду(60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40<sup>0</sup>С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формируют шарики. После предварительной расстойки раскатывают на круглые лепешки, на середину каждой лепешки кладут повидло, противоположные стороны лепешки закрепляют в виде конверта и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут, затем смазывают яйцом.

Выпекают при температуре + 230- +240<sup>0</sup>С в течение 10-12 минут. Остывшие булочки посыпают сахарной пудрой.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** -изделия овальной формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений и выплывов начинки;

**цвет** -поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** -характерный для изделий из теста с повидлом, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** -мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений; слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен от начинки.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
булочка десертная 1	3,28	0,66	2,63	3,27	2,89	0,37	29,47	666,95	160,07		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
булочка десертная 1	52,88	20,73	6,01	39,62	0,45	0,02	0,01	0,04	0,04	0,37	0,06

Технологическая карта №

## БУЛОЧКА ДЕСЕРТНАЯ (вариант 2)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	26,0	26,0
Яйца	-	2,0
Яйцо для смазки пирожков	1,1	1,1
Сахар	4,5	4,5
Масло сливочное	2,8	2,8
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Молоко	12,0	12,0
Соль	0,3	0,3
Мука пшеничная на подпыл	1,0	1,0
Повидло яблочное	11,0	11,0
Сахар (пудра)	0,7	0,7
Масса полуфабриката	-	59,9
Масло растительное	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35<sup>0</sup>С.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40<sup>0</sup>С воду(60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40<sup>0</sup>С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формируют шарики. После предварительной расстойки раскатывают на круглые лепешки, на середину каждой лепешки кладут повидло, противоположные стороны лепешки закрепляют в виде конверта и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут, затем смазывают яйцом.

Выпекают при температуре + 230- +240<sup>0</sup>С в течение 10-12 минут. Остывшие булочки посыпают сахарной пудрой.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** -изделия овальной формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений и выплывов начинки;

**цвет** -поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** -характерный для изделий из теста с повидлом, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** -мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений; слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен от начинки.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
булочка десертная 2	3,29	0,66	2,63	2,98	2,61	0,37	28,43	638,75	153,30		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
булочка десертная 2	65,68	21,40	6,72	39,58	0,53	0,02	0,01	0,04	0,04	0,37	0,08

### Технологическая карта № КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ (вариант 1)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	32,0	32,0
Сахар	6,0	6,0
Сахар (для отделки)	2,5	2,5
Масло сливочное	9,1	9,1
Яйца	-	4,3
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Соль	0,3	0,3
Вода	6,4	6,4
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30- +35°C.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40°C воду(60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, разделяют на куски продолговатой формы, после непродолжительной расстойки раскатывают в жгуты с утолщенной серединой и формуют крендель.

Верхнюю поверхность кренделя обмакивают в сахар, укладывают на смазанный растительным маслом противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-60 минут.

Выпекают при температуре + 230- +240°C в течение 8-10 минут.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия продолговато-овальной формы, не расплывшиеся, без слипов и повреждений;

**цвет** - поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности, посыпан сахаром;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
крендель сахарный 1	3,57	0,53	3,05	7,38	7,04	0,33	27,57	802,16	192,52		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
крендель сахарный 1	45,78	9,72	5,49	36,11	0,50	0,04	0,03	0,05	0,04	0,41	0,00

## Технологическая карта № КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ (вариант 2)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	32,0	32,0
Сахар	6,0	6,0
Сахар (для отделки)	2,5	2,5
Масло сливочное	8,0	8,0
Яйца	-	4,3
Дрожжи прессованные	2,0	2,0
Соль	0,2	0,2
Вода	7,4	7,4
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30- +35°C.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40°C воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и

замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, разделяют на куски продолговатой формы, после непродолжительной расстойки раскатывают в жгуты с утолщенной серединой и формируют крендель.

Верхнюю поверхность кренделя обмакивают в сахар, укладывают на смазанный растительным маслом противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-60 минут.

Выпекают при температуре + 230- +240°C в течение 8-10 минут.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия продолговато-овальной формы, не расплывшиеся, без слипов и повреждений;

**цвет** - поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности, посыпан сахаром;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
крендель сахарный 2	3,68	0,52	3,16	6,60	6,24	0,36	27,56	771,33	185,12		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
крендель сахарный 2	50,77	9,56	5,92	39,41	0,52	0,03	0,02	0,05	0,04	0,50	0,00

## Технологическая карта № СДОБА ДЕТСКАЯ (вариант 1)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	29,8	29,8
Мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5
Сахар	7,6	7,6
Масло сливочное	5,2	5,2
Яйца	-	2,2
Яйцо для смазки	-	1,2
Соль	0,3	0,3
Дрожжи прессованные	1,2	1,2
Молоко	12,4	12,4
Масса полуфабриката	-	57,0
Масло растительное	0,1	0,1

<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>
--------------------------------	-----------

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35°C.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40°C молоко (60-70% от общего количества), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формируют шарики. После непродолжительной расстойки формируют булочки различной формы, укладывают на смазанные маслом растительным противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут, затем смазывают яйцом.

Выпекают при температуре + 220- +230°C в течение 8-10 минут.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия круглой формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений;

**цвет** - поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
сдоба детская 1	3,63	0,72	2,91	4,80	4,39	0,41	26,20	680,96	163,43

	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сдоба детская 1	59,11	21,48	6,69	43,09	0,47	0,02	0,02	0,05	0,05	0,42	0,06

## Технологическая карта № СДОБА ДЕТСКАЯ (вариант 2)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	29,8	29,8
Мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5
Сахар	7,6	7,6



Масло сливочное	4,5	4,5
Яйца	-	2,2
Яйцо для смазки	-	1,2
Соль	0,3	0,3
Дрожжи прессованные	1,2	1,2
Молоко	13,0	13,0
Масса полуфабриката	-	57,0
Масло растительное	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35°C.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40°C молоко (60-70% от общего количества), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формуют шарики. После непродолжительной расстойки формуют булочки различной формы, укладывают на смазанные маслом растительным противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут, затем смазывают яйцом.

Выпекают при температуре + 220- +230°C в течение 8-10 минут.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия круглой формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений;

**цвет** - поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сдоба детская	3,64	0,73	2,91	4,31	3,90	0,41	26,22	662,50	159,00		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сдоба детская	59,78	22,04	6,76	43,45	0,47	0,02	0,01	0,05	0,05	0,42	0,07

## Технологическая карта № БУЛОЧКА «ВИТЬБА» (вариант 1)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	30,5	30,5
Мука пшеничная на подпыл	1,0	1,0
Сахар	5,0	5,0
Масло сливочное	2,8	2,8
Яйца	-	5,0
Яйца (для смазки)	-	0,7
Соль	0,3	0,3
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Молоко	11,7	11,7
Масса полуфабриката	-	57,0
Масло растительное	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

## 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35<sup>0</sup>С.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40<sup>0</sup>С молоко (60-70% от общего количества), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40<sup>0</sup>С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формируют шарики. После предварительной расстойки 5-15 минут тесто раскатывают в жгуты и сворачивают в виде улитки, укладывают на смазанные маслом растительным противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают при температуре + 210 - +220<sup>0</sup>С в течение 12-15 минут.

## 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** -изделия неправильной круглой формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений, с равномерно посыпанной сахарной пудрой;

**цвет** -поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** -характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** -мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
булочка	3,95	0,95	3,00	3,28	2,87	0,42	24,58	603,87	144,93

«Витьба»											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
булочка «Витьба»	60,89	21,70	6,92	46,19	0,51	0,02	0,01	0,05	0,05	0,41	0,06

**Технологическая карта №  
БУЛОЧКА «ВИТЬБА» (вариант 2)**

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	30,5	30,5
Мука пшеничная на подпыл	1,0	1,0
Сахар	5,0	5,0
Масло сливочное	2,5	2,5
Яйца	-	5,0
Яйца (для смазки)	-	0,7
Соль	0,3	0,3
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Молоко	12,0	12,0
Масса полуфабриката	-	57,0
Масло растительное	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35<sup>0</sup>С.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40<sup>0</sup>С молоко (60-70% от общего количества), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40<sup>0</sup>С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формируют шарики. После предварительной расстойки 5-15 минут тесто раскатывают в жгуты и сворачивают в виде улитки, укладывают на смазанные маслом растительным противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают при температуре +210 - +220<sup>0</sup>С в течение 12-15 минут.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

*внешний вид* -изделия неправильной круглой формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений, с равномерно посыпанной сахарной пудрой;

**цвет** - поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** -характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** -мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
булочка «Витьба» 2	3,96	0,96	3,00	3,07	2,66	0,42	24,59	591,87	143,05		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
булочка «Витьба» 2	61,23	21,98	6,95	46,38	0,51	0,02	0,01	0,05	0,05	0,41	0,06

### Технологическая карта № СОЧНИК С ТВОРОГОМ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Тесто:		
Мука пшеничная в/с	13,0	13,0
Сахар	2,0	2,0
Яйца	-	2,5
Сметана	4,5	4,5
Масло сливочное	4,0	4,0
Кефир	2,5	2,5
Сода	0,2	0,2
<b>Масса теста</b>	<b>-</b>	<b>28,0</b>
Фарш:		
Творог	11,0	11,0
Яйца	-	1,0
Сахар	1,0	1,0
<b>Масса фарша</b>	<b>-</b>	<b>13,0</b>
Масса полуфабриката	-	41,0
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>35</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Сливочное масло соединяют с сахаром и хорошо перетирают, добавляют яйцо, сметану и кефир. Смесь взбивают до кремообразного состояния и всыпают просеянную муку, добавляют соду. Быстро замешивают тесто и выдерживают на холоде 30 минут.

Творог протирают, соединяют с сахаром и яйцом.

Охлажденное тесто раскатывают до толщины 0,5 см, нарезают на квадратики, на них кладут фарш. Изделие складывают в виде конверта, кладут на смазанный растительным маслом противень выпекают при температуре + 230 - +250°С в течение 12-15 минут.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия полуовальной формы, видна часть творожной начинки;

**цвет** - поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - пропеченное изделие, без комочков и следов непромеса.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сочник с творогом	3,35	2,16	1,19	6,81	4,92	1,88	11,13	506,04	121,45		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сочник с творогом	33,65	23,51	4,70	39,64	0,27	0,03	0,02	0,02	0,05	0,17	0,03

## Технологическая карта № БУЛОЧКА «ВКУСНАЯ» (вариант 1)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	31,3	31,3
Мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7
Сахар	5,3	5,3
Масло сливочное	5,3	5,3
Яйца	-	1,9
Соль	0,3	0,3
Дрожжи прессованные	1,8	1,8
Повидло	2,0	2,0
Вода	10,7	10,7
Сахар	0,7	0,7
Масса полуфабриката	-	57,0
Масло растительное	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35°C.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40°C воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формуют круглые булочки, укладывают на смазанные маслом растительным противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут. На поверхность булки наносят рисунок повидлом в виде змейки.

Выпекают при температуре + 230 - +240°C в течение 10-12 минут. Остывшие булочки посыпают сахарной пудрой.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия круглой формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений, с равномерно нанесенным повидлом и посыпанные сахарной пудрой;

**цвет** - поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
булочка Вкусная 1	3,38	0,24	3,14	4,48	4,04	0,44	26,46	668,04	160,33		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
булочка Вкусная 1	48,66	8,72	5,74	34,41	0,48	0,02	0,02	0,05	0,03	0,48	0,00

## Технологическая карта № БУЛОЧКА «ВКУСНАЯ» (вариант 2)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	31,3	31,3
Мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7
Сахар	5,3	5,3
Масло сливочное	4,6	4,6
Яйца	-	1,9
Соль	0,3	0,3

Дрожжи прессованные	1,8	1,8
Повидло	2,0	2,0
Вода	11,3	11,3
Сахар	0,7	0,7
Масса полуфабриката	-	57,0
Масло растительное	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35°C.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40°C воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формируют круглые булочки, укладывают на смазанные маслом растительным противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут. На поверхность булки наносят рисунок повидлом в виде змейки.

Выпекают при температуре + 230 - +240°C в течение 10-12 минут. Остывшие булочки посыпают сахарной пудрой.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия круглой формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений, с равномерно нанесенным повидлом и посыпанные сахарной пудрой;

**цвет** - поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
булочка Вкусная 2	3,38	0,24	3,14	3,97	3,53	0,44	26,45	648,42	155,62		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
булочка Вкусная 2	48,57	8,67	5,75	34,30	0,48	0,02	0,01	0,05	0,03	0,48	0,00

Перечень технологических карт блюд и изделий для детей  
дошкольного возраста (3-6 лет)

**Холодные блюда**

- 1 Бутерброд с маслом
- 2 Бутерброд с маслом и чесноком
- 3 Бутерброд с джемом
- 4 Бутерброд с повидлом
- 5 Бутерброд с медом
- 6 Бутерброд с сыром
- 7 Сыр (порциями)
- 8 Салат из белокочанной капусты с яблоками (вариант 1)
- 9 Салат из белокочанной капусты с яблоками (вариант 2)
- 10 Салат из белокочанной капусты (с морковью)
- 11 Салат из белокочанной капусты (с луком)
- 12 Салат из белокочанной капусты с огурцами
- 13 Салат из белокочанной капусты с огурцами и сладким перцем
- 14 Салат из белокочанной капусты с огурцами и морковью
- 15 Салат из свежих огурцов (с зеленым луком)
- 16 Салат из свежих огурцов (с репчатым луком)
- 17 Салат из свежих помидоров (с зеленым луком)
- 18 Салат из свежих помидоров (с репчатым луком)
- 19 Салат из свежих помидоров и огурцов (с зеленым луком)
- 20 Салат из свежих помидоров и огурцов (с репчатым луком)
- 21 Салат из свежих помидоров и огурцов (со сметаной)
- 22 Салат из свежих помидоров со сладким перцем
- 23 Салат «Случь»
- 24 Салат «Агеньчык» (вариант 1)
- 25 Салат «Агеньчык» (вариант 2)
- 26 Салат «Агеньчык» (со сметаной)
- 27 Салат «Агеньчык» (вариант 1 с кукурузой консервированной)
- 28 Салат «Агеньчык» (со сметаной и кукурузой консервированной)
- 29 Редис с маслом
- 30 Салат картофельный с квашеной капустой (вариант 1)
- 31 Салат картофельный с квашеной капустой (вариант 2)
- 32 Салат картофельный с огурцами солеными
- 33 Салат картофельный с зеленым горошком
- 34 Салат картофельный со свеклой (вариант 1)
- 35 Салат картофельный со свеклой (вариант 2)
- 36 Салат картофельный со сметаной
- 37 Салат «Солнечный» (вариант 1)



- 38 Салат «Солнечный» (вариант 2)
- 39 Салат «Белоснежка»
- 40 Салат «Белоснежка» (с репчатым луком)
- 41 Салат «Цветной»
- 42 Салат из квашеной капусты
- 43 Салат из квашеной капусты со свеклой
- 44 Салат из соленых огурцов (с зеленым луком)
- 45 Салат из соленых огурцов (с репчатым луком)
- 46 Салат из овощей с морской капустой (вариант 1)
- 47 Салат из овощей с морской капустой (вариант 2)
- 48 Салат из морской и белокочанной капусты
- 49 Салат из морской капусты с маслом растительным
- 50 Салат «Витаминный» (вариант 1)
- 51 Салат «Витаминный» (с зеленым горошком вариант 2)
- 52 Салат «Витаминный» (с кукурузой вариант 3)
- 53 Салат «Витаминный» (с растительным маслом)
- 54 Салат из свеклы с сыром и чесноком
- 55 Салат из свеклы с черносливом (с растительным маслом)
- 56 Салат из свеклы с черносливом (со сметаной)
- 57 Салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком
- 58 Салат из свеклы с яблоками (с растительным маслом вариант 1)
- 59 Салат из свеклы с яблоками (с растительным маслом вариант 2)
- 60 Салат из свеклы с яблоками (со сметаной)
- 61 Салат из свеклы (с растительным маслом)
- 62 Салат «Осенний» (вариант 1)
- 63 Салат «Осенний» (вариант 2)
- 64 Салат «Розовый» (вариант 1)
- 65 Салат «Розовый» (вариант 2)
- 66 Салат «Заря» (с растительным маслом вариант 1)
- 67 Салат «Заря» (с растительным маслом вариант 2)
- 68 Салат «Заря» (со сметаной)
- 69 Салат «Свеколка»
- 70 Салат «Бурячок»
- 71 Салат из кукурузы с черносливом
- 72 Салат из моркови с изюмом
- 73 Салат из моркови с яблоками (вариант 1)
- 74 Салат из моркови с яблоками (вариант 2)
- 75 Салат из моркови и яблок с орехами
- 76 Салат из моркови с огурцами и зеленым горошком
- 77 Салат овощной с яйцом
- 78 Салат «Здоровье»

- 79 Салат «Ассорти» (вариант 1)
- 80 Салат «Ассорти» (вариант 2)
- 81 Салат из кальмаров с яблоками (с растительным маслом вариант 1)
- 82 Салат из кальмаров с яблоками (с растительным маслом вариант 2)
- 83 Салат из кальмаров с яблоками (со сметаной)
- 84 Салат из кальмаров с белокочанной капустой
- 85 Салат «Океан» (с растительным маслом)
- 86 Салат «Океан» (со сметаной)
- 87 Салат «Загадка» (с треской и растительным маслом вариант 1)
- 88 Салат «Загадка» (с треской и растительным маслом вариант 2)
- 89 Салат «Загадка» (с хеком и растительным маслом)
- 90 Салат «Загадка» (с треской и сметаной)
- 91 Салат «Загадка» (с хеком и сметаной)
- 92 Салат «Чайка» (с растительным маслом)
- 93 Салат «Чайка» (со сметаной)
- 94 Салат из сыра и моркови
- 95 Салат фруктовый
- 96 Огурец свежий (порциями)
- 97 Огурец соленый (порциями)
- 98 Огурец маринованный (порциями)
- 99 Помидор свежий (порциями)
- 100 Яйца, рубленные с маслом
- 101 Винегрет овощной (с зеленым луком)
- 102 Винегрет овощной (с репчатым луком вариант 1)
- 103 Винегрет овощной (с репчатым луком вариант 2)
- 104 Винегрет морской
- 105 Икра свекольная
- 106 Икра морковная
- 107 Сельдь с луком (зеленым)
- 108 Сельдь с луком (репчатым)
- 109 Рыба жареная под маринадом
- 110 Рыба жареная под маринадом (без томата-пюре)

### Супы

- 1 Бульон куриный (мясной) с гренками
- 2 Бульон «Чебурашка»
- 3 Борщ с капустой (свежей) и картофелем (вариант 1)
- 4 Борщ с капустой (свежей) и картофелем (вариант 2)
- 5 **Борщ с капустой (квашеной) и картофелем**
- 6 Борщ с картофелем (вариант 1)
- 7 Борщ с картофелем (вариант 2)
- 8 Борщ со щавелем

- 9 Борщ по-слуцки
- 10 Борщ летний (с помидорами)
- 11 Борщ летний (с томатом-пюре)
- 12 Щи из свежей капусты
- 13 Щи из свежей капусты с картофелем (вариант 1)
- 14 Щи из свежей капусты с картофелем (вариант 2)
- 15 Щи из квашеной капусты с картофелем
- 16 Щи из свежей капусты с яблоками (вариант 1)
- 17 Щи из свежей капусты с яблоками (вариант 2)
- 18 Рассольник домашний (вариант 1)
- 19 Рассольник домашний (вариант 2)
- 20 Рассольник ленинградский (с овсяной крупой)
- 21 Рассольник ленинградский (с перловой крупой)
- 22 Рассольник ленинградский (с рисовой крупой вариант 1)
- 23 Рассольник ленинградский (с рисовой крупой вариант 2)
- 24 Суп картофельный (вариант 1)
- 25 Суп картофельный (вариант 2)
- 26 Суп любительский
- 27 Суп крестьянский (с крупой овсяной вариант 1)
- 28 Суп крестьянский (с крупой овсяной вариант 2)
- 29 Суп крестьянский (с крупой перловой)
- 30 Суп крестьянский (с крупой рисовой)
- 31 Суп из овощей (вариант 1)
- 32 Суп из овощей (вариант 2)
- 33 Суп картофельный со щавелем
- 34 Суп картофельный с крупой (пшенной)
- 35 Суп картофельный с крупой (рисовой)
- 36 Суп картофельный с крупой (манной)
- 37 Суп картофельный с хлопьями овсяными «Геркулес»
- 38 Суп картофельный с горохом (вариант 1)
- 39 Суп картофельный с горохом (вариант 2)
- 40 Суп картофельный с зеленым горошком (вариант 1)
- 41 Суп картофельный с зеленым горошком (вариант 2)
- 42 Суп картофельный с фасолью
- 43 Суп картофельный с макаронными изделиями (вариант 1)
- 44 Суп картофельный с макаронными изделиями (вариант 2)
- 45 Суп картофельный с мясными фрикадельками
- 46 Суп картофельный с рыбными фрикадельками
- 47 Суп картофельный с рыбой (вариант 1)
- 48 Суп картофельный с рыбой (вариант 2)
- 49 Суп картофельный с клецками

- 50 Суп с крупой манной
- 51 Суп с крупой перловой
- 52 Суп с крупой пшенной
- 53 Суп с крупой рисовой
- 54 Суп с крупой ячневой
- 55 Суп молочный с макаронными изделиями
- 56 Суп молочный с овсяными хлопьями
- 57 Суп молочный с крупой гречневой
- 58 Суп молочный с крупой перловой
- 59 Суп молочный с крупой пшенной
- 60 Суп молочный с крупой рисовой
- 61 Суп молочный с крупой ячневой
- 62 Суп молочный с овощами
- 63 Суп молочный по-могилевски
- 64 Суп молочный по-лидски
- 65 Затирка с молоком
- 66 Суп-пюре из картофеля
- 67 Суп-пюре из птицы
- 68 Суп-пюре из риса с картофелем и морковью
- 69 Борщ холодный
- 70 Суп из плодов свежих
- 71 Сладкий суп из сухофруктов

#### **Блюда из картофеля, овощей**

- 1 Картофель в молоке
- 2 Пюре из тыквы
- 3 Морковь с зеленым горошком в молочном соусе
- 4 Каша из тыквы
- 5 Овощи припущенные
- 6 Овощи, припущенные в молочном соусе
- 7 Свекла тушеная
- 8 Свекла, тушенная в сметанном соусе
- 9 Свекла, тушенная в сметане
- 10 Морковь тушеная
- 11 Морковь, тушенная с рисом и черносливом
- 12 Морковь, тушенная с яблоками
- 13 Картофель и овощи, тушенные в соусе (сметанном)
- 14 Овощи, тушенные в соусе (красном основном)
- 15 Рагу из овощей
- 16 Котлеты картофельные с творогом
- 17 Котлеты морковные
- 18 Драники по-домашнему

- 19 Драники «Любительские»
- 20 Картофельные оладьи со свежей капустой и морковью
- 21 Оладьи их кабачков
- 22 Запеканка картофельная с овощами
- 23 Запеканка морковная
- 24 Запеканка морковная (с творогом)
- 25 Запеканка овощная
- 26 Запеканка из тыквы
- 27 Бабка картофельная с луком
- 28 Пудинг из тыквы и яблок
- 29 Пудинг из моркови и яблок
- 30 Суфле из картофеля и моркови
- 31 Голубцы овощные
- 32 Кабачки, запеченные под соусом (сметанным)

### **Блюда из круп**

- 1 Каша вязкая молочная гречневая
- 2 Каша вязкая молочная манная
- 3 Каша вязкая молочная овсяная
- 4 Каша вязкая молочная перловая
- 5 Каша вязкая молочная пшенная
- 6 Каша вязкая молочная рисовая
- 7 Каша вязкая рисовая с черносливом
- 8 Каша вязкая манная с морковью
- 9 Каша вязкая манная с яблоками
- 10 Каша вязкая рисовая с яблоками
- 11 Клецки манные с сыром
- 12 Каша жидкая молочная «Геркулес»
- 13 Каша жидкая молочная манная
- 14 Каша жидкая молочная овсяная
- 15 Каша жидкая молочная пшенная
- 16 Каша жидкая молочная рисовая
- 17 Каша жидкая пшенная с яблоками
- 18 Каша жидкая рисовая с изюмом
- 19 Каша жидкая рисовая с морковью
- 20 Каша жидкая рисовая с яблоками
- 21 Каша жидкая пшенная
- 22 Каша жидкая «Геркулес»
- 23 Каша жидкая манная
- 24 Каша жидкая овсяная
- 25 Каша жидкая рисовая
- 26 Запеканка манная

- 27 Запеканка манная с морковью
- 28 Запеканка пшеничная
- 29 Запеканка рисовая
- 30 Запеканка рисовая с творогом
- 31 Запеканка рисовая с яблоками
- 32 Запеканка манная с яблоками
- 33 Плов с изюмом
- 34 Плов из риса с плодами и изюмом
- 35 Плов фруктовый
- 36 Манник

### **Блюда из бобовых, кукурузы**

- 1 Кукуруза с морковью, припущенная в молоке
- 2 Кукуруза, запеченная в сметанном соусе
- 3 Бобовые в молочном соусе (горох)
- 4 Бобовые в молочном соусе (фасоль)
- 5 Суфле из зеленого горошка
- 6 Запеканка из бобовых и картофеля (горох)
- 7 Запеканка из бобовых и картофеля (фасоль)

### **Блюда из макаронных изделий**

- 1 Макароны с сыром
- 2 Макароны, запеченные с яйцом
- 3 Макаронник
- 4 Лапшевник с творогом (вариант 1)
- 5 Лапшевник с творогом (вариант 2)
- 6 Макароны отварные с овощами

### **Блюда из яиц**

- 1 Яичная кашка (вариант 1)
- 2 Яичная кашка (вариант 2)
- 3 Омлет натуральный
- 4 Омлет с луком (вариант 1)
- 5 Омлет с луком (вариант 2)
- 6 Омлет с сыром
- 7 Омлет с яблоками
- 8 Омлет с мясом
- 9 Омлет с колбасой
- 10 Омлет с сосисками (вариант 1)
- 11 Омлет с сосисками (вариант 2)
- 12 Омлет с картофелем (запеченный)
- 13 Драчена

### **Блюда из творога**

- 1 Вареники ленивые
- 2 Сырники из творога
- 3 Сырники из творога и картофеля (вариант 1)
- 4 Сырники из творога и картофеля (вариант 2)
- 5 Сырники из творога с морковью
- 6 Сырники с морковью (запеченные)
- 7 Сырники, запеченные со сметаной
- 8 Пудинг из творога (запеченный)
- 9 Запеканка из творога (с манной крупой) (вариант 1)
- 10 Запеканка из творога (с манной крупой) (вариант 2)
- 11 Запеканка из творога (с мукой пшеничной)
- 12 Запеканка из творога с морковью (вариант 1)
- 13 Запеканка из творога с морковью (вариант 2)
- 14 Суфле творожное

### **Блюда из рыбы, морепродуктов**

- 1 Рыба отварная
- 2 Рыба припущенная
- 3 Рыба, тушенная в сметане
- 4 Рыба жареная
- 5 Поджарка из рыбы
- 6 Рыба, запеченная под молочным соусом (с макаронами)
- 7 Рыба, запеченная под молочным соусом (с пюре картофельным)
- 8 Рыба, запеченная в сметане с морковью (вариант 1)
- 9 Рыба, запеченная в сметане с морковью (вариант 2)
- 10 Котлеты (биточки) рыбные
- 11 Котлеты (биточки) рыбные паровые
- 12 Биточки из рыбы с творогом запеченные (вариант 1)
- 13 Биточки из рыбы с творогом запеченные (вариант 2)
- 14 Шницель рыбный натуральный
- 15 Зразы рыбные рубленые паровые
- 16 Рулет из рыбы
- 17 Рыбник (вариант 1)
- 18 Рыбник (вариант 2)
- 19 Хлебцы рыбные (вариант 1)
- 20 Хлебцы рыбные (вариант 2)
- 21 Фрикадельки рыбные
- 22 Галки рыбные
- 23 Тефтели рыбные (вариант 1)
- 24 Тефтели рыбные (вариант 2)
- 25 Тефтели рыбные любительские
- 26 Пудинг рыбный

- 27 Суфле рыбное
- 28 Кальмары в сметанном соусе

**Блюда из мяса и мясных продуктов**

- 1 Мясо отварное
- 2 Мясо отварное протертое (добавка в суп)
- 3 Язык отварной (говяжий)
- 4 Язык отварной (свиной)
- 5 Сосиски (сардельки) отварные
- 6 Бефстроганов из отварной говядины
- 7 Мясо тушеное
- 8 Мясо по-осеннему
- 9 Мясо по-белорусски
- 10 Жаркое по-домашнему
- 11 Гуляш
- 12 Гуляш из отварного мяса
- 13 Печень, тушенная в соусе (вариант 1)
- 14 Печень, тушенная в соусе (вариант 2)
- 15 Плов из отварной говядины
- 16 Шницель натуральный рубленый
- 17 Биточки по-белорусски
- 18 Биточки из говядины (паровые) (вариант 1)
- 19 Биточки из говядины (паровые) (вариант 2)
- 20 Биточки детские
- 21 Котлеты, биточки, шницели
- 22 Котлеты (биточки) особые
- 23 Котлеты домашние
- 24 Котлеты «Здоровье»
- 25 Колбаски по-могилевски
- 26 Колбаски по-слуцки
- 27 Зразы рубленые
- 28 Рулет с макаронами
- 29 Рулет с луком и яйцом
- 30 Рулет из говядины запеченный
- 31 Тефтели (вариант 1)
- 32 Тефтели (вариант 2)
- 33 Тефтели (вариант 3)
- 34 Тефтели «Ежики»
- 35 Тефтели по-деревенски
- 36 Фрикадельки в соусе
- 37 Фрикадельки из говядины (паровые), тушенные в соусе
- 38 Оладьи из печени



- 39 Кнели из говядины
- 40 Пудинг из говядины (вариант 1)
- 41 Пудинг из говядины (вариант 2)
- 42 Суфле из говядины с рисом (вариант 1)
- 43 Суфле из говядины с рисом (вариант 2)
- 44 Запеканка картофельная с мясом (вариант 1)
- 45 Запеканка картофельная с мясом (вариант 2)
- 46 Запеканка картофельная с печенью
- 47 Макаронник с печенью
- 48 Голубцы из говядины с рисом
- 49 Голубцы любительские (вариант 1)
- 50 Голубцы любительские (вариант 2)

### **Блюда из птицы**

- 1 Птица отварная
- 2 Бефстроганов из филе птицы
- 3 Птица, тушенная в соусе
- 4 Птица, тушенная с овощами
- 5 Жаркое по-домашнему из филе птицы
- 6 Гуляш из отварной птицы
- 7 Плов из птицы
- 8 Плов из отварной птицы
- 9 Биточки из птицы (паровые)
- 10 Котлеты рубленые из цыплят-бройлеров (вариант 1)
- 11 Котлеты рубленые из цыплят-бройлеров (вариант 2)
- 12 Котлеты из птицы «Оригинальные»
- 13 Котлеты из птицы, запеченные с молочным соусом
- 14 Зразы рубленые из филе птицы с омлетом с овощами
- 15 Фрикадельки из птицы
- 16 Тефтели из птицы
- 17 Суфле из птицы с рисом и сыром
- 18 Пудинг из птицы с овощами и сыром
- 19 Кнели из птицы (вариант 1)
- 20 Кнели из птицы (вариант 2)

### **Гарниры**

- 1 Каша рассыпчатая гречневая
- 2 Каша рассыпчатая перловая
- 3 Каша рассыпчатая пшенная
- 4 Каша рассыпчатая рисовая
- 5 Каша вязкая гречневая
- 6 Каша вязкая перловая

- 7 Каша вязкая пшенная
- 8 Каша вязкая рисовая
- 9 Макароны изделия отварные
- 10 Картофель отварной
- 11 Пюре картофельное
- 12 Пюре картофельное с морковью
- 13 Овощи в молочном соусе
- 14 Морковь, тушенная в сметанном соусе
- 15 Морковь, тушенная с черносливом
- 16 Морковь, тушенная с яблоками
- 17 Капуста тушенная (квашеная)
- 18 Капуста тушенная (белокочанная свежая)
- 19 Капуста, тушенная с яблоками
- 20 Капуста, тушенная с морковью в молоке
- 21 Сложный гарнир (вариант 1)
- 22 Сложный гарнир (вариант 2)

### **Соусы**

- 1 Соус красный основной
- 2 Соус белый основной
- 3 Соус молочный
- 4 Соус молочный сладкий
- 5 Соус сметанный
- 6 Соус сметанный с томатом-пюре
- 7 Соус польский
- 8 Маринад овощной с томатом-пюре
- 9 Соус шоколадный
- 10 Соус из сока черносмородинового
- 11 Соус из сока яблочного

### **Сладкие блюда**

- 1 Компот из свежих плодов (вишня)
- 2 Компот из свежих плодов (груши)
- 3 Компот из свежих плодов (сливы)
- 4 Компот из свежих плодов (яблоки)
- 5 Компот апельсиновый
- 6 Компот лимонный
- 7 Компот из клюквы
- 8 Компот из кураги
- 9 Компот из плодов сушеных (яблок или груш)
- 10 Компот из плодов сушеных (чернослива или изюма)
- 11 Компот из смеси сухофруктов
- 12 Кисель из свежих яблок

- 13 Кисель из сока яблочного
- 14 Кисель из сока черносмородинового
- 15 Кисель молочный
- 16 Кисель морковный
- 17 Кисель из клюквенного припаса
- 18 Мусс яблочный (на манной крупе)
- 19 Мусс плодово-ягодный (на манной крупе)
- 20 Чернослив в молоке
- 21 Яблоко печеное
- 22 Лимоны с сахаром

### **Напитки**

- 1 Чай-заварка
- 2 Чай с сахаром (джемом, вареньем, медом) (вариант 1)
- 3 Чай с сахаром (джемом, вареньем, медом) (вариант 2)
- 4 Чай с лимоном (вариант 1)
- 5 Чай с лимоном (вариант 2)
- 6 Чай с молоком (вариант 1)
- 7 Чай с молоком (вариант 2)
- 8 Какао с молоком
- 9 Какао с молоком сгущенным
- 10 Молоко кипяченое
- 11 Кофейный напиток с молоком (вариант 1)
- 12 Кофейный напиток с молоком (вариант 2)
- 13 Кофейный напиток с молоком сгущенными
- 14 Кофейный напиток с молоком (вариант 3)
- 15 Отвар шиповника
- 16 Отвар шиповника с сахаром (вариант 1)
- 17 Отвар шиповника с сахаром (вариант 2)
- 18 Напиток из клюквенного припаса

### **Мучные изделия**

- 1 Блины
- 2 Блины на кефире
- 3 Блинчики с яблоками
- 4 Оладьи
- 5 Оладьи с изюмом
- 6 Оладьи с яблоками
- 7 Оладьи с творогом
- 8 Пирожки печенные из дрожжевого теста с повидлом
- 9 Смажанка с отварной говядиной и луком
- 10 Ватрушки с повидлом
- 11 Булочка десертная (вариант 1)

- 12 Булочка десертная (вариант 2)
- 13 Булочка «Витьба» (вариант 1)
- 14 Булочка «Витьба» (вариант 2)
- 15 Булочка вкусная (вариант 1)
- 16 Булочка вкусная (вариант 2)
- 17 Сдоба детская (вариант 1)
- 18 Сдоба детская (вариант 2)
- 19 Крендель сахарный (вариант 1)
- 20 Крендель сахарный (вариант 2)
- 21 Сочник с творогом

**ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА**  
**Технологическая карта №**  
**БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Масло крестьянское несоленое	5,0	5,0
Хлеб пшеничный, батон	30,0	30,0
Выход готовой продукции:	<b>35,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Хлеб или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Ломтик намазывают маслом. Норму хлеба можно изменять от 20 до 40 г, норму масла от 5 до 10 г, изменив при этом выход бутерброда.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* - ломтик пшеничного хлеба (батона) толщиной 1-1,5 см почти полностью покрыт маслом;

*цвет, консистенция* - хлеба (батона), масла - в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

*вкус, запах* - характерный для использованного наименования масла с ароматом и привкусом хлеба (батона).

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре от +2 до +6°C не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
бутерброды с маслом и	2,41	0,04	2,37	3,93	3,63	0,30	14,49	436,45	104,75		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
бутерброды с маслом	41,40	8,10	9,93	27,60	0,61	0,02	0,02	0,05	0,02	0,49	0,00

**Технологическая карта №**  
**БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И ЧЕСНОКОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Масло сливочное несоленое	4,0	4,0
Чеснок	1,3	1,0
Хлеб пшеничный (батон)	30,0	30,0
Выход готовой продукции:	<b>35,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Чеснок очищают, промывают, ошпаривают и измельчают или растирают. Массу соединяют с размягченным сливочным маслом и хорошо размешивают. Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. и смазывают их приготовленной массой.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - ломтик пшеничного хлеба (батона) толщиной 1-1,5 см почти полностью покрыт сливочной массой;

**цвет, консистенция** - хлеба (батона), масла - в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**вкус, запах** - характерный для использованного наименования масла с ароматом и привкусом хлеба (батона) и чеснока.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре от +2 до +6°C не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
бутерброды с маслом и чесноком	2,46	0,02	2,44	3,60	3,30	0,30	14,51	425,33	102,08		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
бутерброды с маслом и чесноком	43,10	7,98	10,22	27,86	0,62	0,02	0,02	0,05	0,02	0,50	0,10

## Технологическая карта №

### **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Джем из черной смородины	15	15
Масло крестьянское	5,0	5,0
Хлеб пшеничный	30,0	30,0

<b>Выход</b>	<b>50,0</b>
--------------	-------------

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Хлеб или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, намазывают маслом, а затем джемом. Бутерброды можно готовить без масла, изменив выход. Норму хлеба можно изменять от 20 до 40 г, изменив при этом выход бутерброда.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - ломтик пшеничного хлеба (батона) толщиной 1-1,5 см, полностью покрыт маслом и джемом;

**цвет, консистенция** - хлеба (батона), масла и джема — в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**вкус, запах** - характерный для использованного наименования джема с ароматом и привкусом хлеба (батона) и масла.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре от +2 до +6°С не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
бутерброд с джемом	2,50	0,04	2,46	3,93	3,63	0,30	24,72	602,08	144,50		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
бутерброд с джемом	62,40	11,40	12,03	30,00	0,69	0,02	0,02	0,05	0,03	0,49	6,00

**Технологическая карта №  
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ**  
(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Повидло яблочное	15,2	15
Масло крестьянское	5,0	5,0
Хлеб пшеничный	30,0	30,0
<b>Выход</b>	<b>50,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Хлеб или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, намазывают маслом, а затем повидлом. Бутерброды можно готовить без масла, изменив выход. Норму хлеба можно изменять от 20 до 40 г, изменив при этом выход бутерброда.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - ломтик пшеничного хлеба (батона) толщиной 1-1,5 см, полностью покрыт маслом и повидлом;

**цвет, консистенция** - хлеба (батона), масла и джема — в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**вкус, запах** - характерный для использованного наименования повидла с ароматом и привкусом хлеба (батона) и масла.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре от +2 до +6°C не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
бутерброд с повидлом	2,47	0,04	2,43	3,93	3,63	0,30	24,29	592,71	142,25		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
бутерброд с повидлом	60,75	10,20	10,98	28,95	0,80	0,02	0,02	0,05	0,023	0,49	0,08

**Технологическая карта №  
БУТЕРБРОД С МЕДОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мед	15	15
Масло крестьянское	5,0	5,0
Хлеб пшеничный	30,0	30,0
<b>Выход</b>	<b>50,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Хлеб или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, намазывают маслом, а затем медом. Бутерброды можно готовить без масла, изменив выход. Норму хлеба можно изменять от 20 до 40 г, изменив при этом выход бутерброда.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - ломтик пшеничного хлеба (батона) толщиной 1-1,5 см, полностью покрыт маслом и медом;

**цвет, консистенция** - хлеба (батона), масла и меда — в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**вкус, запах** - характерный для использованного наименования меда с ароматом и привкусом хлеба (батона) и масла.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре от +2 до +6°C не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------



	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
бутерброды с медом	2,53	0,04	2,49	3,93	3,63	0,30	26,54	632,71	151,85		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
бутерброды с медом	46,80	10,20	10,38	30,30	0,73	0,02	0,02	0,05	0,03	0,52	0,30

**Технологическая карта №**  
**БУТЕРБРОД С СЫРОМ**  
(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Сыр пошехонский, российский, голландский	15,5	15,0
	16,0	
	16,3	
Масло крестьянское несоленое	5,0	5,0
Хлеб пшеничный, батон	30,0	30,0
Выход готовой продукции:	<b>50,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Хлеб или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см., намазывают сливочным маслом. Сыр очищают от корки, нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, а затем на тонкие ломтики толщиной 2-3 мм и кладут их на намазанные кусочки хлеба (батона). Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранить на холоде. Бутерброд можно готовить без масла, изменив при этом выход.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - ломтик пшеничного хлеба (батона) толщиной 1-1,5 см почти полностью покрыт маслом и сыром;

**цвет, консистенция** - хлеба (батона), масла, сыра — в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**вкус, запах** - характерный для использованного наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба (батона), масла.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре от +2 до +6°С не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
с сыром пошехонским	6,31	3,94	2,37	7,90	7,60	0,30	14,50	655,21	157,25
с сыром российским	5,86	3,49	2,37	8,28	7,98	0,30	14,50	661,45	158,75
с сыром голландским	6,31	3,94	2,37	7,95	7,65	0,30	14,50	654,45	157,55

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
с сыром пошехонским	41,40	165,60	9,93	108,60	0,61	0,05	0,04	0,05	0,07	0,52	0,42
с сыром российским	58,80	158,10	17,43	108,60	0,78	0,06	0,04	0,05	0,07	0,51	0,24
с сыром голландским	56,40	164,10	17,43	108,60	0,79	0,05	0,04	0,05	0,08	0,52	0,42

## Технологическая карта №

### СЫР (порциями)

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Сыр российский	15,9	15,0
или голландский	16,5	15,0
или пошехонский	15,5	15,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>15,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки и нарезают ломтиками 2-3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.

Оптимальная температура подачи +14° – +16°С.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – тонкие ломтики сыра уложены так, чтобы край одного ломтика находил на другой;

**цвет, вкус, запах, консистенция** – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
сыр российский	3,45	3,45	0,00	4,35	4,35	0,00	0,00	225,00	54,00
сыр голландский	3,90	3,90	0,00	4,02	4,02	0,00	0,00	220,00	52,80
сыр пошехонский	3,90	3,90	0,00	3,98	3,98	0,00	0,00	218,75	52,50

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сыр российский	17,40	150,00	7,50	81,00	0,17	0,04	0,03	0,01	0,05	0,02	0,24
сыр голландский	15,00	156,00	7,50	81,00	0,18	0,03	0,03	0,00	0,06	0,03	0,42
сыр пошехонский	15,00	157,50	0,00	81,00	0,00	0,03	0,03	0,00	0,05	0,03	0,42

## Технологическая карта №

### МАСЛО (порциями)

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Масло сливочное	10,0	10,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>10,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Масло сливочное зачищают и нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы. Масло нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – кусочки различной формы, поверхность слабо блестящая, без видимых капель влаги, у масла с низкой жирностью – с наличием одиночных блестящих капель влаги;

**цвет, вкус, запах, консистенция** – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
масло (порциями)	0,05	0,05	0,00	8,25	8,25	0,00	0,08	311,67	74,80		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
масло (порциями)	1,50	1,20	0,04	1,90	0,02	0,06	0,04	0,00	0,01	0,01	0,00

## Технологическая карта №

### САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ (вариант 1)

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ), ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	50	40
Масса капусты, перетертой с солью	-	25
Морковь до 01.01	8,8	7
с 01.01	9,3	
Яблоки	20,7	14,5
Масло растительное	4	4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2- 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1- 2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают соломкой.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают соломкой.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают. При отпуске заправляют маслом растительным.

На диету «П» салат готовят без изменений.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным.

Салат аккуратно уложен горкой. Допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - характерный для капусты, моркови и яблок, поверхность овощей блестящая от масла растительного;

**вкус** - умеренно кисловато- сладковатый, с привкусом яблок;

**запах** - характерный для свежей капусты, моркови и использованного сорта яблок с ароматом масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, капусты, яблок и моркови - хрустящая, сочная.

### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из белокочанной капусты с яблоком вариант 1	0,87	0,00	0,87	4,10	0,00	4,10	3,81	239,66	57,52		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из белокочанной капусты с яблоками вариант 1	190,55	18,92	10,22	21,00	0,52	0,00	0,94	0,03	0,02	0,41	17,38

### Технологическая карта №

### САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ (вариант 2)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ), ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	50	40
Масса капусты, перетертой с солью	-	25
Морковь до 01.01	8,8	7
с 01.01	9,3	
Яблоки	19,3	13,5
Масло растительное	5	5

<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>
---------------------------------	-------------

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2- 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1- 2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока, сок отжимают.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают соломкой.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают соломкой.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают. При отпуске заправляют маслом растительным.

На диету «П» салат готовят без изменений.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным; салат аккуратно уложен горкой; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - характерный для капусты, моркови и яблок, поверхность овощей блестящая от масла растительного;

**вкус** - умеренно кисловато- сладковатый, с привкусом яблок;

**запах** - характерный для свежей капусты, моркови и использованного сорта яблок с ароматом масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, капусты, яблок –хрустящая, сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат из белокочанной капусты с яблоком 2	0,87	0,00	0,87	5,10	0,00	5,10	3,71	275,25	66,06

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат из белокочанной капусты с яблоками 2	187,77	18,76	10,13	20,89	0,50	0,00	0,94	0,03	0,02	0,41	17,22

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТППА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	50	40
Масса прогретой капусты	-	36
Морковь до 01.01	7,5	6

с 01.01	8	
Лимонная кислота	0,1	0,1
Сахар	2,0	2,0
Масло растительное	2,5	2,5
Вода	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до выделения сока, добавляют кислоту лимонную, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде, и нагревают при слабом нагреве, непрерывно помешивая, охлаждают.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Капусту, отжимают, смешивают с морковью, добавляют сахар, лимонную кислоту, предварительно разведенную охлажденной кипяченой водой.

При отпуске заправляют маслом растительным.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты, увеличив норму капусты.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - характерный для смеси используемых овощей, поверхность овощей блестящая от масла растительного;

**вкус** - умеренно кисловато-сладковатый, характерный для смеси используемых овощей;

**запах** - характерный для свежих овощей с ароматом моркови и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей свежих - плотная, упругая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6 °С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	Ккал		
салат из белокочанной капусты с морковью	0,80	0,00	0,80	2,54	0,00	2,54	4,31	186,00	44,64		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат из белокочанной капусты с морковью	147,09	16,52	8,74	18,95	0,20	0,00	0,80	0,03	0,02	0,36	14,92

## Технологическая карта №

### **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (с зеленым луком)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТППА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	50	40
Масса прогретой капусты	-	36
Лук зеленый	7,5	6,0
Лимонная кислота	0,1	0,1
Сахар	2,0	2,0
Масло растительное	2,5	2,5
Вода	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока, добавляют кислоту лимонную, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде, и нагревают при слабом нагреве, непрерывно помешивая, охлаждают.

Лук зеленый перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Капусту, отжимают, смешивают с луком, добавляют сахар. При отпуске заправляют маслом растительным.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты, увеличив норму капусты.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - характерный для смеси используемых овощей, поверхность овощей блестящая от масла растительного;

**вкус** - умеренно кисловато-сладковатый, характерный для смеси используемых овощей;

**запах** - характерный для свежих овощей с ароматом зеленого лука и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей свежих - плотная, упругая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из белокочанной капусты с луком	0,80	0,00	0,80	2,54	0,00	2,54	4,09	179,58	43,10		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из белокочанной капусты с луком	143,28	20,76	8,50	17,80	0,24	0,00	0,12	0,03	0,02	0,33	16,33

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (с репчатым луком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, гр., мл.	
	брутто	Нетто
Капуста белокочанная	40	32
Масса прогретой капусты	-	28,8
Лук репчатый	5,7	4,8
Лимонная кислота	0,08	0,08
Сахар	1,6	1,6
Масло растительное	2,0	2,0
Вода	3,2	3,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

## 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин., шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Капусту, отжимают, смешивают с луком, добавляют сахар, лимонную кислоту, предварительно разведенную охлажденной кипяченой водой.

При отпуске заправляют маслом растительным.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты, увеличив норму капусты.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

## 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид**- овощи равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - характерный для смеси используемых овощей, поверхность овощей блестящая от масла растительного;

**вкус** - умеренно кисловато-сладковатый, характерный для смеси используемых овощей;

**запах** - характерный для свежих овощей с ароматом зеленого лука и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей свежих - плотная, упругая.

## 4.Срок годности и условия хранения:

в не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из белокочанной капусты (с луком репчатым)	0,72	0,00	0,72	2,23	0,00	2,23	3,98	167,62	40,23		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из белокочанной капусты (с луком репчатым)	120,18	14,51	7,17	16,60	0,18	0,00	0,00	0,02	0,01	0,26	6,02

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ**



(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	43,8	35,0
Огурцы свежие парниковые	13,5	10,5
грунтовые	11,0	
Сахар	2,5	2,5
Лимонная кислота	0,05	0,05
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока, добавляют кислоту лимонную, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде, и нагревают при слабом нагреве, непрерывно помешивая, охлаждают.

Огурцы перебирают, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой или тонкими ломтиками, соединяют с капустой и перемешивают.

При отпуске заправляют маслом растительным.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты, увеличив норму капусты.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - характерный для смеси используемых овощей, поверхность овощей блестящая от масла растительного;

**вкус** - умеренно кисловато-сладковатый;

**запах** - характерный для капусты и огурцов с ароматом масла растительного;

**консистенция**- салата - сочная, овощей – хрустящая, сочная.

### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из белокочанной капусты с огурцами	0,71	0,00	0,71	2,54	0,00	2,54	4,41	182,16	43,72		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из белокочанной капусты с огурцами	128,67	14,39	7,63	17,43	0,19	0,00	0,01	0,03	0,02	0,31	13,84

# САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	31,3	25,0
Огурцы свежие парниковые	12,0	11,8
грунтовые	12,4	
Перец сладкий	15,0	11,3
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока, добавляют сахар, кислоту лимонную, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде, и нагревают при слабом нагреве, непрерывно помешивая, охлаждают. Свежие огурцы предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют плодоножку, грунтовые очищают от кожицы и нарезают соломкой или тонкими ломтиками.

У перца сладкого удаляют плодоножку вместе с семенами, затем ошпаривают и нарезают соломкой.

Подготовленные овощи перемешивают, заправляют растительным маслом непосредственно перед отпуском.

На диету «П» готовят без изменений.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

## 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** – типичный для смеси используемых овощей;

**вкус** – характерный для используемых овощей, слегка солоноватый;

**запах** - характерный для капусты с огурцами и перцем с ароматом масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей – хрустящая, сочная.

## 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из белокочанной капусты с огурцами и сладким перцем	0,69	0,00	0,69	2,53	0,00	2,53	2,08	143,70	34,49		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

салат из белокочанной капусты с огурцами и сладким перцем	117,19	11,81	7,17	15,58	0,21	0,00	0,23	0,03	0,02	0,35	38,59
---	--------	-------	------	-------	------	------	------	------	------	------	-------

### Технологическая карта № **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И МОРКОВЬЮ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	28,8	23,0
Огурцы свежие парниковые	14,3	14,0
грунтовые	14,8	
Морковь до 01.01.	5,6	4,5
с 01.01.	6,0	
Сахар	4,5	4,5
Лимонная кислота	0,05	0,05
Масло растительное	4,5	4,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока, добавляют кислоту лимонную, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде, и нагревают при слабом нагреве, непрерывно помешивая, охлаждают.

Огурцы перебирают, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой или тонкими ломтиками.

Морковь смешивают с капустой, добавляют сахар, нарезанные огурцы, заправляют растительным маслом непосредственно перед отпуском.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты, увеличив норму капусты.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет**-типичный для использованных овощей;

**вкус** - слегка кисловато-сладковатый;

**запах** - характерный для капусты с морковью и огурцов с ароматом масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей – хрустящая, сочная.

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

салат из белокочанной капусты с огурцами и морковью	0,58	0,00	0,58	4,54	0,00	4,54	6,26	284,06	68,17		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из белокочанной капусты с огурцами и морковью	110,57	11,93	6,80	15,67	0,18	0,00	0,61	0,02	0,01	0,27	10,14

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ (с зеленым луком)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы парниковые	41,8	41
или грунтовые	51,3	
Лук зеленый	8,8	7
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Лук перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Свежие огурцы перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы, нарезают ломтиками или кружочками.

При отпуске нарезанные огурцы укладывают в салатник или на тарелку, посыпают луком и при отпуске поливают маслом растительным.

На диету «П» готовят без лука, увеличив норму закладки огурцов.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - огурцы равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность огурцов блестящая от масла; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - типичный для огурцов свежих;

**вкус, запах** - характерный для огурцов свежих с привкусом и ароматом масла растительного;

**консистенция** - сочная, огурцов – хрустящая.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат из свежих огурцов (с зеленым луком)	0,42	0,00	0,42	2,54	0,00	2,54	1,31	121,25	29,10

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свежих огурцов (с зеленым луком)	84,07	13,33	5,84	14,39	0,20	0,00	0,17	0,01	0,02	0,17	6,48

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ (с репчатым луком)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы парниковые	41,8	41,0
или грунтовые	51,3	
Лук репчатый	8,4	7,0
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Свежие огурцы перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы, нарезают ломтиками или кружочками.

При отпуске нарезанные огурцы укладывают в салатник или на тарелку, посыпают луком и поливают маслом растительным.

На диету «П» готовят без лука, увеличив норму закладки огурцов.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - огурцы равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность огурцов блестящая от масла; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - типичный для огурцов свежих;

**вкус, запах** - характерный для огурцов свежих с привкусом и ароматом масла растительного;

**консистенция** - сочная, огурцов – хрустящая.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат из свежих огурцов (с репчатым луком)	0,43	0,00	0,43	2,54	0,00	2,54	1,70	129,05	30,97

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

салат из свежих огурцов (с репчатым луком)	78,08	8,35	5,54	15,88	0,17	0,00	0,03	0,02	0,01	0,17	4,97
--	-------	------	------	-------	------	------	------	------	------	------	------

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (с зеленым луком)**  
(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010  
номер ТППА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	38,8	38,0
или грунтовые	44,8	
Лук зеленый	12,5	10,0
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками.

Лук зеленый перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, затем в охлажденной кипяченой воде и мелко шинкуют (нарезают).

Овощи соединяют, при отпуске поливают растительным маслом.

Салат уложен горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи + 14° - + 16°С.

На диету «П» готовят без лука, увеличив норму помидоров.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, уложены горкой. Поверхность полита маслом растительным. Допускается незначительное отделение жидкости.

**цвет** - типичный для свежих помидоров с вкраплениями кусочков лука;

**вкус** - характерный для помидоров и лука с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для свежих помидоров с ароматом лука и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей - плотная, упругая;

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.			ккал		
салат из свежих помидоров с зеленым луком	0,55	0,00	0,55	2,57	0,00	2,57	1,79	132,37	31,77		
	<b>Минеральные вещества, мг</b>						<b>Витамины, мг</b>				
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свежих помидоров с зеленым луком	107,92	14,68	6,00	14,88	0,20	0,00	0,47	0,01	0,03	0,33	8,99

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (с репчатым луком)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТППА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	38,8	38,0
или грунтовые	44,8	
Лук репчатый	11,9	10,0
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками.

Лук репчатый перебирают, зачищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Овощи соединяют, при отпуске поливают растительным маслом.

Салат уложен горкой в салатник или на тарелку.

Салат можно готовить без лука, увеличив норму закладки помидоров.

Оптимальная температура подачи + 14° - + 16°С.

На диету «П» готовят без лука, увеличив закладку помидоров.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, уложены горкой. Поверхность полита маслом растительным. Допускается незначительное отделение жидкости.

**цвет** - типичный для свежих помидоров с вкраплениями кусочков лука;

**вкус** - характерный для помидоров и лука с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для свежих помидоров с ароматом лука и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей - плотная, упругая;

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свежих помидоров с репчатым луком	0,56	0,00	0,56	2,57	0,00	2,57	2,35	143,50	34,44		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свежих помидоров с репчатым луком	99,35	7,57	5,58	17,01	0,16	0,00	0,27	0,02	0,02	0,33	6,84

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (с зеленым луком)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТППА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	27,0	26,5
или грунтовые	31,3	
Огурцы свежие парниковые	15,3	15,0
или грунтовые	18,8	
Лук зеленый	8,1	6,5
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Огурцы перебирают, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы, нарезают ломтиками.

Помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками.

Лук зеленый перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Помидоры и огурцы укладывают попеременно и посыпают луком, перед отпуском поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, соответственно увеличив закладку огурцов или помидоров.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

На диету «П» готовят без зеленого лука, увеличив закладку огурцов или помидоров.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Поверхность - блестящая от политого масла растительного. Допускается незначительное отделение жидкости.

**цвет** - типичный для используемых овощей;

**вкус** - характерный для используемых овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для овощей с ароматом масла;

**консистенция** - салата - сочная, помидоры, огурцы – плотные.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В не запечатанном виде при температуре +2°- +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свежих помидоров и огурцов с зеленым луком	0,50	0,00	0,50	2,57	0,00	2,57	1,62	128,37	30,81		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свежих помидоров и огурцов с зеленым луком	98,16	12,08	5,77	14,85	0,19	0,00	0,33	0,01	0,02	0,28	7,73

## Технологическая карта №

### **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (с репчатым луком)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТППА на данную кулинарную продукцию



## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	27,0	26,5
или грунтовые	31,3	
Огурцы свежие парниковые	15,3	15,0
или грунтовые	18,7	
Лук репчатый	7,7	6,5
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

## 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Огурцы перебирают, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы, нарезают ломтиками.

Помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают и нарезают полукольцами.

Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком, перед отпуском поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, соответственно увеличив закладку огурцов или помидоров.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

На диету «П» готовят без лука, увеличив закладку огурцов или помидоров.

## 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления; поверхность салата - блестящая от политого масла растительного; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - типичный для используемых овощей;

**вкус** - характерный для используемых овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для овощей с ароматом масла;

**консистенция** - салата - сочная, помидоры, огурцы - плотные;

## 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6 °С в течение 1 часа;

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.			ккал		
салат из свежих помидоров и огурцов с репчатым луком	0,50	0,00	0,50	2,57	0,00	2,57	1,99	135,58	32,54		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свежих помидоров и огурцов с репчатым луком	92,59	7,46	5,50	16,24	0,16	0,00	0,20	0,02	0,02	0,28	6,33

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (со сметаной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТППА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	25,5	25,0
или грунтовые	29,5	
Огурцы свежие парниковые	16,8	16,5
или грунтовые	20,6	
Лук репчатый	4,7	4,0
Сметана	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Огурцы перебирают, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы, нарезают ломтиками.

Помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают и нарезают полукольцами.

Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком, перед отпуском поливают сметаной. Салат можно отпускать без лука, соответственно увеличив закладку огурцов или помидоров.

На диету «П» готовят без лука, увеличив закладку огурцов или помидоров.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления; на поверхности – сметана; допускается незначительное отделение жидкости.

**цвет** -типичный для используемых овощей и белый от сметаны;

**вкус** - характерный для используемых овощей с привкусом сметаны;

**запах** - характерный для овощей с ароматом сметаны;

**консистенция** - салата - сочная, помидоры, огурцы - плотные;

### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа;

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свежих помидоров и огурцов со сметаной	0,60	0,14	0,46	1,07	1,00	0,07	1,90	79,71	19,13		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свежих помидоров и огурцов со сметаной	92,88	11,09	5,56	18,03	0,15	0,01	0,19	0,01	0,02	0,27	6,06

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ**  
**ПЕРЦЕМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТППА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	31,1	30,5
или грунтовые	35,9	
Перец сладкий	13,4	10,0
Лук репчатый	6,0	5,0
Масло растительное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками. У перца сладкого удаляют плодоножку вместе с семенами, затем ошпаривают и нарезают соломкой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают и нарезают полукольцами.

Помидоры и перец укладывают вперемежку и посыпают луком, перед отпуском поливают маслом растительным. Салат можно отпускать без лука, соответственно увеличив закладку перца или помидоров.

На диету «П» готовят без лука, увеличив закладку перца или помидоров.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления; на поверхности – масло растительное. Допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - типичный для используемых овощей;

**вкус** - характерный для используемых овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для овощей с ароматом масла растительного;

**консистенция** - салата - сочная, помидоры, перец - плотные;

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа;

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свежих помидоров со сладким перцем с маслом растительным	0,54	0,00	0,54	5,06	0,00	5,06	2,14	232,80	55,87		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свежих помидоров со сладким перцем с маслом растительным	90,80	6,00	5,16	13,82	0,17	0,00	0,41	0,02	0,02	0,36	30,23

**Технологическая карта №  
САЛАТ «СЛУЧЬ»**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТППА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	42,8	42,0
или грунтовые	49,6	42,0
Чеснок	2,4	2,0
Лук зеленый	1,9	1,5
Петрушка (зелень)	1,4	1,0
Масло растительное		4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления**

Помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку.

Лук зеленый перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Петрушку обрезают, перебирают, промывают проточной водой, затем охлажденной кипяченой водой, шинкуют.

Чеснок делят на дольки, с которых удаляют кожицу и оболочку, промывают проточной водой, ошпаривают, мелко рубят.

Помидоры нарезают тонкими кружочками, укладывают в салатник или на тарелку, посыпают мелко нарезанным чесноком, зеленым луком, петрушкой, перед отпуском заправляют маслом растительным.

Оптимальная температура подачи не выше +14° - +16° С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – помидоры нарезаны кружочками, политы маслом растительным и посыпаны мелко нарезанным чесноком, зеленым луком и петрушкой;

**цвет** – красный, характерный для помидоров, с зеленой посыпкой из лука и петрушки с вкраплениями чеснока;

**запах** - характерный для помидоров с привкусом чеснока, лука зеленого и масла растительного;

**вкус** - характерный для помидор с привкусом чеснока, лука зеленого, петрушки и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, помидоров - плотная, упругая.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Случь»	0,65	0,00	0,65	4,08	0,00	4,08	1,83	190,95	45,83		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

салат «Случь»	103,14	10,33	6,36	16,91	0,18	0,00	0,38	0,01	0,02	0,37	8,77
---------------	--------	-------	------	-------	------	------	------	------	------	------	------

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ «АГЕНЬЧЫК» (вариант 1)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	31,5	25,0 <sup>1</sup>
с 01.01	33,5	
Горошек зеленый консервированный	26,2	17,0
Лук репчатый	6,0	5,0
Масло растительное	3,5	3,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup> масса вареной очищенной моркови

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, затем повторно промывают проточной водой и варят в кожуре.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком.

Вареную очищенную морковь нарезают кубиками, лук репчатый - полукольцами. Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Подготовленные овощи перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» салат готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид**- вареная морковь, нарезанная кубиками, перемешена с зеленым горошком консервированным, репчатым луком, нарезанным полукольцами; салат уложен горкой, поверхность - блестящая при заправке маслом растительным;

**цвет** - типичный для моркови и зеленого горошка;

**вкус** - характерный для моркови и зеленого горошка, сладковатый, с привкусом лука и масла;

**запах** - характерный для вареных овощей с ароматом лука, масла растительного;

**консистенция** - сочная, мягкая;

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Агеньчык» 1	0,92	0,00	0,92	3,56	0,00	3,56	3,36	204,37	49,05		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Агеньчык» 1	75,50	17,59	13,76	26,65	0,32	0,00	2,30	0,04	0,03	0,39	3,38

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ «АГЕНЬЧЫК» (вариант 2)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	31,5	25,0 <sup>1</sup>
с 01.01	33,5	
Горошек зеленый консервированный	24,6,	16,0
Лук репчатый	6,0	5,0
Масло растительное	4,5	4,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup> масса вареной очищенной моркови

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и варят в кожуре.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком.

Вареную очищенную морковь нарезают кубиками, лук репчатый - полукольцами. Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Подготовленные овощи перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» салат готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - вареная морковь, нарезанная кубиками, перемешена с зеленым горошком консервированным, репчатым луком, нарезанным полукольцами; салат уложен горкой, поверхность - блестящая при заправке маслом растительным;

**цвет** - типичный для моркови и зеленого горошка;

**вкус** - характерный для моркови и зеленого горошка, сладковатый, с привкусом лука и масла;

**запах** - характерный для вареных овощей с ароматом лука, масла растительного;

**консистенция** - сочная, мягкая;

### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Агеньчык» 2	0,90	0,00	0,90	4,55	0,00	4,55	3,33	240,87	57,81		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «Агеньчык» 2	75,51	17,65	13,74	26,31	0,32	0,00	2,34	0,04	0,03	0,38	3,30

### Технологическая карта №

### САЛАТ «АГЕНЬЧЫК» (со сметаной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл
--------------------	---

	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	30,2	24,0 <sup>1</sup>
с 01.01	32,2	
Горошек зеленый консервированный	25,4	16,5
Лук репчатый	6,0	5,0
Сметана	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной моркови

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, затем повторно промывают проточной водой и варят в кожуре.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком.

Вареную очищенную морковь нарезают кубиками, лук репчатый - полукольцами. Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Подготовленные овощи перемешивают. При отпуске заправляют сметаной.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» салат готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - вареная морковь, нарезанная кубиками, перемешена с зеленым горошком консервированным, репчатым луком, нарезанным полукольцами; салат уложен горкой, поверхность - белая при заправке сметаной;

**цвет** - типичный для моркови и зеленого горошка, при заправке сметаной – светло-кремовый;

**вкус** - характерный для моркови и зеленого горошка, сладковатый, с привкусом лука и сметаны;

**запах** - характерный для вареных овощей с ароматом лука, сметаны;

**консистенция** - сочная, мягкая;

## 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Агеньчык» (со сметаной)	1,03	0,14	0,89	1,06	1,00	0,06	3,42	113,96	27,35		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Агеньчык» (со сметаной)	78,45	21,28	13,67	28,79	0,32	0,01	2,21	0,04	0,03	0,38	3,29

## Технологическая карта №

### САЛАТ «АГЕНЬЧЫК» (вариант 1 с кукурузой консервированной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	31,5	25,0 <sup>1</sup>
с 01.01	33,5	
Кукуруза консервированная	26,7	16,0
Лук репчатый	6,0	5,0
Масло растительное	4,5	4,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной моркови

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и варят в кожуре.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком.

Вареную очищенную морковь нарезают кубиками, лук репчатый - полукольцами. Консервированную кукурузу промывают и ошпаривают кипятком.

Подготовленные овощи перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» салат готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - вареная морковь, нарезанная кубиками, перемешена с кукурузой консервированной, репчатым луком, нарезанным полукольцами; салат уложен горкой, поверхность - блестящая при заправке маслом растительным;

**цвет** - типичный для моркови и кукурузы;

**вкус** - характерный для моркови и кукурузы, сладковатый, с привкусом лука и масла;

**запах** - характерный для вареных овощей с ароматом лука, масла растительного;

**консистенция** - сочная, мягкая;

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат Агеньчык с кукурузой	0,75	0,00	0,75	4,58	0,00	4,58	4,05	252,17	60,52		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат Агеньчык с кукурузой	58,67	14,99	10,19	24,11	0,27	0,00	2,25	0,02	0,03	0,42	2,44

## Технологическая карта №

### САЛАТ «АГЕНЬЧЫК» (со сметаной и кукурузой консервированной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто



Морковь до 01.01	30,2	24,0 <sup>1</sup>
с 01.01	32,2	
Кукуруза консервированная	27,5	16,5
Лук репчатый	6,0	5,0
Сметана	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной моркови

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, затем повторно промывают проточной водой и варят в кожуре.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком.

Вареную очищенную морковь нарезают кубиками, лук репчатый - полукольцами. Консервированную кукурузу промывают и ошпаривают кипятком.

Подготовленные овощи перемешивают. При отпуске заправляют сметаной.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» салат готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - вареная морковь, нарезанная кубиками, перемешана с кукурузой консервированной, репчатым луком, нарезанным полукольцами; салат уложен горкой, поверхность - белая при заправке сметаной;

**цвет** - типичный для моркови и кукурузы, при заправке сметаной – светло-кремовый;

**вкус** - характерный для моркови и кукурузы, сладковатый, с привкусом лука и сметаны;

**запах** - характерный для вареных овощей с ароматом лука, сметаны;

**консистенция** - сочная, мягкая;

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат Агеньчык (со сметаной) и кукурузой	0,89	0,14	0,75	1,09	1,00	0,09	4,19	126,32	30,32		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат Агеньчык (со сметаной) и кукурузой	62,12	18,81	10,21	26,81	0,27	0,01	2,17	0,03	0,03	0,42	2,43

## Технологическая карта №

### РЕДИС С МАСЛОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТППА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто

Редис свежий красный с ботвой	72,3	45,5
обрезной, не очищенный от кожицы	49,1	
Масло растительное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления

Редис предварительно промывают, тщательно перебирают, удаляют остатки ботвы, корни, повторно промывают в проточной воде небольшими партиями, затем ошпаривают кипятком и нарезают тонкими кружочками, ломтиками.

Заправляют растительным маслом непосредственно перед отпуском.

Оптимальная температура подачи не выше +14° - +16°С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – редис равномерно нарезан, заправлен растительным маслом, уложен горкой, поверхность блестящая от масла;

**цвет** – белые ломтики с красными краями;

**вкус, запах** - характерные для редиса;

**консистенция** – хрустящая, сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2 - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
редис с маслом	0,55	0,00	0,55	5,04	0,00	5,04	1,73	227,13	54,51		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
редис с маслом	116,03	17,75	5,92	20,02	0,46	0,00	0,00	0,00	0,02	0,05	11,38

## Технологическая карта № САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ (вариант 1)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	34,3	25 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	36,8	
с 01.01 по 28-29.02	39,8	
с 01.03	43	
Капуста квашеная	16,4	11,5
Лук репчатый	6	5
Морковь до 01.01.	7,6	6 <sup>2</sup>
с 01.01	8	
Масло растительное	3	3
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup> масса вареного очищенного картофеля

<sup>2</sup> масса вареной очищенной моркови

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (картофель в течение 30-40 минут, морковь – 25-30 минут).

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, если капуста кислая, ее, кроме того, промывают холодной кипяченой водой и отжимают, нарезают.

Очищенные отварные картофель, морковь, нарезают ломтиками.

Овощи перемешивают. Перед отпуском заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным, аккуратно уложены горкой;

**цвет** - типичный для смеси овощей при заправке растительным маслом;

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;

**консистенция** - салата - сочная, вареных овощей - мягкая (овощи не переварены), лука репчатого, капусты - хрустящая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С не более 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат картофельный с квашеной капустой 1	0,86	0,00	0,86	3,10	0,00	3,10	5,22	222,83	53,48		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат картофельный с квашеной капустой 1	183,94	12,52	10,56	23,73	0,36	0,00	0,55	0,04	0,03	0,45	9,18

## Технологическая карта №

### **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ (вариант 2)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	34,3	25,0 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	36,8	

с 01.01 по 28-29.02	39,8	
с 01.03	43,0	
Капуста квашеная	15,0	10,5
Лук репчатый	4,8	4,0
Морковь до 01.01.	7,5	6,0 <sup>2</sup>
с 01.01	8,0	
Масло растительное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>50,0</b>

<sup>1</sup>масса вареного очищенного картофеля

<sup>2</sup>масса вареной очищенной моркови

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (картофель в течение 30-40 минут, морковь – 25-30 минут).

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, если капуста кислая, ее, кроме того, промывают холодной кипяченой водой и отжимают, нарезают.

Очищенные отварные картофель, морковь, нарезают ломтиками.

Овощи перемешивают. Перед отпуском заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14°- +16°С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид**- овощи равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным, аккуратно уложены горкой;

**цвет** - типичный для смеси овощей при заправке растительным маслом;

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;

**консистенция** - салата - сочная, вареных овощей - мягкая (овощи не переварены), лука репчатого, капусты - хрустящая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2°- +6°С не более 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат картофельный с квашеной капустой 2	0,82	0,00	0,82	5,10	0,00	5,10	5,10	295,04	70,81		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат картофельный с квашеной капустой 2	180,36	11,76	10,26	22,95	0,35	0,00	0,55	0,04	0,02	0,44	8,79

## САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	34,3	25,0 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	36,8	
с 01.01 по 28-29.02	39,8	
с 01.03	43,0	
Огурцы соленые	14,4	11,5
Лук репчатый	6,0	5,0
Морковь до 01.01.	7,6	6,0 <sup>2</sup>
с 01.01	8,0	
Масло растительное	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареного очищенного картофеля

<sup>2</sup> масса вареной очищенной моркови

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (картофель в течение 30-40 минут, морковь – 25-30 минут).

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Огурцы соленые промывают проточной водой, а затем холодной кипяченой водой, очищают от кожицы, нарезают.

Очищенные отварные картофель, морковь, огурцы нарезают ломтиками.

Овощи перемешивают. Перед отпуском заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14°- +16°С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным, аккуратно уложены горкой;

**цвет** - типичный для смеси овощей при заправке растительным маслом;

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;

**консистенция**- салата - сочная, вареных овощей-- мягкая (овощи не переварены), лука репчатого, огурцов - хрустящая.

### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2°- +6°С не более 1 часа.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат картофельный с огурцами солеными	0,74	0,00	0,74	3,11	0,00	3,11	5,15	219,95	52,79		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	Р	Fe	А	Карот ин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

салат картофельный с огурцами солеными	178,88	9,65	10,33	22,92	0,36	0,00	0,55	0,04	0,03	0,41	6,30
--	--------	------	-------	-------	------	------	------	------	------	------	------

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	38,4	28 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	41,2	
с 01.01 по 28-29.02	44,5	
с 01.03	48,2	
Зеленый горошек консервированный	20	13
Яйца	-	5
Масло растительное	4,5	4,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50</b>	

<sup>1</sup>масса вареного очищенного картофеля

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (30-40 минут).

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареный картофель очищают, нарезают тонкими ломтиками и смешивают с консервированным зеленым горошком, измельченным вареным яйцом. Перед отпуском заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°C.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным, аккуратно уложены горкой;

**цвет** - типичный для смеси используемых продуктов при заправке растительным маслом;

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, картофеля, зеленого горошка - мягкая.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°C в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат картофельный с зеленым	1,60	0,64	0,96	5,21	0,58	4,63	5,44	316,29	75,91

горошком											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат картофельный с зеленым горошком	178,91	8,15	9,77	33,90	0,47	0,01	0,04	0,05	0,05	0,46	6,90

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕКЛОЙ (вариант 1)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	23,3	17,0 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	25,0	
с 01.01 по 28-29.02	27,0	
с 01.03	29,2	
Свекла до 01.01	12,8	10,0 <sup>2</sup>
с 01.01	13,6	
Горошек зеленый консервированный	15,4	10,0
Яйца	-	9,5
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup> масса вареного очищенного картофеля

<sup>2</sup> масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (картофель в течение 30-40 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды. Ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц), варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки погружают в холодную воду, охлаждают, очищают.

В подготовленные овощи кладут нарезанные яйца, добавляют зеленый горошек и перемешивают. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°C.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - всекомпоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** - типичный для смеси овощей, с преимуществом окраски свеклы (бордовый), с вкраплениями кусочков яйца, зеленого горошка;

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей, слегка сладковатый;

**консистенция** - салата - сочная, вареных овощей – мягкая (овощи не переварены).

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°C в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат картофельный со свеклой 2	1,75	0,95	0,80	6,95	0,86	6,09	4,38	364,66	87,52		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат картофельный со свеклой 2	145,76	11,53	9,11	34,76	0,55	0,02	0,03	0,04	0,05	0,33	5,40

### Технологическая карта № САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕКЛОЙ (вариант 2)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	23,3	17,0 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	25,0	
с 01.01 по 28-29.02	27,0	
с 01.03	29,2	
Свекла до 01.01	12,8	10,0 <sup>2</sup>
с 01.01	13,6	
Горошек зеленый консервированный	15,4	10,0
Яйца	-	7,5
Масло растительное	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup> масса вареного очищенного картофеля

<sup>2</sup> масса вареной очищенной свеклы

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (картофель в течение 30-40 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды. Ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц), варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки погружают в холодную воду, охлаждают, очищают.

В подготовленные овощи кладут нарезанные яйца, добавляют зеленый горошек и перемешивают. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°C.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - всекомпоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;



**цвет** - типичный для смеси овощей, с преимуществом окраски свеклы (бордовый), с вкраплениями кусочков яйца, зеленого горошка;

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей, слегка сладковатый;

**консистенция** - салата - сочная, вареных овощей – мягкая (овощи не переварены).

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат картофельный со свеклой 2	1,75	0,95	0,80	6,95	0,86	6,09	4,38	364,66	87,52		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат картофельный со свеклой 2	145,76	11,53	9,11	34,76	0,55	0,02	0,03	0,04	0,05	0,33	5,40

### Технологическая карта № САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СМЕТАНОЙ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	49,5	36,0 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	53,0	
с 01.01 по 28-29.02	57,1	
с 01.03	61,9	
Лук репчатый	8,4	7,0
Сметана	7,5	7,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареного очищенного картофеля

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (30-40 минут), охлаждают, очищают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы и промывают проточной холодной водой, ошпаривают.

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с нарезанным полукольцами или шинкованным репчатым луком. Перед отпуском заправляют сметаной.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, перемешены, заправлены сметаной, аккуратно уложены горкой;

**цвет** - типичный для картофеля и лука;

**вкус, запах** – характерные для вареного картофеля с привкусом и ароматом лука и сметаны;

**консистенция** – салата - сочная, овощей - плотная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат картофельный со сметаной	1,01	0,20	0,82	1,54	1,40	0,14	6,73	193,42	46,42		
	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг							
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат картофельный со сметаной	224,24	11,64	9,80	28,39	0,38	0,01	0,01	0,05	0,03	0,50	7,82

**Технологическая карта №  
САЛАТ «СОЛНЕЧНЫЙ» (вариант 1)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	13,8	11,0
с 01.01	14,6	
Сыр: пошехонский	10,4	10,0
или российский	10,6	
или голландский	10,9	
Яйца	-	5,0
Лук репчатый	7,1	6,0
Яблоки	14,3	10,0
Орехи грецкие	11,8	5,0
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Сыр очищают от корки, нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, а затем натирают на крупной терке.

Орехи грецкие очищают от скорлупы, измельчают.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды с температурой до 30С, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40- 50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке, добавляют рубленый ошпаренный репчатый лук и вареные яйца. Все продукты перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16° С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** - светло-желтый, кремовый, с оранжевыми вкраплениями моркови, яйца и сыра;

**вкус** - слегка солоноватый с привкусом лука и сыра;

**запах** - сыра с ароматом лука;

**консистенция** – салата - сочная, моркови- плотная;

### 4. Срок годности и условия

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С не более 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	Ккал		
салат «Солнечный» 1	4,28	3,24	1,05	10,53	3,23	7,31	2,35	513,83	123,32		
	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг							
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Солнечный» 1	113,88	120,52	4,90	100,70	0,54	0,04	1,49	0,04	0,07	0,22	3,30

## Технологическая карта № САЛАТ «СОЛНЕЧНЫЙ» (ВАРИАНТ 2)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	16,3	13,0
с 01.01	17,3	
Сыр: пошехонский	11,4	11,0
или российский	11,7	
или голландский	12,0	
Яйца	-	5,0
Лук репчатый	8,3	7,0
Яблоки	15,7	11,0
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сыр очищают от корки, нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, а затем натирают на крупной терке.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды с температурой до 30С, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40- 50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке, добавляют рубленый ошпаренный репчатый лук и вареные яйца. Все продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16° С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет**- светло-желтый, кремовый, с оранжевыми вкраплениями моркови, яйца и сыра;

**вкус** - слегка солоноватый с привкусом лука и сыра;

**запах**- сыра с ароматом лука;

**консистенция**– салата - сочная, моркови - плотная;

### 4. Срок годности и условия

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С не более 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
Салат «Солнечный» 2	3,81	3,50	0,31	7,54	3,49	4,05	2,69	409,5	96,28		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
Салат «Солнечный» 2	91,64	125,85	5,42	79,39	0,46	0,04	1,76	0,02	0,07	0,20	3,57

## Технологическая карта №

### САЛАТ «БЕЛОСНЕЖКА» (с зеленым луком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	50,0	40,0
Масса капусты стертой с солью	-	25,0
Огурцы свежие парниковые	17,3	17,0
Лук зеленый	2,5	2,0
Яйца	-	3,0
Масло растительное	3,0	3,0

Кислота лимонная	0,1	0,1
Сахар	0,5	0,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин., шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока, сок отжимают.

Огурцы перебирают, удаляют плодоножку, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой.

Лук зеленый перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц), варят в течение 10 мин после закипания воды, затем сразу погружают в холодную воду, охлаждают, очищают и мелко рубят.

Все компоненты соединяют, добавляют сахар, соль, лимонную кислоту, предварительно разведенную в охлажденной кипяченой воде. При отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи + 14° - + 16°C.

На диету «П» готовят без зеленого лука и лимонной кислоты, увеличив закладку капусты.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешены, уложены горкой. Поверхность блестящая, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - светло-зеленый, типичный для смеси овощей;

**вкус** - умеренно кисловато-сладковатый, характерный для используемых овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощи - плотные, упругие;

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Белоснежка»	1,26	0,38	0,88	3,40	0,35	3,05	2,91	200,21	48,05		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Белоснежка»	164,40	20,83	10,00	27,74	0,32	0,01	0,05	0,03	0,03	0,38	16,95

## Технологическая карта №

### САЛАТ «БЕЛОСНЕЖКА» (с репчатым луком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	50,0	40,0
Масса капусты стертой с солью	-	25,0
Огурцы свежие: грунтовые	21,3	17,0
парниковые	17,4	
Лук репчатый	2,4	2,0
Яйца	-	3,0
Масло растительное	3,0	3,0
Кислота лимонная	0,13	0,13
Сахар	0,5	0,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минут, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока, сок отжимают.

Огурцы перебирают, удаляют плодоножки, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, огурцы грунтовые очищают от кожицы, нарезают тонкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до +30° С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц), варят в течение 10 минут после закипания воды, затем сразу погружают в холодную воду, охлаждают, очищают и мелко рубят.

Все компоненты соединяют, добавляют сахар, соль, лимонную кислоту, предварительно разведенную в охлажденной кипяченой воде. При отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

На диету «П» готовят без репчатого лука и лимонной кислоты, увеличив закладку капусты.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешены, уложены горкой; поверхность блестящая, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - светло-зеленый, типичный для смеси овощей;

**вкус** - умеренно кислотовато-сладковатый, характерный для используемых овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощи - плотные, упругие;

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6 °С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Белоснежка»	1,27	0,38	0,88	3,40	0,35	3,05	3,02	202,44	48,59		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Белоснежка»	162,69	19,40	9,91	28,16	0,31	0,01	0,01	0,03	0,03	0,39	16,52

**Технологическая карта №  
САЛАТ «ЦВЕТНОЙ»**

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	18,8	15,0
с 01.01	20,0	
Капуста белокочанная	18,8	15,0
Морковь до 01.01	9,4	7,5
с 01.01	10	
Лук репчатый	8,3	7,0
Масло растительное	4,0	4,0
Сахар	1,5	1,5
Лимонная кислота	0,09	0,09
Вода	0,8	0,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части и бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют.

Свеклу, морковь, лук репчатый предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, ошпаривают кипятком.

Подготовленные свежие овощи нарезают мелкой соломкой, перемешивают, заправляют лимонной кислотой, предварительно разведенной охлажденной кипяченой водой, сахаром.

Перед отпуском поливают растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» лимонную кислоту исключают.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны соломкой, перемешаны и заправлены растительным маслом, уложены горкой; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - бордовый со светлыми включениями капусты белокочанной, лука и моркови;

**вкус** - сладковатый, характерный для смеси используемых овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для свежих овощей с ароматом лука репчатого и масла растительного;

**консистенция**– салата - сочная, овощей - плотная, упругая.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Цветной»	0,69	0,00	0,69	4,03	0,00	4,03	4,74	252,29	60,55		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Цветной»	148,24	12,72	9,28	18,87	0,24	0,00	1,01	0,02	0,02	0,25	8,15

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста квашенная	58,6	41,0
Лук репчатый	6,0	5,0
Сахар	2,0	2,0
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, если капуста очень кислая, ее, кроме того, промывают холодной кипяченой водой и отжимают, нарезают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной холодной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. При отпуске заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** - типичный для капусты квашеной светло-желтый с белыми вкраплениями лука;

**вкус** - сладковато-кислый с привкусом лука;

**запах** - характерный для квашеной капусты с ароматом лука;

**консистенция** – салата – сочная, овощей - плотная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат из квашеной капусты	0,81	0,00	0,81	2,50	0,00	2,50	3,35	167,21	40,13

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат из квашеной капусты	84,58	21,16	7,25	15,07	0,28	0,00	0,00	0,01	0,01	0,18	12,73

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ СО СВЕКЛОЙ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию



## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста квашенная	44,3	31,0
Свекла до 01.01	19,2	15 <sup>1</sup>
с 01.01	20,4	
Лук репчатый	2,4	2,0
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

## 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, если капуста очень кислая, ее, кроме того, промывают холодной кипяченой водой и отжимают, нарезают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, шинкуют.

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час. 30 мин. – 1 час. 40 мин.), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Овощи перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 4.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый) и капусты квашеной;

**вкус** - сладковато-кислый с привкусом лука;

**запах** - характерный для свеклы и квашеной капусты с ароматом лука;

**консистенция** - сочная.

## 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из квашеной капусты со свеклой	0,81	0,00	0,81	2,51	0,00	2,51	2,23	148,25	35,58		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из квашеной капусты со свеклой	104,02	21,01	8,54	17,01	0,41	0,00	0,00	0,01	0,01	0,16	10,97

## Технологическая карта №

### САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ (с зеленым луком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл
--------------------	---

	Брутто	Нетто
Огурцы солёные	52,5	42,0
Лук зеленый	7,5	6,0
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления

Соленые огурцы промывают проточной водой, а затем холодной кипяченой водой, очищают от кожицы, нарезают ломтиками или кубиками.

Лук зеленый перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Подготовленные овощи смешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14°- +16°С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены растительным маслом, аккуратно уложены горкой; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** – типичный для смеси овощей при заправке растительным маслом.

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, лука репчатого, огурцов – хрустящая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2°- +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из соленых огурцов с зеленым луком	0,41	0,00	0,41	2,54	0,00	2,54	0,88	121,16	29,08		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из соленых огурцов с зеленым луком	74,76	15,66	6,96	11,64	0,31	0,00	0,13	0,01	0,01	0,06	3,90

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ (с репчатым луком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы солёные	51,9	41,5
Лук репчатый	7,7	6,5
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления

Соленые огурцы промывают проточной водой, а затем холодной кипяченой водой, очищают от кожицы, нарезают ломтиками или кубиками.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Подготовленные овощи смешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Температура подачи не выше +14°- +16°С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены растительным маслом, аккуратно уложены горкой, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** – типичный для смеси овощей при заправке растительным маслом.

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, лука репчатого, огурцов – хрустящая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

в незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из соленых огурцов с репчатым луком	0,42	0,00	0,42	2,54	0,00	2,54	1,26	128,50	30,84		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из соленых огурцов с репчатым луком	69,78	11,42	6,71	13,03	0,28	0,00	0,01	0,02	0,01	0,06	2,63

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ (вариант 1)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции,г, мл	
	Брутто	Нетто
Морская капуста сушеная	2,1	13,0 <sup>1</sup>
или морская капуста мороженая	13,1	
Картофель с 01.09 по 31.10	23,3	17,0 <sup>2</sup>
с01.11 по 31.12	25,0	
с 01.01 по 28-29.02	27,0	
с 01.03	29,2	
Свекла до 01.01	9,0	7,0 <sup>3</sup>
с 01.01	9,5	
Морковь до 01.01	6,3	5,0 <sup>3</sup>
Морковь с 01.01	6,7	
Лук репчатый	6,0	5,0
Масло растительное	3,5	3,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса отварной восстановленной капусты

<sup>2</sup>масса вареного очищенного картофеля

<sup>3</sup> масса отварных очищенных овощей

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту морскую сушеную замачивают в холодной воде в соотношении 1:8 и выдерживают 12 часов, затем тщательно промывают, погружают в кипящую воду (на 1 кг набухшей или размороженной капусты берут 2 л воды) и варят в течение 2 часов при слабом кипении до размягчения, без соли. Затем отвар сливают, а капусту промывают холодной водой и нарезают соломкой.

Капусту морскую мороженую размораживают в воде при температуре 15°-20°С в течение 30 минут.

Картофель, свеклу, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре: картофель в течение 30-40 минут, морковь – 25-30 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке, соединяют с морской капустой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, шинкуют и соединяют с остальными продуктами и перемешивают. Перед отпуском салат солят и заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи, нарезанные согласно технологии, перемешены, уложены горкой, поверхность овощей блестящая от заправки маслом растительным;

**цвет** - типичный для смеси овощей;

**вкус** - характерный для смеси вареных овощей с привкусом лука;

**запах** - характерный для вареных овощей с ароматом капусты морской, лука и масла растительного;

**консистенция** – овощей – мягкая, овощи не переварены, салата - сочная

## 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из овощей с морской капустой (вариант 1)	0,70	0,00	0,70	3,60	0,00	3,60	4,22	219,33	52,64		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из овощей с морской капустой (вариант 1)	261,49	13,48	30,14	25,13	2,39	0,02	0,45	0,04	0,03	0,35	5,04

### Технологическая карта №

### САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ (вариант 2)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл
--------------------	---

	Брутто	Нетто
Морская капуста сушеная	2,1	13,0 <sup>1</sup>
или морская капуста мороженая	13,1	
Картофель с 01.09 по 31.10	21,9	16,0 <sup>3</sup>
с 01.11 по 31.12	23,5	
с 01.01 по 28-29.02	25,4	
с 01.03	27,5	
Свекла до 01.01	9,0	7,0 <sup>3</sup>
с 01.01	9,5	
Морковь до 01.01	6,3	5,0 <sup>3</sup>
Морковь с 01.01	6,7	
Лук репчатый	5,4	4,5
Масло растительное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса отварной восстановленной капусты

<sup>2</sup>масса вареного очищенного картофеля

<sup>3</sup> масса отварных очищенных овощей

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту морскую сушеную замачивают в холодной воде в соотношении 1:8 и выдерживают 12 часов, затем тщательно промывают, погружают в кипящую воду (на 1 кг набухшей или размороженной капусты берут 2 л воды) и варят в течение 2 часов при слабом кипении до размягчения, без соли. Затем отвар сливают, а капусту промывают холодной водой и нарезают соломкой.

Капусту морскую мороженую размораживают в воде при температуре 15°-20°С в течение 30 минут.

Картофель, свеклу, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре: картофель в течение 30-40 минут, морковь – 25-30 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке, соединяют с морской капустой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, шинкуют и соединяют с остальными продуктами и перемешивают. Перед отпуском салат солят и заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи, нарезанные согласно технологии, перемешены, уложены горкой, поверхность овощей блестящая от заправки маслом растительным;

**цвет** - типичный для смеси овощей;

**вкус** - характерный для смеси вареных овощей с привкусом лука;

**запах** - характерный для вареных овощей с ароматом капусты морской, лука и масла растительного;

**консистенция** – овощей – мягкая, овощи не переварены, салата - сочная

## 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат из овощей с морской капустой (вариант 2)	0,67	0,00	0,67	5,10	0,00	5,10	4,01	271,25	65,10
Минеральные вещества, мг			Витамины, мг						

	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат из овощей с морской капустой (вариант 2)	254,94	13,24	29,84	24,32	2,38	0,02	0,45	0,03	0,03	0,34	4,79

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ И БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морская капуста сушеная	1,6	10 <sup>1</sup>
или морская капуста мороженая	10,1	
Капуста белокочанная	57,5	46
Масса капусты перетертой с солью	-	29
Лимонная кислота	0,1	0,1
Вода	1	1
Лук репчатый	6	5
Сахар	2	2
Масло растительное	3,5	3,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса отварной восстановленной капусты

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту морскую сушеную замачивают в холодной воде в соотношении 1:8 и выдерживают 12 часов, затем тщательно промывают, погружают в кипящую воду (на 1 кг набухшей или размороженной капусты берут 2 л воды) и варят в течение 2 часов при слабом кипении до размягчения, без соли. Затем отвар сливают, а капусту промывают холодной кипяченой водой и нарезают соломкой.

Капусту морскую мороженую размораживают в воде при температуре 15°-20°С в течение 30 минут.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и нарезают соломкой.

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части и бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и перетирают до выделения сока, после чего ее отжимают, добавляют сахар, лимонную кислоту, предварительно разведенную охлажденной кипяченой водой.

Все подготовленные овощи перемешивают. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» исключают лимонную кислоту.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи, нарезанные в соответствии с технологией, перемешены, уложены горкой, поверхность овощей блестящая от заправки маслом растительным. Допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - типичный для смеси овощей;

**вкус** - типичный для смеси овощей, умеренно острый, кисло-сладкий с привкусом лука и растительного масла;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука и растительного масла;

**консистенция** – овощей - плотная, салата - сочная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из морской и белокочанной капусты	0,99	0,00	0,99	3,56	0,00	3,56	4,61	231,33	55,52		
	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг							
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из морской и белокочанной капусты	252,55	22,25	26,18	26,55	1,83	0,02	0,00	0,04	0,03	0,41	17,34

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста морская сушеная	3,8	24,0 <sup>1</sup>
или капуста морская мороженая	15,0	24,0 <sup>1</sup>
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса отварной восстановленной капусты

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту морскую сушеную замачивают в холодной воде в соотношении 1:8 и выдерживают 12 часов, затем тщательно промывают, погружают в кипящую воду (на 1 кг набухшей или размороженной капусты берут 2 л воды) и варят в течение 2 часов при слабом кипении до размягчения, без соли. Затем отвар сливают, а капусту промывают холодной водой и нарезают соломкой.

Капусту морскую мороженую размораживают в воде при температуре +15°- +20°С в течение 30 минут.

Перед отпуском подготовленную морскую капусту заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - салат уложен горкой, поверхность морской капусты блестящая от заправки маслом растительным;

**цвет** - типичный для морской капусты;

**вкус** - характерный для морской капусты с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для капусты морской и масла растительного;

**консистенция** – салата – сочная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из морской капустой с маслом растительным	0,22	0,00	0,22	2,55	0,00	2,55	0,00	98,65	23,68		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из морской капустой с маслом растительным	232,80	9,60	40,80	13,20	3,84	0,04	0,00	0,01	0,01	0,10	0,48

**Технологическая карта №  
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (вариант 1)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	14,3	10,0
Помидоры парниковые	13,3	13,0
или грунтовые	15,3	13,0
Огурцы парниковые	10,2	10,0
или грунтовые	12,5	10,0
Морковь до 01.01	10,6	8,5
с 01.01	11,3	
Лимон для сока	4,7	2,0
Сахар	0,5	0,5
Сметана	8,0	8,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления**

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой Огурцы, помидоры перебирают, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, огурцы грунтовые очищают от кожицы.

Свежие яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Огурцы, помидоры, очищенную морковь, яблоки нарезают тонкой соломкойили натирают на крупной терке.

Нарезанные фрукты и овощи заправляют соком лимона, сахаром.

При отпуске поливают сметаной.

Можно готовить без лимонного сока, увеличив закладку овощей.



Оптимальная температура подачи +14°- +16°С.

На диету «П» готовят без лимонного сока, увеличив закладку овощей.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид**- овощи равномерно нарезаны соломкой, заправлены сметаной, допускается незначительное отделение жидкости;

**запах** – характерный для данных овощей и яблок;

**вкус**- типичный для соответствующих видов овощей и яблок, с привкусом сметаны и лимона;

**консистенция** – овощи плотные, упругие, хрустящие, салата - сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения

В незаправленном виде при температуре +2°- +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат витаминный (вариант 1)	0,61	0,22	0,38	1,69	1,60	0,09	3,09	129,04	30,97		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат витаминный (вариант 1)	114,87	15,09	6,49	17,38	0,37	0,01	1,24	0,02	0,02	0,23	5,78

## Технологическая карта №

### САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (вариант 2 с зеленым горошком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	15,6	12,5
Морковь до 01.01	6,3	5,0
с 01.01	6,7	
Лук зеленый	6,3	5,0
Перец зеленый сладкий	8,0	7,5
Горошек зеленый консервированный	15,4	10,0
Лимон (для сока)	4,8	2,0
Сахар	2,0	2,0
Сметана	8,0	8,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	

### 2.Описание технологии приготовления

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке.

Перец сладкий перебирают, промывают, удаляют плодоножку вместе с семенами, повторно промывают проточной водой, а затем ошпаривают кипятком и нарезают

Лук зеленый перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Нарезанные овощи соединяют с зеленым горошком, перемешивают, заправляют соком лимона, сахаром, при отпуске поливают сметаной.

Можно готовить без лимонного сока и лука, увеличив закладку овощей.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без лимонного сока и лука, увеличив закладку овощей.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны соломкой, соединены с консервированным зеленым горошком, заправлены соком лимона, сахаром, сметаной, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** – характерный для смеси используемых овощей, на поверхности белый (сметана);

**запах** – характерный для свежих овощей с ароматом лимона и сметаны;

**вкус** - умеренно кисловато-сладкий, характерный для смеси используемых овощей, с привкусом сметаны;

**консистенция** – салата - сочная, овощей свежих - плотная, упругая, консервированных - мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат витаминный (вариант 2)	0,97	0,22	0,75	1,64	1,60	0,04	4,37	154,16	37,00		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат витаминный (вариант 2)	98,10	20,21	7,35	20,77	0,27	0,01	0,84	0,03	0,03	0,27	16,89

## Технологическая карта №

### САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (вариант 3 с кукурузой)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	15,6	12,5

Морковь до 01.01	6,3	5,0
с 01.01	6,7	
Лук зеленый	6,3	5,0
Перец зеленый сладкий	10,0	7,5
Кукуруза сладкая консервированная	16,7	10,0
Лимон (для сока)	4,8	2,0
Сахар	2,0	2,0
Сметана	8,0	8,0
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>50,0</b>

## 2. Описание технологии приготовления

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке.

Перец сладкий перебирают, промывают, удаляют плодоножку вместе с семенами, повторно промывают проточной водой, а затем ошпаривают кипятком и нарезают соломкой.

Лук зеленый перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Кукурузу сладкую консервированную промывают и ошпаривают кипятком.

Нарезанные овощи соединяют с кукурузой консервированной, перемешивают, заправляют соком лимона, сахаром, при отпуске поливают сметаной.

Можно готовить без лимонного сока и лука увеличив закладку овощей.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без лимонного сока и лука, увеличив закладку овощей.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны соломкой, соединены с кукурузой сладкой консервированной, заправлены соком лимона, сахаром, сметаной, допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** – характерный для смеси используемых овощей, на поверхности белый (сметана);

**запах** – характерный для свежих овощей с ароматом лимона и сметаны;

**вкус** - умеренно кисловато-сладкий, характерный для смеси используемых овощей, с привкусом сметаны;

**консистенция** – салата - сочная, овощей свежих - плотная, упругая, консервированных - мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат витаминный (вариант 3)	0,90	0,22	0,68	1,66	1,60	0,06	4,92	163,29	39,19		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат витаминный (вариант 3)	90,65	18,83	5,31	19,81	0,25	0,01	0,83	0,02	0,03	0,30	18,62

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	49,3	38,5 <sup>1</sup>
с 01.01	52,4	
Сыр пошехонский	8,4	8,0
или российский	8,5	
или голландский	8,8	
Чеснок	0,13	0,1
Масло растительное	4	4
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час. 30 мин. – 1 час. 40 мин.), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Сыр очищают от корки, натирают на терке.

Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают проточной водой, ошпаривают, мелко рубят.

Продукты перемешивают и при отпуске заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без чеснока.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид**- свекла, сыр, нарезанные однородными по форме и размеру кусочками, перемешаны с мелко нарубленным чесноком и заправлен маслом растительным.

**цвет** - характерный для свеклы с маслом растительным со светло-коричневыми вкраплениями сыра;

**вкус** - характерный для свеклы с привкусом сыра и чеснока;

**запах** - характерный для свеклы, с ароматом чеснока и масла растительного;

**консистенция** – сочная, свекла – мягкая.

**4. Срок реализации:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свеклы с сыром и чесноком	2,66	2,08	0,58	6,15	2,12	4,03	3,51	334,08	80,18		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свеклы с сыром и чесноком	111,14	98,31	8,50	59,86	0,54	0,02	0,02	0,01	0,04	0,09	4,08

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ (с растительным маслом)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	46,1	36,0 <sup>1</sup>
Свекла с 01.01	49,0	
Чернослив	9,0	13,3 <sup>2</sup> /10,0 <sup>3</sup>
Сахар	1,0	1,0
Масло растительное	3,5	3,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

<sup>2</sup>масса набухшего чернослива

<sup>3</sup>масса набухшего чернослива без косточки

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 мин - 1 час.40 мин), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Чернослив перебирают, тщательно промывают, заливают горячей водой, оставляют в воде на 20-30 минут до полного набухания, удаляют косточки, ошпаривают кипятком, охлаждают и мелко нарезают.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - свекла и чернослив нарезаны, согласно технологии и равномерно перемешены, салат заправлен маслом растительным, поверхность блестящая от масла;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый);

**вкус** - слегка сладковатый, характерный для свеклы и чернослива с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для свеклы и чернослива;

**консистенция** – салата - сочная, свеклы - мягкая, не переварена.

**4. Срок реализации:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свеклы с черносливом	0,77	0,00	0,77	3,53	0,00	3,53	10,11	310,75	74,58		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свеклы с черносливом	190,11	21,34	18,12	23,78	0,81	0,00	0,01	0,01	0,02	0,22	3,90

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ (со сметаной)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	44,8	35,0 <sup>1</sup>
с 01.01	47,6	
Чернослив	9,0	13,3 <sup>2</sup> /10,0 <sup>3</sup>
Сахар	0,5	0,5
Сметана	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

<sup>2</sup>масса набухшего чернослива

<sup>3</sup> масса набухшего чернослива без косточки

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1час.30 мин - 1 час.40 мин), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Чернослив перебирают, тщательно промывают, заливают горячей водой, оставляют в воде на 20-30 минут до полного набухания, удаляют косточки, ошпаривают кипятком, охлаждают и мелко нарезают.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют сметаной. Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид**- свекла и чернослив нарезаны, согласно технологии и равномерно перемешены, салат заправлен сметаной, поверхность белая от сметаны;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый);

**вкус** - слегка сладковатый, характерный для свеклы и чернослива с привкусом сметаны;

**запах** - характерный для свеклы и чернослива;

**консистенция** – салата - сочная, свеклы - мягкая, не переварена.

**4. Срок реализации:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свеклы с черносливом (со сметаной)	0,90	0,14	0,76	1,04	1,00	0,04	9,68	212,92	51,10		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свеклы с черносливом (со сметаной)	192,67	25,26	18,30	26,35	0,80	0,01	0,01	0,01	0,03	0,23	3,82

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ, ОРЕХАМИ И ЧЕСНОКОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции,г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	47,4	37,0 <sup>1</sup>
Свекла с 01.01	50,3	
Чернослив	3,6	5,3 <sup>2</sup> /4,0 <sup>3</sup>
Орехи грецкие	11,1	5,0
Чеснок	1,3	1,0
Масло растительное	3,5	3,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

<sup>2</sup>масса набухшего чернослива

<sup>3</sup>масса набухшего чернослива без косточки

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1час.30 мин - 1 час.40 мин), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Чернослив перебирают, тщательно промывают, заливают горячей водой, оставляют в воде на 20-30 минут до полного набухания, удаляют косточки, ошпаривают кипятком, охлаждают и мелко нарезают.

Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают проточной водой, ошпаривают, мелко рубят.

Орехи очищают от скорлупы, измельчают.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без чеснока.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - свекла и чернослив нарезаны, согласно технологии, соединены с измельченными орехами и чесноком, равномерно перемешены, салат заправлен маслом растительным, поверхность блестящая от масла;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый) со светлыми вкраплениями орехов и чеснока;

**вкус** - слегка сладковатый, характерный для свеклы и чернослива с привкусом орехов, чеснока и масла растительного;

**запах** - характерный для свеклы и чернослива, с ароматом чеснока;

**консистенция** – салата - сочная, свеклы - мягкая, не переварена.

**4. Срок реализации:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком	1,49	0,00	1,49	6,79	0,00	6,79	5,76	372,87	89,49

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком	176,92	23,69	12,67	48,43	0,77	0,00	0,01	0,03	0,03	0,20	4,06

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ (вариант 1 с растительным маслом)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	37,1	29,0 <sup>1</sup>
с 01.01	39,4	
Яблоки	25,0	17,5
Лимонная кислота	0,05	0,05
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Свеклу и яблоки соединяют, добавляют соль, лимонную кислоту предварительно, разведенную охлажденной кипяченой водой и перемешивают. Перед отпуском заправляют маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат заправлен маслом растительным, поверхность - блестящая от растительного масла;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый) с вкраплениями яблок;

**вкус** - слегка сладковатый с привкусом яблока;

**запах** - характерный для свеклы с ароматом используемого сорта яблок и маслом растительным;

**консистенция** – салата - сочная, яблок - хрустящая, сочная.

**4. Срок реализации:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность



	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свеклы с яблоками 1	0,51	0,00	0,51	4,10	0,00	4,10	4,35	233,42	56,02		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свеклы с яблоками 1	132,17	13,53	7,96	14,40	0,79	0,00	0,01	0,01	0,02	0,11	5,79

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ (вариант 2 с растительным маслом)**  
(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	35,2	27,5 <sup>1</sup>
с 01.01	37,4	
Яблоки	24,3	17,0
Лимонная кислота	0,05	0,05
Масло растительное	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Свеклу и яблоки соединяют, добавляют соль, лимонную кислоту предварительно, разведенную охлажденной кипяченой водой и перемешивают. Перед отпуском заправливают маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат заправлен маслом растительным, поверхность - блестящая от растительного масла;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый) с вкраплениями яблок;

**вкус** - слегка сладковатый с привкусом яблока;

**запах** - характерный для свеклы с ароматом используемого сорта яблок и маслом растительным;

**консистенция** – салата - сочная, яблок - хрустящая, сочная.

**4. Срок реализации:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свеклы с яблоками 2	0,48	0,00	0,48	6,09	0,00	6,09	4,17	304,75	73,14		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свеклы с яблоками 2	126,46	12,90	7,58	13,70	0,76	0,00	0,01	0,01	0,01	0,11	5,56

**Технологическая карта №  
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ (со сметаной)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	37,1	29,0 <sup>1</sup>
с 01.01	39,4	
Яблоки	23,6	16,5
Лимонная кислота	0,05	0,05
Сметана	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Свеклу и яблоки соединяют, добавляют соль, лимонную кислоту, предварительно, разведенную охлажденной кипяченой водой, и перемешивают. Перед отпуском поливают сметаной.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид**- компоненты равномерно нарезаны, салат заправлен сметаной, поверхность - белая;

**цвет**- типичный для свеклы (бордовый) с вкраплениями яблок;

**вкус**- слегка сладковатый с привкусом яблока и сметаны;

**запах** - характерный для свеклы с ароматом используемого сорта яблок;

**консистенция**– салата - сочная, яблок - хрустящая, сочная.

**4. Срок реализации:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свеклы с яблоками со сметаной	0,64	0,14	0,50	1,10	1,00	0,10	4,42	124,63	29,91		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свеклы с яблоками со сметаной	134,84	17,67	8,27	17,29	0,78	0,01	0,01	0,01	0,02	0,11	5,64

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ (с маслом растительным)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01.	61,2	48,0*
с 01.01.	65,3	
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

\*- масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Перед отпуском подготовленную свеклу заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - салат уложен горкой, свекла - блестящая от заправки маслом растительным;

**цвет** - типичный для вареной свеклы;

**вкус** - характерный для вареной свеклы с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для вареной свеклы и масла растительного;

**консистенция** – салата – сочная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из свеклы с маслом растительным	0,72	0,00	0,72	2,55	0,00	2,55	4,37	177,65	42,64		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из свеклы с маслом растительным	138,24	17,76	10,56	20,64	0,67	0,00	0,00	0,01	0,02	0,10	4,80

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ «ОСЕННИЙ» (вариант 1)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	19,2	15,0 <sup>1</sup>
с 01.01	20,4	
Капуста белокочанная	16,3	13,0
Яблоки	14,3	10,0
Горошек зеленый консервированный	14,6	9,5
Масло растительное	5,0	5,0
Лимонная кислота	0,05	0,05
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареную свеклу и яблоки, соединяют с подготовленной капустой белокочанной и зеленым горошком консервированным, добавляют лимонную кислоту, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде и перемешивают.

Перед отпуском заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на закусочную тарелку.

Температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешены с зеленым горошком, заправленным растительным маслом;

**цвет** - бордовый со светлыми включениями капусты белокочанной, яблок и зеленого горошка;

**вкус** - сладковатый, характерный для смеси используемых овощей и яблок с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для использованных овощей с яблоками и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей - мягкая, плотная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат «Осенний» (вариант 1)	0,79	0,00	0,79	3,08	0,00	3,08	3,57	189,33	45,44

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Осенний» (вариант 1)	121,90	13,78	8,59	18,72	0,55	0,00	0,03	0,03	0,02	0,23	8,82

**Технологическая карта №  
САЛАТ «ОСЕННИЙ» (вариант 2)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	19,2	15,0 <sup>1</sup>
с 01.01	20,4	
Капуста белокочанная	15,6	12,5
Яблоки	14,3	10,0
Горошек зеленый консервированный	12,3	8,0
Масло растительное	5,0	5,0
Лимонная кислота	0,05	0,05
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают *солью и слегка перетирают до появления сока.*

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареную свеклу и яблоки, соединяют с подготовленной капустой белокочанной и зеленым горошком консервированным, добавляют лимонную кислоту, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде, перемешивают.

Перед отпуском заправляют маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на закусочную тарелку;

Температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешены с зеленым горошком, заправленным растительным маслом;

**цвет** - бордовый со светлыми включениями капусты белокочанной, яблок и зеленого горошка;

**вкус** - сладковатый, характерный для смеси используемых овощей и яблок с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для использованных овощей с яблоками и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, овощей - мягкая, плотная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2°- +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Осенний» (вариант 2)	0,74	0,00	0,74	5,08	0,00	5,08	3,45	261,13	62,67		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Осенний» (вариант 2)	118,82	13,29	8,19	17,59	0,54	0,00	0,03	0,02	0,02	0,21	8,49

### Технологическая карта № САЛАТ «РОЗОВЫЙ» (вариант 1)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	25,6	20,0 <sup>1</sup>
с 01.01	27,2	
Морковь до 01.01	12,6	10,0 <sup>1</sup>
с 01.01	13,5	
Лук репчатый	8,3	7,0
Яйца	-	10,0
Масло растительное	3,5	3,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареных очищенных овощей

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу и морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (свеклу в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут, морковь – 25-30 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают и измельчают.

Все компоненты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - овощи, яйца нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены маслом растительным;

**цвет** - типичный для смеси овощей с добавлением яйца;

**вкус** - характерный для смеси овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука репчатого;

**консистенция**—овощей - мягкая, салата – сочная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Розовый» (вариант 1)	1,80	1,27	0,53	4,68	1,15	3,53	3,25	259,04	62,17		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Розовый» (вариант 1)	103,73	20,02	10,36	36,61	0,64	0,03	0,90	0,03	0,06	0,18	3,10

**Технологическая карта №  
САЛАТ «РОЗОВЫЙ» (вариант 2)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	26,9	21,0 <sup>1</sup>
с 01.01	28,6	
Морковь до 01.01	12,6	10,0 <sup>1</sup>
с 01.01	13,4	
Лук репчатый	8,3	7,0
Яйца	-	7,5
Масло растительное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареных очищенных овощей

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу и морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (свеклу в течение 1час.30 минут - 1 час.40 минут, морковь – 25-30 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около+30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают и измельчают.

Все компоненты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - овощи, яйца нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены маслом растительным;

**цвет**- типичный для смеси овощей с добавлением яйца;

**вкус** - характерный для смеси овощей с привкусом масла растительного;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука репчатого;

**консистенция**—овощей - мягкая, салата – сочная.

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Розовый» (вариант 2)	1,50	0,95	0,54	5,89	0,86	5,03	3,32	300,63	72,15		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Розовый» (вариант 2)	103,11	19,02	10,28	32,24	0,59	0,02	0,90	0,02	0,05	0,18	3,20

### Технологическая карта №

### САЛАТ «ЗАРЯ» (вариант 1 с растительным маслом)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	38,4	30,0 <sup>1</sup>
с 01.01	40,8	
Горошек зеленый консервированный	9,2	6,0
Лук репчатый	6,5	5,5
Яйца	-	5,0
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной свеклы

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают, очищают и измельчают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16С.

На диету «П» готовят без изменений.



### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - вареная свекла, лук репчатый, яйца нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены с зеленым горошком консервированным, заправлены маслом растительным;

**цвет** - характерный для использованных овощей с добавлением яйца;

**вкус** - характерный для смеси овощей с привкусом лука, яйца и масла растительного;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука репчатого и масла растительного;

**консистенция** – овощей - мягкая, салата – сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
Салат «Заря» (вариант 1)	0,64	0,71	4,61	0,58	4,04	3,66	3,66	255,50	61,32		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
Салат «Заря» (вариант 1)	108,87	16,64	9,22	28,82	0,62	0,01	0,02	0,02	0,04	0,13	4,07

### Технологическая карта №

### САЛАТ «ЗАРЯ» (вариант 2 с растительным маслом)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	37,1	29,0 <sup>1</sup>
с 01.01	39,4	
Горошек зеленый консервированный	9,2	6,0
Лук репчатый	5,9	5,0
Яйца	-	5,0
Масло растительное	5,5	5,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной свеклы

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают, очищают и измельчают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - вареная свекла, лук репчатый, яйца нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены с зеленым горошком консервированным, заправлены маслом растительным;

**цвет** - характерный для использованных овощей с добавлением яйца;

**вкус** - характерный для смеси овощей с привкусом лука и масла растительного;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука репчатого и масла растительного;

**консистенция** – овощей - мягкая, салата – сочная.

### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
Салат «Заря» (вариант 2)	1,33	0,64	0,69	5,61	0,58	5,04	3,52	290,29	69,67		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
Салат «Заря» (вариант 2)	105,13	16,12	8,93	28,15	0,60	0,01	0,02	0,02	0,04	0,13	3,93

## Технологическая карта № САЛАТ «ЗАРЯ» (со сметаной)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	38,4	30,0 <sup>1</sup>
с 01.01	40,8	
Горошек зеленый консервированный	7,7	5,0
Лук репчатый	6,0	5,0
Яйца	-	5,0
Сметана	5,5	5,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной свеклы

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после

закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают, очищают и измельчают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Продукты перемешивают, при отпуске заправляют сметаной.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - вареная свекла, лук репчатый, яйца нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены с зеленым горошком консервированным, заправлены сметаной;

**цвет** - характерный для использованных овощей с добавлением яйца;

**вкус** - характерный для смеси овощей с привкусом лука и сметаны;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука репчатого и сметаны;

**консистенция** – овощей - мягкая, салата - сочная;

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Заря» со сметаной	1,46	0,79	0,68	1,72	1,68	0,04	3,72	150,29	36,07		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Заря» со сметаной	113,01	21,02	9,38	31,26	0,62	0,02	0,02	0,02	0,04	0,13	3,94

## Технологическая карта № САЛАТ «СВЕКОЛКА»

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01.	47,9	37,5 <sup>1</sup>
с 01.01.	51,0	
Курага	2,3	4,0
Изюм	4,1	4,0
Масло растительное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают и натирают на крупной терке.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой, доводят до кипения, воду сливают, изюм охлаждают. Курагу предварительно замачивают на 20-30 минут в горячей воде, промывают, ошпаривают и мелко нарезают.

Подготовленные продукты соединяют и перемешивают. Заправляют растительным маслом перед отпуском

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** – компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность - блестящая;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый) с вкраплениями изюма и кусочками кураги;

**вкус** – слегка сладковатый;

**запах** - характерный для свеклы с ароматом кураги и масла растительного;

**консистенция** – сочная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Свеколка»	0,77	0,00	0,77	4,43	0,00	4,43	8,02	311,85	74,84		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «Свеколка»	191,12	21,36	12,66	24,72	0,70	0,00	0,12	0,01	0,02	0,18	1,56

## Технологическая карта № САЛАТ «БУРЯЧОК»

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	28,8	22,5*
с 01.01	30,6	
Зеленый горошек консервированный	19,3	12,5
Яблоки	9,6	8,5
Лук репчатый	3,0	2,5
Масло растительное	4,5	4,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	

\*масса вареной очищенной свеклы

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час 30 минут - 1 час 40 минут), охлаждают, очищают.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Репчатый лук перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, ошпаривают. Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареную свеклу, яблоки нарезают соломкой или натирают на крупной терке, соединяют с бланшированным репчатым луком, нарезанным кольцами, зеленым горошком. Перед отпуском заправляют маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат заправлен маслом растительным, поверхность - блестящая от растительного масла;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый) с вкраплениями яблок, зеленого горошка и лука;

**вкус** - сладковатый с привкусом лука;

**запах** - характерный для свеклы с ароматом лука и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, яблок - хрустящая, сочная.

### 4. Срок реализации:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Бурячок»	0,79	0,00	0,79	4,58	0,00	4,58	3,92	249,47	59,87		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Ка- ро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «Бурячок»	105,14	12,91	8,68	19,54	0,60	0,00	0,04	0,02	0,02	0,17	5,12

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кукуруза консервированная	41,8	25,0
Чернослив	6,8	10,0 <sup>1</sup> /7,5 <sup>2</sup>
Сыр пошехонский /российский/голландский	7,3/7,4/7,6	7,0 <sup>3</sup>
Лук репчатый	14,3	12,0
Масло растительное	1,5	1,5
Масса пассерованного лука		6,0
Чеснок	0,13	0,1
Масло растительное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса набухшего чернослива

<sup>2</sup> масса набухшего чернослива без косточки

<sup>3</sup>масса тертого сыра

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, нарезают полукольцами и кладут в разогретое до температуры 130 – 140°С масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110° С в течение 5-8 минут.

Сыр очищают от корки и натирают на крупной терке.

Чернослив перебирают, тщательно промывают, заливают горячей водой и оставляют для набухания, удаляют косточки, ошпаривают кипятком, охлаждают и мелко нарезают.

Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают проточной водой, ошпаривают, мелко рубят.

Кукурузу сладкую консервированную промывают и ошпаривают кипятком.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид**-набухший чернослив, сыр нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешаны с пассерованным луком, консервированный кукурузой, поверхность блестящая от масла;

**цвет** - типичный для смешиваемых продуктов с включением чернослива, сыра;

**вкус** - сладковатый, характерный для кукурузы, чернослива и пассерованного лука;

**запах** - характерный для кукурузы с ароматом чернослива, пассерованного лука и чеснока;

**консистенция**–салата - сочная, мягкая;

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
пошехонский сыр	2,70	1,82	0,88	8,27	1,86	6,41	8,17	496,75	119,22
российский сыр	2,49	1,61	0,88	8,44	2,03	6,41	8,17	499,66	119,92
голландский сыр	2,70	1,82	0,88	8,29	1,88	6,41	8,17	497,33	119,36

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
пошехонский сыр	83,16	83,86	9,12	61,56	0,38	0,02	0,02	0,02	0,04	0,40	2,04
российский сыр	91,28	80,36	12,62	61,56	0,46	0,02	0,02	0,02	0,04	0,39	1,96
голландский сыр	90,16	83,16	12,62	61,56	0,47	0,01	0,02	0,02	0,05	0,40	2,04

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ИЗЮМОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	51,3	41,0
с 01.01	54,5	
Изюм	7,5	7,5
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой, или мелкими кусочками, или натирают на крупной терке.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком и откидывают на сито.

Подготовленную морковь соединяют с изюмом, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - морковь равномерно нарезана, перемешана с изюмом, заправлена растительным маслом;

**цвет** - оранжевый, с коричневыми вкраплениями изюма;

**вкус** - сладковатый с привкусом изюма и масла растительного;

**запах** - характерный для свежей моркови с ароматом масла растительного;

**консистенция** – салата – сочная, моркови – хрустящая, изюма – упругая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из моркови с изюмом	0,67	0,00	0,67	2,04	0,00	2,04	7,90	233,25	55,98		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из моркови с изюмом	196,73	18,05	12,18	28,18	0,40	0,00	5,49	0,03	0,03	0,38	2,68

## Технологическая карта №

### САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ (вариант 1)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	32,5	26,0
с 01.01	34,6	
Яблоки	29,3	20,5
Сахар	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой, мелкими кусочками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Морковь соединяют с яблоками, посыпают сахаром.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид**-компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;  
**цвет**- типичный для смеси моркови и яблок;  
**вкус**-сладковатый;  
**запах**-характерный для смеси моркови и яблок;

**консистенция** – салата - сочная, овощей, яблок -хрустящая, сочная;

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
Салат из моркови с яблоками (вариант 1)	0,42	0,00	0,42	0,11	0,00	0,11	7,87	150,00	36,02		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
Салат из моркови с яблоками (вариант 1)	140,96	11,00	7,57	13,99	0,57	0,00	3,49	0,02	0,02	0,28	5,08

### Технологическая карта № САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ (вариант 2)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	40,6	32,5
с 01.01	43,2	
Яблоки	14,3	10,0
Сахар	1,0	1,0
Сметана	7,5	7,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой, мелкими кусочками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Морковь соединяют с яблоками, посыпают сахаром, при отпуске поливают сметаной.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** - типичный для смеси моркови и яблок с белой поверхностью сметаны;

**вкус** - сладковатый, с привкусом сметаны;

**запах** - характерный для смеси моркови и яблок;



**консистенция** – салата - сочная, овощей, яблок - хрустящая, сочная;

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из моркови с яблоками (вариант 2)	0,67	0,21	0,46	1,57	1,50	0,07	4,56	159,50	38,28		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Карот ин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из моркови с яблоками (вариант 2)	140,82	17,62	8,66	20,27	0,37	0,01	4,36	0,02	0,03	0,31	3,79

**Технологическая карта №  
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК С ОРЕХАМИ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	24,4	19,5
с 01.01	26,0	
Яблоки	23,3	20,5
Орехи грецкие	14,5	6,5
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой, мелкими кусочками или натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Орехи очищают от скорлупы, измельчают скалкой.

Морковь и яблоки, нарезанные соломкой, соединяют и заправляют маслом растительным перед подачей. При отпуске салат посыпают измельченными орехами.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** – морковь и яблоки равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой;

**цвет** - типичный для смеси моркови и яблок с вкраплениями орехов;

**вкус** - сладковатый, с привкусом орехов;

**запах** - характерный для смеси моркови и яблок с ароматом орехов и масла растительного;

**консистенция** – салата - сочная, яблок, моркови - хрустящая, сочная;

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из моркови и яблок с орехами	0,96	0,00	0,96	5,87	0,00	5,87	2,46	287,86	69,09		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из моркови и яблок с орехами	113,47	12,02	4,41	33,21	0,47	0,00	1,68	0,02	0,01	0,18	1,55

### Технологическая карта №

### САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ОГУРЦАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	26,5	21,0 <sup>1</sup>
с 01.01	28,1	
Огурцы свежие парниковые	17,4	17,0
грунтовые	17,9	
Горошек зеленый консервированный	13,1	8,5
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной моркови

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и варят в кожуре до готовности, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Свежие огурцы промывают в проточной воде, перебирают, удаляют плодоножки, повторно промывают в проточной воде, ошпаривают, грунтовые огурцы очищают от кожицы и нарезают кубиками.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Подготовленные морковь, огурцы свежие, зеленый горошек смешивают, солят. Заправляют растительным маслом непосредственно перед отпуском.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16° С.

На диету «П» салат готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** – компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая.;

**цвет** - типичный для смеси моркови и огурцов свежих, с вкраплениями зеленого горошка;

**вкус** – слегка сладковатый;

**запах** - характерный для смеси овощей с ароматом свежих огурцов и масла растительного;

**консистенция** - сочная, огурцов - хрустящая.

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из моркови с огурцами и зеленым горошком	0,67	0,00	0,67	4,05	0,00	4,05	2,51	202,90	48,70		
	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг							
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат из моркови с огурцами и зеленым горошком	77,76	15,04	11,66	22,03	0,26	0,00	1,93	0,03	0,02	0,33	3,71

### Технологическая карта № САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯЙЦОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	25,5	18,5 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	27,3	
с 01.01 по 28-29.02	29,4	
с 01.03	31,8	
Морковь до 01.01	12,5	10,0 <sup>2</sup>
с 01.01	13,4	
Зеленый горошек консервированный	14,6	9,5
Яйца	-	8,0
Масло растительное	4,5	4,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареного картофеля

<sup>2</sup> масса вареной очищенной моркови

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, очищают.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Картофель, морковь нарезают кубиками, добавляют зеленый горошек, яйцо, нарезанное ломтиком.

Перед отпуском заправляют маслом растительным.

Оптимальная температура подачи блюда +14° – +16° С.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, перемешены, салат уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** - типичный для смеси картофеля и моркови с вкраплениями зеленого горошка и ломтиков яйца;

**вкус** – слегка сладковатый,

**запах** - характерные для смеси используемых овощей с ароматом лука и масла растительного;

**консистенция** – сочная, мягкая.

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2°- +6°С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат овощной с яйцом	1,61	0,90	0,71	4,86	0,81	4,05	3,97	281,31	67,51		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат овощной с яйцом	126,75	11,66	9,58	32,61	0,44	0,01	0,75	0,03	0,05	0,34	2,06

### Технологическая карта № САЛАТ «ЗДОРОВЬЕ»

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	22,0	17,5 <sup>1</sup>
с 01.01	23,5	
Свекла до 01.01	23,0	18,0 <sup>1</sup>
с 01.01	24,5	
Горошек зеленый консервированный	15,4	10,0
Масло растительное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареных очищенных овощей

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и варят в кожуре до готовности, охлаждают, очищают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареную морковь и свеклу, нарезают соломкой или натирают на крупной терке, соединяют с зеленым горошком. Заправляют растительным маслом непосредственно перед отпуском.

Оптимальная температура подачи 14° - +16° С.

На диету «П» салат готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** - типичный для смеси свеклы и моркови, с вкраплениями зеленого горошка;

**вкус** – слегка сладковатый;

**запах** - характерный для свеклы и моркови с ароматом масла растительного;

**консистенция** - сочная, овощей - мягкая.

#### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Здоровье»	0,81	0,00	0,81	5,05	0,00	5,05	3,55	260,25	62,46		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Здоровье»	96,74	17,59	12,71	23,57	0,44	0,00	1,61	0,03	0,02	0,28	3,68

### Технологическая карта № САЛАТ «АССОРТИ» (вариант 1)

(наименование кулинарной продукции)

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТППА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	12,8	12,5
или грунтовые	14,8	
Огурцы свежие парниковые	18,9	18,5
или грунтовые	23,1	
Капуста белокочанная	21,3	17,0
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Огурцы, помидоры тщательно перебирают, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, удаляют плодоножки, огурцы грунтовые очищают от кожицы, овощи нарезают тонкими ломтиками. Белокочанную капусту зачищают, промывают, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-3 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Подготовленные овощи перемешивают, перед подачей заправляют растительным маслом.

На диету «П» готовят без изменений.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, поверхность овощей блестящая; допускается незначительное отделение жидкости;

**цвет** - типичный для используемых овощей;

**вкус, запах** - характерный для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом растительного масла;

**консистенция** - салата - сочная, овощей – плотная, сочная;

**4.Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа;

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Ассорти» 1	0,59	0,00	0,59	2,56	0,00	2,56	1,76	134,81	32,36		
Минеральные вещества, мг											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «Ассорти» 1	110,99	10,58	6,58	16,62	0,17	0,00	0,10	0,02	0,02	0,30	10,12

**Технологическая карта №  
САЛАТ «АССОРТИ» (вариант 2)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Нетто	Брутто
Свекла до 01.01	38,3	30,0 <sup>1</sup>
с 01.01	40,8	
Огурцы соленые	12,5	10,0
маринованные без уксуса	18,3	
Зеленый горошек консервированный	7,8	5,0
Лук репчатый	1,8	1,5
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают, очищают.

Огурцы соленые промывают в охлажденной кипяченой воде, очищают огрубевшую кожуру. Огурцы маринованные не очищают.

Репчатый лук перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, нарезают полукольцами, ошпаривают для снятия горечи. Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареную свеклу, огурцы нарезают соломкой или натирают на крупной терке, соединяют с подготовленным репчатым луком и зеленым горошком. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С;

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат заправлен маслом растительным, поверхность овощей блестящая от растительного масла;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый) с вкраплениями кусочков огурцов, зеленого горошка и лука;

**вкус** - слегка сладковатый;

**запах** - характерный для свеклы с ароматом лука и соленых огурцов;

**консистенция** – салата - сочная, мягкая, огурцов и лука - хрустящая.

#### 4. Срок реализации:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат Ассорти 2	0,71	0,00	0,71	4,05	0,00	4,05	3,35	218,94	52,55		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат Ассорти 2	108,05	14,83	9,26	19,11	0,52	0,00	0,02	0,02	0,02	0,11	4,13

### Технологическая карта №

### САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С ЯБЛОКАМИ (вариант 1 с растительным маслом)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кальмары мороженный разделанный (тушка) с кожицей	31,1	24,0
или кальмар мороженный (филе) с кожицей	26,8	
Масса вареных кальмаров	-	13,0
Яблоки	21,5	15,0
Горошек зеленый консервированный	18,5	12,0
Яйца	-	6,0
Масло растительное	4,5	4,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мороженный кальмар размораживают в холодной воде. У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и хитиновых пластинок. Тушки или филе опускают на 3-6 мин в горячую воду с температурой 60-65<sup>0</sup>С (соотношение воды и кальмара 3:1) и удаляют кожицу (пленку). Подготовленные тушки или филе кальмаров тщательно промывают в воде 2-3 раза. Для варки кальмары кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20-40 г соли) и варят не более 5 минут с момента закипания воды.

Отварные кальмары нарезают поперек соломкой.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** - типичный для смеси салата, с белыми вкраплениями отварных кальмаров;

**вкус** - слегка сладковатый с привкусом кальмаров;

**запах** - характерный для смеси консервированного горошка и яблока, с ароматом отварных кальмаров;

**консистенция** – салата - сочная, яблок - хрустящая, сочная, кальмаров - плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическа я ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из кальмаров с яблоками 1	4,95	4,52	0,43	6,07	1,49	4,58	2,29	351,01	84,24		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из кальмаров с яблоками 1	119,35	16,15	23,29	19,11	0,77	0,01	0,04	0,05	0,05	0,63	3,82

### Технологическая карта №

### САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С ЯБЛОКАМИ (вариант 2 с растительным маслом)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецитура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кальмары мороженный разделанный (тушка) с кожицей	31,1	24,0
или кальмар мороженный (филе) с кожицей	26,8	
Масса вареных кальмаров	-	13,0
Яблоки	20,0	14,0
Горошек зеленый консервированный	17,7	11,5
Яйца	-	6,0
Масло растительное	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мороженный кальмар размораживают в холодной воде. У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и хитиновых пластинок. Тушки или филе опускают на 3-6 мин в горячую воду с температурой 60-65<sup>0</sup>С (соотношение воды и кальмара 3:1) и удаляют кожицу (пленку). Подготовленные тушки или филе кальмаров тщательно промывают в воде 2-3 раза. Для варки кальмары кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20 - 40 г соли) и варят не более 5 минут с момента закипания воды.

Отварные кальмары нарезают поперек соломкой.



Яблоки перебирают, моют в проточной воде, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16° С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** - типичный для смеси салата, с белыми вкраплениями отварных кальмаров;

**вкус** - слегка сладковатый с привкусом кальмаров;

**запах** - характерный для смеси консервированного горошка и яблока, с ароматом отварных кальмаров;

**консистенция** –салата - сочная, яблок - хрустящая, сочная, кальмаров – плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°C в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из кальмаров с яблоками 1	4,94	4,52	0,41	7,57	1,49	6,07	2,16	404,49	97,08		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат из кальмаров с яблоками 1	116,08	15,89	23,09	18,69	0,75	0,01	0,04	0,05	0,05	0,62	3,60

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С ЯБЛОКАМИ (со сметаной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кальмары мороженный разделанный (тушка) с кожицей	31,1	24,0
или кальмар мороженный (филе) с кожицей	26,8	
Масса вареных кальмаров	-	13,0
Яблоки	20,0	14,0
Горошек зеленый консервированный	17,7	11,5
Яйца	-	6,0
Сметана	6,0	6,0

<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>
---------------------------------	-------------

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мороженый кальмар размораживают в холодной воде. У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и хитиновых пластинок. Тушки или филе опускают на 3-6 мин в горячую воду с температурой 60-65<sup>0</sup>С (соотношение воды и кальмара 3:1) и удаляют кожицу (пленку). Подготовленные тушки или филе кальмаров тщательно промывают в воде 2-3 раза. Для варки кальмары кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20-40 г соли) и варят не более 5 минут с момента закипания воды.

Отварные кальмары нарезают поперек соломкой.

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2 - 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают. Сок отжимают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**цвет**- типичный для смеси салата, с белыми вкраплениями отварных кальмаров, консервированного горошка;

**вкус** - слегка сладковатый с привкусом кальмаров;

**запах**-характерный для смеси консервированного горошка, капусты, моркови и лука репчатого с ароматом отварных кальмаров;

**консистенция** – салата - сочная, капусты -хрустящая, сочная, кальмаров – плотная.

## 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат из кальмаров с яблоками со сметаной	5,66	5,25	0,41	2,98	2,90	0,08	2,35	246,16	59,08		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из кальмаров с яблоками со сметаной	132,45	22,60	26,48	23,79	0,81	0,02	0,04	0,07	0,06	0,75	3,84

**Технологическая карта №**  
**САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТОЙ**  
(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кальмары мороженный разделанный (тушка) с кожицей	34,1	24,0
или кальмар мороженный (филе) с кожицей	26,8	
Масса вареных кальмаров	-	13,0
Капуста белокочанная	21,6	27,0
Масса капусты, протертой с солью		17,0
Горошек зеленый консервированный	9,2	6,0
Морковь до 01.01	7,5	6,0
с 01.01	8,0	
Лук репчатый	5,3	4,5
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мороженный кальмар размораживают в холодной воде. У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и хитиновых пластинок. Тушки или филе опускают на 3-6 мин в горячую воду с температурой 60-65<sup>0</sup>С (соотношение воды и кальмара 3:1) и удаляют кожицу (пленку). Подготовленные тушки или филе кальмаров тщательно промывают в воде 2-3 раза. Для варки кальмары кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20-40 г соли) и варят не более 5 минут с момента закипания воды.

Отварные кальмары нарезают поперек соломкой.

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают *солью и слегка перетирают, отжимают.*

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16° С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** - типичный для смеси салата, с белыми вкраплениями отварных кальмаров;

**вкус** - слегка сладковатый с привкусом кальмаров;

**запах** - характерный для смеси консервированного горошка, капусты, моркови и лука репчатого с ароматом отварных кальмаров;

**консистенция** – салата - сочная, капусты - хрустящая, сочная, кальмаров – плотная.

### 4.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6° С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

салат из кальмаров с белокочанной капустой	5,13	4,32	0,81	5,05	1,01	4,04	2,50	323,04	77,53		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат из кальмаров с белокочанной капустой	186,47	23,68	29,78	19,52	0,47	0,00	0,82	0,08	0,04	0,93	11,54

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_**  
**САЛАТ «ОКЕАН» (с растительным маслом)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Кальмары мороженный разделанный (тушка) с кожицей	41,8	29,5
или кальмар мороженный (филе) с кожицей	33,0	
Масса вареных кальмаров	-	16,0
Яйца куриные	-	10,0
Лук репчатый	11,3	9,5
Сыр пошехонский	10,4	10,0
Масло растительное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мороженое филе кальмаров с кожей размораживают в холодной воде, удаляют остатки хитиновых пластинок. Филе опускают на 3-6 минут в воду с температурой +65°С (соотношение воды и кальмаров 3:1) и удаляют кожицу. Затем филе промывают в воде 2-3 раза. Филе кальмаров кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20 г соли) и варят не более 5 минут после закипания воды. (Длительная варка делает мясо кальмаров очень жестким).

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Отварные кальмары нарезают в виде лапши, сыр, вареные яйца и сырой лук шинкуют соломкой. Продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» репчатый лук ошпаривают.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - кальмары, яйца, лук репчатый нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены маслом растительным;

**цвет** - типичный для используемых ингредиентов;

**вкус, запах** - характерный для используемых ингредиентов с привкусом масла растительного;

**консистенция** –овощей и кальмаров - мягкая, салата – сочная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Океан»	8,59	8,46	0,13	9,75	4,75	5,00	0,93	531,78	127,63		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Океан»	100,51	122,97	25,45	75,20	0,55	0,04	0,02	0,06	0,09	0,67	1,27

**Технологическая карта №  
САЛАТ «ОКЕАН» (со сметаной)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Кальмары мороженный разделанный (тушка) с кожицей	41,8	29,5
или кальмар мороженный (филе) с кожицей	33,0	
Масса вареных кальмаров	-	16,0
Яйца куриные	-	9,5
Лук репчатый	11,3	9,5
Сыр пошехонский	9,9	9,5
Сметана	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мороженое филе кальмаров с кожей размораживают в холодной воде, удаляют остатки хитиновых пластинок. Филе опускают на 3-6 минут в воду с температурой +65°С (соотношение воды и кальмаров 3:1) и удаляют кожицу. Затем филе промывают в воде 2-3 раза. Филе кальмаров кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20 г соли) и варят не более 5 минут после закипания воды. (Длительная варка делает мясо кальмаров очень жестким).

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Отварные кальмары нарезают в виде лапши, сыр, вареные яйца и сырой лук шинкуют соломкой. Продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют сметаной.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» репчатый лук ошпаривают.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - кальмары, яйца, лук репчатый нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены сметаной;

**цвет** - типичный для используемых ингредиентов;

**вкус, запах** - характерный для используемых ингредиентов с привкусом сметаны;

**консистенция** – овощей и кальмаров - мягкая, салата – сочная.

### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Океан»	8,63	8,49	0,13	5,82	5,82	0,00	1,12	388,70	93,29		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Океан»	107,05	122,88	25,93	76,10	0,56	0,05	0,02	0,06	0,09	0,67	1,27

### Технологическая карта №

### САЛАТ «ЗАГАДКА» (вариант 1 с треской и растительным маслом)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Треска	30,1	22,0
Масса припущенной рыбы	-	18,0
Крупа рисовая	3,9	3,9
Масса рассыпчатого риса	-	11,0
Яблоки	17,9	12,5
Яйца куриные	-	5,0
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше +12°С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л воды) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе рыбы припускают, охлаждают и нарезают кубиками. Рис варят откидным способом.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Свежие яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - рыба, яйца, свежие яблоки нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены растительным маслом;

**цвет** - типичный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов;

**вкус, запах** – характерный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов с привкусом растительного масла;

**консистенция** – овощей и рыбы - мягкая, салата – сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Загадка»	3,99	3,70	0,29	4,70	0,62	4,08	3,76	307,90	73,90		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «Загадка»	109,31	9,53	9,09	55,01	0,54	0,01	0,00	0,02	0,05	0,50	2,15

## Технологическая карта №

### САЛАТ «ЗАГАДКА» (вариант 2 с треской и растительным маслом)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Треска	30,1	22,0
Масса припущенной рыбы	-	18,0
Крупа рисовая	3,9	3,9
Масса рассыпчатого риса	-	11,0
Яблоки	15,0	10,5
Яйца куриные	-	5,0
Масло растительное	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше +12°С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л воды) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе рыбы припускают, охлаждают и нарезают кубиками. Рис варят откидным способом.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Свежие яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - рыба, яйца, свежие яблоки нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены растительным маслом;

**цвет** - типичный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов;

**вкус, запах** – характерный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов с привкусом растительного масла;

**консистенция** – овощей и рыбы - мягкая, салата – сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат «Загадка»	3,97	3,70	0,27	6,69	0,62	6,07	3,43	376,46	90,35		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Загадка»	103,57	9,20	8,81	54,52	0,50	0,01	0,00	0,02	0,05	0,49	1,82

## Технологическая карта № САЛАТ «ЗАГАДКА» (с хеком и растительным маслом)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Хек	31,0	22,0
Масса припущенной рыбы	-	18,0
Крупа рисовая	3,9	3,9
Масса рассыпчатого риса	-	11,0
Яблоки	17,9	12,5
Яйца куриные	-	5,0
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше +12°С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л воды) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе рыбы припускают, охлаждают и нарезают кубиками. Рис варят откидным способом.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.



Свежие яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - рыба, яйца, свежие яблоки нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены растительным маслом;

**цвет** - типичный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов;

**вкус, запах** – характерный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов с привкусом растительного масла;

**консистенция** – овощей и рыбы - мягкая, салата – сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат «Загадка»	4,11	3,82	0,29	5,01	0,93	4,08	3,76	287,27	68,94

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «Загадка»	108,35	10,50	10,04	60,75	0,55	0,01	0,00	0,03	0,04	0,32	2,34

## Технологическая карта № САЛАТ «ЗАГАДКА» (с треской и сметаной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Треска	30,1	22,0
Масса припущенной рыбы	-	18,0
Крупа рисовая	3,9	3,9
Масса рассыпчатого риса	-	11,0
Яблоки	15,0	10,5
Яйца куриные	-	5,0
Сметана	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше +12°С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л воды) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе рыбы припускают, охлаждают и нарезают кубиками. Рис варят откидным способом.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую

подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Свежие яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют сметаной.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - рыба, яйца, свежие яблоки нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены сметаной;

**цвет** - типичный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов;

**вкус, запах** – характерный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов с привкусом сметаны;

**консистенция** –овощей и рыбы - мягкая, салата – сочная.

### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат «Загадка»	4,15	3,87	0,28	1,90	1,82	0,08	3,76	205,81	49,40

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат «Загадка»	110,29	14,37	9,39	58,39	0,51	0,02	0,01	0,02	0,06	0,50	1,84

## Технологическая карта № САЛАТ «ЗАГАДКА» (с хеком со сметаной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Хек	31,0	22,0
Масса припущенной рыбы	-	18,0
Крупа рисовая	3,9	3,9
Масса рассыпчатого риса	-	11,0
Яблоки	15,0	10,5
Яйца куриные	-	5,0
Сметана	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше +12°С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л воды) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе рыбы припускают, охлаждают и нарезают кубиками. Рис варят откидным способом.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Свежие яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо.

Продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют сметаной.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - рыба, яйца, свежие яблоки нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены сметаной;

**цвет** - типичный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов;

**вкус, запах** – характерный для припущенной рыбы и используемых ингредиентов с привкусом сметаны;

**консистенция** – овощей и рыбы - мягкая, салата – сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°C в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
салат «Загадка»	4,27	3,98	0,28	2,21	2,13	0,08	3,76	219,84	52,76

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
салат «Загадка»	109,33	15,34	10,34	64,13	0,52	0,02	0,01	0,03	0,05	0,32	2,03

## Технологическая карта № САЛАТ «ЧАЙКА» (с растительным маслом)

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Сыр: пошехонский	18,8	18,0
или российский	19,1	
или голландский	19,6	
Яйца	-	10,0
Горошек зеленый консервированный	15,4	10,0
Лук репчатый	7,8	6,5
Масло растительное	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сыр очищают от корки, нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, а затем натирают на крупной терке.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды с температурой до 30С, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду

(3 литра воды и 40- 50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Все продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность салата блестящая.

**Цвет** - светло-желтый, кремовый, с вкраплениями зеленого горошка, яйца и сыра;

**вкус** - слегка солоноватый с привкусом лука и сыра;

**запах** - сыра с ароматом лука;

**консистенция** – салата - густая, используемых ингредиентов - плотная;

### 4. Срок годности и условия

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С не более 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
сыр пошехонский	6,35	5,95	0,40	11,93	5,92	6,01	1,31	581,71	139,61
сыр российский	5,81	5,41	0,40	12,38	6,37	6,01	1,31	589,21	141,41
сыр голландский	6,35	5,95	0,40	11,99	5,97	6,01	1,31	583,21	139,97

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
сыр пошехонский	35,17	198,38	4,20	125,67	0,36	0,07	0,06	0,03	0,10	0,15	2,06
сыр российский	56,05	189,38	13,20	125,67	0,55	0,07	0,06	0,03	0,10	0,14	1,84
сыр голландский	53,17	196,58	13,20	125,67	0,57	0,06	0,06	0,03	0,12	0,15	2,06

## Технологическая карта № САЛАТ «ЧАЙКА» (со сметаной)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Сыр: пошехонский	18,8	18,0
или российский	19,1	
или голландский	19,6	
Яйца	-	10,0
Горошек зеленый консервированный	15,4	10,0
Лук репчатый	7,8	6,5
Сметана	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сыр очищают от корки, нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, а затем натирают на крупной терке.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды с температурой до 30С, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40- 50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Все продукты перемешивают, при отпуске заправляют сметаной.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой и заправлен сметаной.

**цвет** - светло-желтый, кремовый, с вкраплениями зеленого горошка, яйца и сыра;

**вкус** - слегка солоноватый с привкусом лука и сыра;

**запах** - сыра с ароматом лука;

**консистенция** – салата - густая, используемых ингредиентов - плотная;

### 4.Срок годности и условия

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С не более 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сыр пошехонский	6,52	6,12	0,40	7,14	7,12	0,02	1,50	408,46	98,03		
сыр российский	5,98	5,58	0,40	7,59	7,57	0,02	1,50	415,96	99,83		
сыр голландский	6,52	6,12	0,40	7,19	7,17	0,02	1,50	409,96	98,39		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сыр пошехонский	41,71	203,54	4,68	129,27	0,37	0,08	0,06	0,03	0,11	0,15	2,08
сыр российский	62,59	194,54	13,68	129,27	0,57	0,08	0,06	0,03	0,11	0,14	1,86
сыр голландский	59,71	201,74	13,68	129,27	0,58	0,07	0,06	0,03	0,13	0,15	2,08

## Технологическая карта № САЛАТ ИЗ СЫРА И МОРКОВИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	15,0	12,0
с 01.01	16,0	
Сыр: пошехонский	10,4	10,0
или российский	10,6	
или голландский	10,9	
Огурцы парниковые	25,8	24,5
грунтовые	30,6	

Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и отваривают. Отваренную морковь охлаждают и нарезают тонкой соломкой.

Сыр очищают от корки, нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, а затем натирают на крупной терке.

Огурцы перебирают, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы, нарезают соломкой.

Все продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи блюда +14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая.

**цвет** - светло-желтый, кремовый, с оранжевыми вкраплениями моркови, огурцов и сыра;

**вкус** - слегка солоноватый с привкусом огурцов и сыра;

**запах** - сыра с ароматом масла растительного;

**консистенция** – салата - густая, моркови и огурцов - плотная;

## 4. Срок годности и условия

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С не более 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сыр пошехонский	2,95	2,60	0,35	6,68	2,65	4,03	1,50	331,23	79,49		
сыр российский	2,65	2,30	0,35	6,93	2,90	4,03	1,50	335,39	80,49		
сыр голландский	2,95	2,60	0,35	6,71	2,68	4,03	1,50	332,06	79,69		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сыр пошехонский	78,10	112,31	5,38	66,93	0,13	0,02	1,64	0,01	0,04	0,21	3,68
сыр российский	89,70	107,31	10,38	66,93	0,24	0,03	1,64	0,02	0,04	0,20	3,56
сыр голландский	88,10	111,31	10,38	66,93	0,25	0,02	1,64	0,01	0,05	0,21	3,68

## Технологическая карта №

### САЛАТ ФРУКТОВЫЙ

(наименование кулинарной продукции)

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТГПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	16,1	11,3
Апельсины	16,8	11,3
Груши	15,4	11,3
Виноград	11,8	11,3
Сметана	5,6	5,6
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки и груши перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками или соломкой. Виноград перебирают, тщательно промывают, удаляют горбыльки. Апельсины перебирают, моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими ломтиками.

Подготовленные фрукты перемешивают и заправляют сметаной перед самым отпуском.

На диету «П» готовят без изменений.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** – нарезанные фрукты, уложенные в салатник или креманку, политы сметаной;

**цвет** – соответствует компонентам, входящим в состав блюда;

**вкус, запах** – кисло-сладкий, с привкусом сметаны;

**консистенция** – мякоть фруктов – сочная, слегка плотная;

## 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа;

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
салат фруктовый	0,42	0,16	0,26	1,24	1,12	0,12	4,97	138,47	33,23		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
салат фруктовый	106,11	16,00	6,21	11,50	0,62	0,01	0,01	0,02	0,02	0,11	9,90

## Технологическая карта № ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (порциями)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурец свежий грунтовый	42,1	40,0
или парниковый	40,8	
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свежие огурцы перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые очищают от кожицы, нарезают кусочками.

Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – кусочки примерно одинаковой формы;

**цвет, вкус, запах, консистенция** – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

## 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
огурец свежий грунтовый	0,32	0,00	0,32	0,04	0,00	0,04	1,04	21,53	5,17		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
огурец свежий грунтовый	64,33	6,18	4,47	12,27	0,13	0,00	0,03	0,01	0,01	0,14	4,27

**Технологическая карта №  
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (порциями)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурец соленый	44,0	40,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Огурцы соленые промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, нарезают кусочками.

Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.

Оптимальная температура подачи +14° +16°С.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – кусочки примерно одинаковой формы;

*цвет, вкус, запах, консистенция* – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
огурец соленый	0,32	0,00	0,32	0,04	0,00	0,04	0,64	21,67	5,20		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
огурец соленый	56,40	9,20	5,60	9,60	0,24	0,00	0,01	0,01	0,01	0,04	2,00

**Технологическая карта №  
ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (порциями)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто



Огурец консервированный	72,7	40,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Огурцы консервированные промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, нарезают кусочками.

Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – кусочки примерно одинаковой формы;

*цвет, вкус, запах, консистенция* – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
огурец соленый	0,32	0,00	0,32	0,04	0,00	0,04	0,64	21,67	5,20		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
огурец соленый	56,40	9,20	5,60	9,60	0,24	0,00	0,01	0,01	0,01	0,04	2,00

**Технологическая карта №  
ПОМИДОР СВЕЖИЙ (порциями)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидор свежий грунтовый	47,0	40,0
Парниковый	40,8	
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свежие помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, нарезают кусочками.

Помидоры нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – кусочки примерно одинаковой формы;

*цвет, вкус, запах, консистенция* – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции;

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре +2° - +6°С не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

помидор свежий	0,44	0,00	0,44	0,08	0,00	0,08	1,52	32,44	7,79		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
помидор свежий	86,33	4,93	4,42	12,92	0,11	0,00	0,28	0,01	0,02	0,32	6,31

### Технологическая карта № ЯЙЦА, РУБЛЕННЫЕ С МАСЛОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	40,0
Масло сливочное	10,5	10,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают, сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до +30°C) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц), варят в течение 10 мин после закипания воды, затем сразу погружают в холодную воду, охлаждают, очищают и мелко рубят. Рубленые яйца растирают со сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +14°C.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – вареные рубленые яйца, заправленные сливочным маслом;

**цвет** – желтовато-белый;

**вкус, запах** - характерный для вареных яиц с привкусом и ароматом сливочного масла;

**консистенция** – яиц – плотная, упругая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2° - +6°C не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
яйца, рубленые с маслом	4,57	4,57	0,00	12,71	12,71	0,00	0,34	314,04	75,3696

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
яйца, рубленые с маслом	50,30	20,62	4,22	68,81	0,89	0,12	0,04	0,02	0,15	0,07	0,00

### Технологическая карта № ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (с зеленым луком)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.
--------------------	--

	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	18,0	13,0 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	19,4	
с 01.01 по 29.02	21,0	
с 01.03	22,8	
Свекла до 01.01	10,3	8,0 <sup>2</sup>
с 01.01	11,0	
Морковь до 01.01	6,3	5,0 <sup>3</sup>
с 01.01	6,8	
Огурцы соленые	8,8	7,0
Капуста квашенная	10,8	7,5
Лук зеленый	9,4	7,5
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

1 - масса картофеля вареного очищенного

2 - масса свеклы вареной очищенной

3 - масса моркови вареной очищенной

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, свеклу и морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (картофель в течение 30-40 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Соленые огурцы промывают проточной водой, а затем холодной кипяченой водой, очищают от кожицы, нарезают ломтиками или кубиками.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, если капуста кислая, ее, кроме того, промывают холодной кипяченой водой и отжимают, нарезают.

Лук перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Овощи соединяют, перемешивают.

Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16° С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** – все компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** - типичный для смеси овощей, с преимуществом окраски свеклы (бордовый);

**вкус, запах** - характерные для смеси используемых овощей, слегка сладковатый;

**консистенция** - салата - сочная, вареных овощей – мягкая (овощи не переварены).

## 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
винегрет овощной	0,73	0,00	0,73	2,57	0,00	2,57	3,75	173,73	41,70		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
винегрет овощной	150,05	19,52	10,18	19,69	0,43	0,00	0,61	0,02	0,03	0,29	8,50

**Технологическая карта №**  
**ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (вариант 1 с репчатым луком)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	18,0	13,0 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	19,4	
с 01.01 по 29.02	21,0	
с 01.03	22,8	
Свекла до 01.01	10,3	8,0 <sup>2</sup>
с 01.01	11,0	
Морковь до 01.01	6,3	5,0 <sup>3</sup>
с 01.01	6,8	
Огурцы соленые	8,8	7,0
Капуста квашенная	10,8	7,5
Лук репчатый	9,4	7,5
Масло растительное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

1 - масса картофеля вареного очищенного

2 - масса свеклы вареной очищенной

3 - масса моркови вареной очищенной

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, свеклу и морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (картофель в течение 30-40 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Соленые огурцы промывают проточной водой, а затем холодной кипяченой водой, очищают от кожицы, нарезают ломтиками или кубиками.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, если капуста кислая, ее, кроме того, промывают холодной кипяченой водой и отжимают, нарезают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком.

Овощи соединяют, перемешивают.

Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16° С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид**- всекомпоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** -типичный для смеси овощей, с преимуществом окраски свеклы (бордовый);

**вкус, запах**- характерные для смеси используемых овощей,слегка сладковатый;

**консистенция** - салата - сочная, вареных овощей – мягкая (овощи не переварены).

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал
винегрет овощной	0,74	0,00	0,74	2,57	0,00	2,57	4,17	182,08	43,70

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
винегрет овощной	143,63	14,19	9,86	21,28	0,39	0,00	0,46	0,03	0,02	0,30	6,89

**Технологическая карта №**  
**ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (вариант 2 с репчатым луком)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	16,7	12,0 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	17,9	
с 01.01 по 29.02	19,4	
с 01.03	21,0	
Свекла до 01.01	9,6	7,5 <sup>2</sup>
с 01.01	10,3	
Морковь до 01.01	6,3	5,0 <sup>3</sup>
с 01.01	6,8	
Огурцы соленые	17,5	14,0
Лук репчатый	8,4	7,0
Масло растительное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

1 - масса картофеля вареного очищенного

2 - масса свеклы вареной очищенной

3 - масса моркови вареной очищенной

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, свеклу и морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (картофель в течение 30-40 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Соленые огурцы промывают проточной водой, а затем холодной кипяченой водой, очищают от кожицы, нарезают ломтиками или кубиками.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком.

Овощи соединяют, перемешивают.

Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16° С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид**- всекомпоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** -типичный для смеси овощей, с преимуществом окраски свеклы (бордовый);

**вкус, запах**- характерные для смеси используемых овощей,слегка сладковатый;

**консистенция** - салата - сочная, вареных овощей – мягкая (овощи не переварены).

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
винегрет овощной	0,63	0,00	0,63	2,07	0,00	2,07	3,86	156,04	37,45		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
винегрет овощной	131,63	11,77	9,23	19,61	0,37	0,00	0,46	0,03	0,02	0,26	4,70

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_**  
**ВИНЕГРЕТ МОРСКОЙ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	8,4	6,0 <sup>1</sup>
с 01.11 по 31.12	9,0	
с 01.01 по 29.02	9,6	
с 01.03	10,5	
Свекла до 01.01	11,5	9,0 <sup>2</sup>
с 01.01	12,4	
Морковь до 01.01	10,1	8,0 <sup>3</sup>
с 01.01	10,8	
Огурцы соленые	6,3	5,0
Капуста квашеная	6,4	4,5
Лук репчатый	3,6	3,0
Капуста морская сушеная	1,5	9,0 <sup>4</sup>
или капуста морская мороженая	9,1	
Сахар	2,0	2,0
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

1 - масса картофеля вареного очищенного

2 - масса свеклы вареной очищенной

3 - масса моркови вареной очищенной

4 - масса восстановленной морской капусты

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, свеклу и морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (картофель в течение 30-40 минут, свеклу – 1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают.

Соленые огурцы промывают проточной водой, а затем холодной кипяченой водой, очищают от кожицы.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, если капуста кислая, ее, кроме того, промывают холодной кипяченой водой и отжимают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком.

Сухую морскую капусту замачивают в холодной воде в соотношении 1:8 и выдерживают 12 часов. Затем промывают. Набухшую капусту варят в кипящей воде без соли в течение 2 часов. Воду берут в соотношении 1:2. Затем отвар сливают, капусту промывают холодной кипяченой водой и нарезают соломкой.

Капусту морскую мороженую размораживают в воде при температуре +15°- +20°С в течение 30 минут.

Вареные картофель, морковь, свеклу и репчатый нарезают ломтиками. Соленые огурцы нарезают ломтиками, репчатый лук – полукольцами, квашеную капусту рубят. Перед подачей все овощи соединяют с морской капустой, добавляют соль, сахар и перемешивают.

Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи +14° - +16° С.

На диету «П» соленые огурцы заменяют квашеной капустой.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид**- всекомпоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

**цвет** -типичный для смеси овощей, с преимуществом окраски свеклы (бордовый);

**вкус, запах**- характерные для смеси используемых овощей,слегка сладковатый;

**консистенция** - салата - сочная, вареных овощей – мягкая (овощи не переварены).

### 4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
винегрет морской	0,60	0,00	0,60	4,06	0,00	4,06	4,82	242,36	58,17		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
винегрет морской	183,94	15,83	23,53	20,71	1,76	0,01	0,72	0,02	0,02	0,24	4,54

## Технологическая карта № \_\_\_\_

### ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	57,9	46,3
с 01.01	61,6	
Лук репчатый	11,9	10,0
Томат-пюре	3,4	3,4
Масло растительное	4,1	4,1
Сахар	0,9	0,9
Лимонная кислота	0,13	0,13
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (1 час 30 минут – 1 час 40 минут), охлаждают, очищают и измельчают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой мелко рубят и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Пассерованные лук, томат-пюре соединяют с измельченной свеклой, добавляют соль, сахар, лимонную кислоту, протушивают минут и охлаждают.

Оптимальная температура подачи +14° - +16° С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** – овощи нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** – бордовый;

**вкус** - слегка сладковатый;

**запах** - характерные для смеси используемых овощей;

**консистенция** - мягкая (овощи не переварены).

### 4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
икра свекольная	0,85	0,00	0,85	3,65	0,00	3,65	5,78	267,68	64,24		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
икра свекольная	206,79	11,25	11,63	22,53	0,38	0,00	0,07	0,02	0,01	0,15	2,69

### Технологическая карта № \_\_\_\_\_

#### ИКРА МОРКОВНАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	57,9	46,3
с 01.01	61,6	
Лук репчатый	11,9	10,0
Томат-пюре	3,4	3,4
Масло растительное	4,1	4,1
Сахар	0,9	0,9
Лимонная кислота	0,13	0,13
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и измельчают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, мелко рубят и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Пассерованные лук, томат-пюре соединяют с измельченной морковью, добавляют соль, сахар, лимонную кислоту, протушивают минут и охлаждают.

Оптимальная температура подачи +14° - +16° С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** – овощи нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** – оранжевый;

**вкус** - слегка сладковатый;

**запах** - характерные для смеси используемых овощей;



**консистенция** - мягкая (овощи не переварены).

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
икра морковная	0,86	0,00	0,86	4,14	0,00	4,14	5,54	282,38	67,77		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
икра морковная	189,46	17,19	11,58	28,01	0,32	0,00	6,26	0,04	0,03	0,44	4,76

**Технологическая карта №  
СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ (зеленым)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Сельдь соленая, пряная маринованная неразделанная крупная	40,0	20,0
или сельдь соленая, пряная маринованная неразделанная средняя	41,6	
Лук зеленый	20,0	16,0
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Сельдь разделяют на чистое филе (мякоть). Для этого у сельди удаляют голову с плечевой костью, плавники, срезают край брюшка, удаляют внутренности и снимают кожу, предварительно надрезав ее вдоль спинки, и отделяют мякоть от позвоночника и реберных костей. Лук перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Филе сельди (мякоть) нарезают наискось тонкими кусочками, сверху посыпают нарезанным зеленым луком. Поливают растительным маслом. Филе сельди можно подавать без лука.

Оптимальная температура гарнира подачи +14° - +16°С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – тонкие кусочки филе сельди (мякоть) аккуратно уложены на тарелке, посыпаны луком, поверхность сельди – блестящая от масла;

**цвет** - сельди – серебристо-серый со светлым коричневым оттенком, без пожелтения;

**вкус** – слабо-соленый с привкусом масла растительного и лука;

**запах** – соленой рыбы с ароматом масла и лука;

**консистенция** – рыбы – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре +2 - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
икра морковная	0,86	0,00	0,86	4,14	0,00	4,14	5,54	282,38	67,77		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
икра морковная	189,46	17,19	11,58	28,01	0,32	0,00	6,26	0,04	0,03	0,44	4,76

**Технологическая карта №  
СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ (репчатым)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Сельдь соленая, пряная маринованная неразделанная крупная	40,0	20,0
или сельдь соленая, пряная маринованная неразделанная средняя	41,6	
Лук репчатый	19,2	16,0
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>40,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Сельдь разделяют на чистое филе (мякоть). Для этого у сельди удаляют голову с плечевой костью, плавники, срезают край брюшка, удаляют внутренности и снимают кожу, предварительно надрезав ее вдоль спинки, и отделяют мякоть от позвоночника и реберных костей. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде и ошпаривают.

Филе сельди (мякоть) нарезают наискось тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным полукольцами. Поливают растительным маслом.Филе сельди можно подавать без лука.

Оптимальная температура гарнира подачи +14° - +16°С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – тонкие кусочки филе сельди (мякоть) аккуратно уложены на тарелке, посыпаны луком, поверхность сельди – блестящая от масла;

**цвет** - сельди – серебристо-серый со светлым коричневым оттенком, без пожелтения;

**вкус** – слабо-соленый с привкусом масла растительного и лука;

**запах** – соленой рыбы с ароматом масла и лука;

**консистенция** – рыбы – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре +2 - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал
сельдь с луком	4,04	3,82	0,22	7,52	3,52	4,00	1,46	376,14	90,27

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сельдь с луком	60,13	17,82	12,40	7,57	0,31	0,00	0,00	0,05	0,03	0,31	1,66

**Технологическая карта № \_\_\_\_**  
**РЫБА ЖАРЕНАЯ ПОД МАРИНАДОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Треска	49,3	36,0
Мука пшеничная в/с	2,0	2,0
Масло растительное	2,5	2,5
Масса жареной рыбы	-	30,0
Маринад овощной с томатом	-	30,0
Морковь до 01.01	26,3	21,0
с 01.01	28,0	
Лук репчатый	5,4	4,5
Томат-пюре	2,5	2,5
Масло растительное	3,0	3,0
Лимонная кислота	0,3	0,3
Сахар	1,0	1,0
Вода	12,0	12,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>60,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше +12°C (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л воды) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой.

Подготовленные куски рыбы панируют в муке и жарят на растительном масле с двух сторон до образования корочки, солят и доводят до готовности в жарочном шкафу. Жареную рыбу заливают маринадом.

Для маринада овощи нарезают соломкой, пассеруют на растительном масле, добавляют томат-пюре и пассеруют еще 7-10 минут. Затем добавляют воду, лимонную кислоту, разведенную в небольшом количестве воды, и кипятят 15-20 минут. В конце варки маринада добавляют соль, сахар. Подают в холодном виде.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°C.

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – обжаренные кусочки рыбы залиты овощным маринадом;

**цвет** - типичный для обжаренной рыбы;

**вкус, запах** – характерный для обжаренной рыбы и овощного маринада;

**консистенция** – овощей и рыбы - мягкая.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°C в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
рыба жареная под маринадом	5,69	5,13	0,56	5,06	0,19	4,87	4,13	366,88	88,05		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
рыба жареная под маринадом	188,95	15,74	14,34	78,89	0,37	0,00	2,28	0,04	0,06	0,85	1,11

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_**  
**РЫБА ЖАРЕНАЯ ПОД МАРИНАДОМ (без томатА-пюре)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Треска	49,3	36,0
Мука пшеничная в/с	2,0	2,0
Масло растительное	2,5	2,5
Масса жареной рыбы	-	30,0
Маринад овощной с томатом	-	30,0
Морковь до 01.01	30,0	24,0
с 01.01	32,0	
Лук репчатый	5,4	4,5
Масло растительное	3,0	3,0
Лимонная кислота	0,4	0,4
Сахар	1,0	1,0
Мука пшеничная в/с	1,0	1,0
Вода	15,5	15,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>60,0</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше +12°C (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л воды) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой.

Подготовленные куски рыбы панируют в муке и жарят на растительном масле с двух сторон до образования корочки, солят и доводят до готовности в жарочном шкафу. Жареную рыбу заливают маринадом.

Для маринада овощи нарезают соломкой, пассеруют на растительном масле, добавляют лимонную кислоту, разведенную в небольшом количестве воды, и кипятят 15-20 минут. В конце варки маринада добавляют соль, сахар, разведенную холодной водой муку и прогревают до загустения. Подают в холодном виде.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°C.

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – обжаренные кусочки рыбы залиты овощным маринадом;

**цвет** - типичный для обжаренной рыбы;

**вкус, запах** – характерный для обжаренной рыбы и овощного маринада;

**консистенция** – овощей и рыбы - мягкая.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
рыба жареная под маринадом	5,55	5,13	0,43	5,06	0,19	4,87	3,44	353,30	84,79		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
рыба жареная под маринадом	181,74	16,06	14,81	77,80	0,33	0,00	2,57	0,04	0,06	0,84	0,92

## СУПЫ

### Технологическая карта № БУЛЬОН КУРИНЫЙ (МЯСНОЙ) С ГРЕНКАМИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Бульон куриный или мясной	200,0	200,0
Гренки:		
Хлеб пшеничный	14,0	12,0
Масса гренков (подсушенного хлеба)	-	10,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>210,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Бульон от варки птицы или мяса процеживают, при необходимости подсаливают и доводят до кипения.

Хлеб пшеничный очищают от корок, нарезают кубиками (10x10) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

При отпуске гренки кладут в тарелку и заливают бульоном. Оптимальная температура подачи +50°С.

На диету «П» суп готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** — прозрачный бульон, на поверхности слабо заметные блестки жира с равномерно нарезанными и подсушенными кубиками пшеничного хлеба;

**цвет** — бульона от светло-желтого до желтого со светло-коричневым оттенком;

**вкус, запах** — характерный для куриного (мясного) бульона и ароматических веществ овощей;

**консистенция** – жидкость, гренков плотная, хрустящая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
бульон куриный	1,73	0,89	0,84	0,28	0,18	0,11	5,19	130,05	31,21		
бульон мясной	1,91	1,07	0,84	0,46	0,35	0,11	5,19	137,55	33,01		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
бульон куриный	109,59	11,23	10,41	183,08	0,21	0,00	0,00	0,03	0,04	0,65	0,00
бульон мясной	83,49	11,23	5,19	66,50	0,21	0,00	0,00	0,03	0,02	0,38	0,00

### Технологическая карта № БУЛЬОН «ЧЕБУРАШКА»

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Бульон куриный или мясной	200,0	200,0
Изделие мясное:		
Говядина (лопаточная, боковая части)	13,6	10,0
Крупа рисовая	2,5	2,5
Масса припущенного риса		7,0
Яйцо	-	1,3
Лук репчатый	1,2	1,0
Масло сливочное	0,5	0,5
Вода	2,5	2,5
Масса полуфабриката		17,5
Масса готового мясного изделия		15,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200/15</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Бульон от варки птицы или мяса процеживают, при необходимости подсаливают и доводят до кипения.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в теплой воде, несколько раз меняя воду, затем в горячей воде и варят до готовности рассыпчатый рис.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), а затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) проточной водой, режут на куски, смешивают со слегка пассерованным луком и пропускают через мясорубку 2 раза, добавляют яйца, соль. Фарши хорошо вымешивают соединяют с отварным рассыпчатым рисом и формируют изделие виде шарика. Полуфабрикат припускают до готовности в бульоне и хранят в нем до отпуски.

Бульон отпускают с мясным шариком. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» суп готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** — прозрачный бульон, на поверхности слабо заметные блестки жира с изделием в виде шарика из мяса с рассыпчатым рисом;

**цвет** — бульона от светло-желтого до желтого со светло-коричневым оттенком, мясного изделия - светло-серый с белыми вкраплениями риса;

**вкус, запах** — характерный для куриного (мясного) бульона;

**консистенция** – жидкость, мясного изделия – мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
бульон куриный	2,93	2,77	0,17	1,01	0,99	0,02	1,70	118,08	28,34		
бульон мясной	3,11	2,94	0,17	1,19	1,16	0,02	1,70	125,58	30,14		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
бульон куриный	131,49	10,72	10,50	197,76	0,21	0,00	0,00	0,03	0,05	0,90	0,03
бульон мясной	105,39	10,72	5,28	81,18	0,21	0,00	0,00	0,03	0,04	0,62	0,03

## Технологическая карта № БОРЩ С КАПУСТОЙ (свежей) И КАРТОФЕЛЕМ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	40,0	32,0
	42,7	
Капуста белокочанная	20,0	16,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	21,3	16,0
	22,9	
	24,6	
	26,7	
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Томат-пюре	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Сахар	2,0	2,0
Вода	165,0	165,0
Кислота лимонная	0,1	0,1

<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>200/4/15</b>
<b>со сметаной и отварной птицей</b>	<b>200/4/15</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, свеклу, морковь, предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Свеклу нарезают соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла сливочного, лимонной кислоты и воды (15% к массе свеклы). Томатное пюре и лимонную кислоту добавляют за 10 минут до окончания тушения.

Лук шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу с томатом и варят до готовности. За 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар.

Отпускают со сметаной или со сметаной и отварным мясом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» борщ готовят без лимонной кислоты и томата-пюре, увеличив норму закладки моркови. Овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый борщ заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор овощей и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части – от ярко-красного до темно-красного, со слабым буроватым оттенком; блесок масла – оранжевый, овощей – характерный для их вида;

**вкус** – кисло-сладкий, характерный для свеклы и картофеля, ярко выраженный;

**запах** – пассерованных овощей, томата;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическа я ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
борщ	1,26	0,01	1,25	3,32	1,45	1,87	8,97	312,12	74,91		
со сметаной	1,36	0,11	1,25	4,02	2,16	1,87	9,09	343,02	82,32		
со сметаной и мясом	5,81	4,56	1,25	4,75	2,88	1,87	9,09	446,14	107,07		
со сметаной и мясом	5,52	4,27	1,25	7,56	5,70	1,87	9,20	514,58	123,50		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С



борщ	275,59	23,11	16,89	32,54	0,44	0,01	1,13	0,04	0,03	0,36	5,76
со сметаной	279,38	26,14	17,17	34,63	0,45	0,01	1,13	0,04	0,03	0,37	5,77
со сметаной и мясом	347,90	28,12	22,82	80,30	0,80	0,01	1,13	0,05	0,07	1,40	5,77
со сметаной и мясом	330,71	29,22	21,30	69,43	0,73	0,02	1,13	0,05	0,06	1,59	5,77

**Технологическая карта №**  
**БОРЩ С КАПУСТОЙ (свежей) И КАРТОФЕЛЕМ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	40,0	32,0
	42,7	
Капуста белокочанная	20,0	16,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	21,3	16,0
	22,9	
	24,6	
	26,7	
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Томат-пюре	2	2,0
Масло сливочное	4	4,0
Сахар	2	2,0
Вода	165	165,0
Кислота лимонная	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>200/4/15</b>	
<b>со сметаной и отварной птицей</b>	<b>200/4/15</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, свеклу, морковь, предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Свеклу шинкуют соломкой, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла сливочного, лимонной кислоты и воды (15% к массе свеклы). Томатное пюре и лимонную кислоту добавляют за 10 минут до окончания тушения.

Лук шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут

В кипящую воду закладывают нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу с томатом и варят до готовности. За 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар.

Отпускают со сметаной или со сметаной и отварным мясом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» борщ готовят без лимонной кислоты и томата-пюре, увеличив норму закладки моркови. Овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый борщ заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор овощей и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части – от ярко-красного до темно-красного, со слабым буроватым оттенком; блесок масла – оранжевый, овощей – характерный для их вида;

**вкус** – кисло-сладкий, характерный для свеклы и картофеля, ярко выраженный;

**запах** – пассерованных овощей, томата;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
борщ	1,27	0,02	1,25	3,01	2,90	0,11	8,99	300,79	72,19
со сметаной	1,37	0,12	1,25	3,72	3,61	0,11	9,10	331,69	79,61
со сметаной и мясом	5,82	4,57	1,25	4,44	4,33	0,11	9,10	434,82	104,36
со сметаной и птицей	5,53	4,28	1,25	7,26	7,15	0,11	9,21	503,25	120,78

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
борщ	275,85	23,32	16,90	32,87	0,44	0,01	1,14	0,04	0,03	0,37	5,76
со сметаной	279,65	26,35	17,18	34,96	0,45	0,02	1,14	0,04	0,04	0,37	5,77
со сметаной и мясом	348,16	28,33	22,83	80,63	0,80	0,02	1,14	0,05	0,07	1,40	5,77
со сметаной и птицей	330,98	29,43	21,31	69,76	0,73	0,02	1,14	0,05	0,07	1,59	5,77

## Технологическая карта № БОРЩ С КАПУСТОЙ (квашеной) И КАРТОФЕЛЕМ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	40,0	32,0
	42,7	
Капуста квашеная	17,1	12,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	21,3	16,0
	22,9	
	24,6	
	26,7	

Морковь	до 01.01	12,5	10,0
	с 01.01	13,3	
Лук репчатый		9,5	8,0
Томат-пюре		2,0	2,0
Масло сливочное		2,0	2,0
Масло подсолнечное рафинированное		2,0	2,0
Сахар		2,0	2,0
Вода		165,0	165,0
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>		<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>		<b>200/4/15</b>	
<b>со сметаной и отварной птицей</b>		<b>200/4/15</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, свеклу, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде и нарезают. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, если капуста очень кислая, ее, кроме того, промывают холодной водой. Подготовленную квашеную капусту кладут в котел, добавляют масло (10-15%) воду (20-25% от массы капусты) и тушат 1,5 – 2,5 часа, периодически помешивая.

Свеклу шинкуют соломкой, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла сливочного и воды (15% к массе свеклы). Томатное пюре и лимонную кислоту добавляют за 10 минут до окончания тушения.

Лук шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу с томатом и тушеную капусту, варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в борщ добавляют соль, сахар.

Отпускают со сметаной или со сметаной и отварным мясом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор овощей и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части – от ярко-красного до темно-красного, со слабым буроватым оттенком; блесков масла – оранжевый, овощей – характерный для их вида;

**вкус** – кисло-сладкий, характерный для свеклы и картофеля, с выраженным привкусом квашеной капусты;

**запах** – пассерованных овощей, томата;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды,	Энергетическая ценность
--	----------	---------	----------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.	г	кДж	ккал		
борщ	1,19	0,01	1,18	3,30	1,45	1,85	8,53	302,82	72,68		
со сметаной	1,29	0,11	1,18	4,01	2,16	1,85	8,65	333,72	80,09		
со сметаной и мясом	5,74	4,56	1,18	4,73	2,88	1,85	8,65	436,84	104,84		
со сметаной и птицей	5,45	4,27	1,18	7,55	5,70	1,85	8,76	505,28	121,27		
Минеральные вещества, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
борщ	250,48	23,06	15,99	30,12	0,44	0,01	1,13	0,03	0,03	0,30	4,88
со сметаной	254,27	26,09	16,27	32,21	0,45	0,01	1,13	0,03	0,03	0,31	4,88
со сметаной и мясом	322,78	28,07	21,93	77,88	0,80	0,01	1,13	0,05	0,07	1,33	4,88
со сметаной и птицей	305,60	29,17	20,40	67,01	0,73	0,02	1,13	0,05	0,06	1,53	4,88

**Технологическая карта №**  
**БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	41,0 43,5	32,0 <sup>1</sup>
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	53,3 57,1 61,5 66,7	40,0
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5 13,3	10,0
Лук репчатый	9,5	8,0
Томат-пюре	4,0	4,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Сахар	1,0	1,0
Вода	143,0	143
Кислота лимонная	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>200/4/15</b>	
<b>со сметаной и отварной птицей</b>	<b>200/4/15</b>	

<sup>1</sup>Масса вареной очищенной свеклы

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре в течение 1 часа 30 минут - 1 часа 40 минут, охлаждают, очищают, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Лук шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С.

Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, варят 10-15 мин, кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные овощи и томат-пюре пассерованное с небольшим количеством масла в течение 3-5 минут. За 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар, лимонную кислоту.

Отпускают со сметаной или со сметаной и отварным мясом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» борщ готовят без лимонной кислоты и томата-пюре, увеличив норму закладки моркови. Овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый борщ заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор овощей и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части – от ярко-красного до темно-красного, со слабым буроватым оттенком; блесок масла – оранжевый, овощей – характерный для их вида;

**вкус** – кисло-сладкий, с ярко выраженным вкусом картофеля;

**запах** – пассерованных овощей и томата;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
борщ	1,49	0,01	1,48	3,39	1,45	1,94	11,13	338,10	81,14		
со сметаной	1,59	0,11	1,48	4,09	2,16	1,94	11,24	369,00	88,56		
со сметаной и мясом	6,04	4,56	1,48	4,82	2,88	1,94	11,24	472,12	113,31		
со сметаной и птицей	5,75	4,27	1,48	7,63	5,70	1,94	11,36	540,56	129,73		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
борщ	293,92	23,26	17,24	39,02	0,72	0,01	1,17	0,05	0,05	0,38	5,52
со сметаной	297,71	26,28	17,52	41,10	0,73	0,01	1,17	0,05	0,05	0,39	5,53
со сметаной и мясом	366,22	28,26	23,17	86,78	1,07	0,01	1,17	0,06	0,08	1,42	5,53
со сметаной и птицей	349,04	29,36	21,65	75,90	1,01	0,02	1,17	0,06	0,08	1,61	5,53

## Технологическая карта № БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	41,0	32,0 <sup>1</sup>
	43,5	
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	53,3	40,0
	57,1	
	61,5	
	66,7	
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Томат-пюре	2,0	2,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Сахар	1,0	1,0
Вода	143,0	143,0
Кислота лимонная	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной</b>	<b>200/4/15</b>	
<b>со сметаной и отварной птицей</b>	<b>200/4/15</b>	

<sup>1</sup>Масса вареной очищенной свеклы.

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре в течение 1 часа 30 минут - 1 часа 40 минут, охлаждают, очищают, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Лук шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-7 минут, моркови -10-15 минут.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, варят 10-15 минут, кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные овощи и томат-пюре пассерованное с наибольшим количеством масла в течение 3-5 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют соль, сахар, лимонную кислоту.

Отпускают со сметаной или со сметаной и отварным мясом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» борщ готовят без лимонной кислоты и томата-пюре, увеличив норму закладки моркови. Овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый борщ заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор овощей и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части – от ярко-красного до темно-красного, со слабым буроватым оттенком; блесток масла – оранжевый, овощей – характерный для их вида;

**вкус** – кисло-сладкий, с ярко выраженным вкусом картофеля;

**запах** – пассерованных овощей и томата;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
борщ	1,48	0,00	1,48	3,69	0,00	3,69	11,12	349,42	83,86		
со сметаной	1,58	0,10	1,48	4,40	0,70	3,69	11,23	380,32	91,28		
со сметаной и мясом	6,03	4,55	1,48	5,12	1,43	3,69	11,23	483,45	116,03		
со сметаной и птицей	5,74	4,26	1,48	7,94	4,25	3,69	11,34	551,88	132,45		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
борщ	293,66	23,05	17,23	38,68	0,71	0,00	1,16	0,05	0,04	0,38	5,52
со сметаной	297,45	26,07	17,51	40,77	0,72	0,00	1,17	0,05	0,05	0,39	5,53
со сметаной и мясом	365,96	28,05	23,16	86,45	1,07	0,00	1,17	0,06	0,08	1,42	5,53
со сметаной и птицей	348,78	29,15	21,64	75,57	1,00	0,01	1,17	0,06	0,08	1,61	5,53

**Технологическая карта №  
БОРЩ СО ЩАВЕЛЕМ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	31,3	24,5 <sup>1</sup>
	33,3	
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	53,3	40,0
	57,1	
	61,5	
	66,7	
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	4,8	4,0
Щавель	26,4	20,0
Мука пшеничная в/с	1,0	1,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Сахар	1,0	1,0
Вода	128,0	128,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	

<sup>1</sup>Масса вареной очищенной свеклы

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Овощи (кроме свеклы), предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Щавель перебирают, обрезают корни, удаляют загнившие и увядшие листья, моют, припускают, протирают или мелко нарезают.

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре в течение 1 часа 30 минут - 1 часа 40 минут, охлаждают, очищают, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Лук, морковь нарезают тонкой соломкой (морковь может быть натерта на крупной терке) и припускают с маслом до полуготовности.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный брусочками, варят до полуготовности и добавляют припущенные лук и морковь и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют подготовленные свеклу, щавель, заправляют пассерованной мукой (пшеничную муку просеивают и пассеруют без масла при температуре 150-160<sup>0</sup>С, периодически помешивая, до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 70-80<sup>0</sup>С и разводят теплой водой в соотношении 1:4), соль, сахар и лимонную кислоту.

Отпускают со сметаной. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. Овощи хорошо очищены и равномерно нарезаны. Жидкая часть борща однородная.

**цвет** – жидкой части – зеленоватый, неярко выражен, блески масла – со слабым оливковым или светло-коричневым оттенком;

**вкус, запах** – сладковато-кислый, с выраженным вкусом картофеля и ароматом припущенных овощей;

**запах** – припущенных овощей;

**консистенция** – овощей – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
борщ	1,56	0,00	1,56	3,70	0,00	3,70	10,91	347,78	83,47
со сметаной	1,66	0,10	1,56	4,40	0,70	3,70	11,02	378,68	90,88

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
борщ	333,54	26,72	30,12	48,21	0,89	0,00	1,50	0,07	0,06	0,40	8,11
со сметаной	337,33	29,75	30,39	50,29	0,90	0,00	1,51	0,07	0,06	0,40	8,11

## Технологическая карта № БОРЩ ПО-СЛУЦКИ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл
--------------------	---



		Брутто	Нетто
Свекла	до 01.01	33,9	26,6 <sup>1</sup>
	с 01.01	36,2	
Картофель	с 01.09 по 31.10	29,3	22,0
	с 01.11 по 31.12	31,4	
	с 01.01 по 28-29.02	33,8	
	с 0.1.03	36,7	
Морковь	до 01.01	15,5	12,4
	с 01.01	16,5	
Щавель свежий		46,8	35,6
Лук репчатый		10,5	8,8
Томат-пюре		3,0	3,0
Масло сливочное		2,0	2,0
Сахар		1,4	1,4
Вода		161,0	161,0
Кислота лимонная		0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>		<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>		<b>200/4/15</b>	
<b>со сметаной и отварной птицей</b>		<b>200/4/15</b>	

<sup>1</sup>Масса вареной очищенной свеклы

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре в течение 1 часа 30 минут - 1 часа 40 минут, охлаждают, очищают, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Картофель, морковь, лук репчатый предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде.

Щавель перебирают, обрезают корни, удаляют загнившие и увядшие листья, моют и припускают в воде и протирают или мелко нарезают.

Лук шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Морковь пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанную морковь и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение моркови 10-15 минут.

Подготовленную свеклу, пассерованную морковь, томатное пюре, сахар тушат 10-15 минут с добавлением воды.

В кипящую подсоленную воду закладывают картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, варят 10—15 минут, затем добавляют подготовленный щавель, сырой нашинкованный репчатый лук, тушеную свеклу, соль и доводят до кипения.

Отпускают со сметаной или со сметаной и отварным мясом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор овощей и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части – зеленоватый, неярко выражен, блестки масла – со слабым оливковым или светло-коричневым оттенком;

**вкус** – кисло-сладкий, с ярко выраженным вкусом свеклы, картофеля;

**запах** – пассерованных овощей и томата;

**консистенция** - овощей— мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
борщ	1,58	0,01	1,57	1,56	1,45	0,11	9,48	246,81	59,23		
со сметаной	1,68	0,11	1,57	2,27	2,16	0,11	9,60	277,71	66,65		
со сметаной и мясом	6,13	4,56	1,57	2,99	2,88	0,11	9,60	380,83	91,40		
со сметаной и птицей	5,84	4,27	1,57	5,81	5,70	0,11	9,71	449,27	107,82		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
борщ	370,08	36,86	40,10	57,86	1,19	0,01	2,11	0,08	0,06	0,37	9,93
со сметаной	373,87	39,89	40,38	59,94	1,20	0,01	2,11	0,08	0,06	0,38	9,94
со сметаной и мясом	442,38	41,87	46,03	105,6 2	1,54	0,01	2,11	0,10	0,10	1,40	9,94
со сметаной и птицей	425,20	42,97	44,51	94,74	1,48	0,02	2,11	0,10	0,09	1,60	9,94

### Технологическая карта № БОРЩ ЛЕТНИЙ (с помидорами)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла молодая с ботвой	50,0	40,0
Картофель молодой с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	50,0	40,0
	53,3	
	57,1	
	61,5	
	66,7	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	
Лук репчатый	9,5	8,0
Помидоры свежие парниковые грунтовые	16,3	16,0
	18,8	
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Лимонная кислота	0,1	0,1
Вода	140,0	140,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные ломтиками или кубиками овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Картофель нарезают кубиками или ломтиками. Свеклу с ботвой нарезают ломтиками и припускают с добавлением лимонной кислоты.

В кипящую подсоленную воду закладывают картофель и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные овощи, а через 5 минут – припущенную свеклу, нарезанные дольками помидоры и варят до готовности. Добавляют соль, сахар и лимонную кислоту.

Отпускают со сметаной. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» борщ готовят без лимонной кислоты, овощи не пассеруют, а варят в сыром виде. Готовый борщ заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. Овощи хорошо очищены и равномерно нарезаны;

**цвет** – жидкой части – от красноватого до темно-красного со слабым буроватым оттенком, блесток масла – оранжевый, овощей – характерный для них;

**вкус** – кисло-сладкий, характерный для набора компонентов, с привкусом картофеля;

**запах** - пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная, овощи не переварены. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
борщ	1,59	0,00	1,59	3,73	0,00	3,73	10,86	362,21	86,93
со сметаной	1,69	0,10	1,59	4,43	0,70	3,73	10,98	393,11	94,35

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
борщ	363,04	20,00	21,25	42,11	0,52	0,00	1,00	0,05	0,05	0,50	6,51
со сметаной	366,83	23,02	21,53	44,20	0,53	0,00	1,00	0,05	0,05	0,50	6,51

## Технологическая карта № БОРЩ ЛЕТНИЙ (с томатом-пюре)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла молодая с ботвой	50,0	40,0
Картофель молодой с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	50,0	40,0
	53,3	
	57,1	
	61,5	
	66,7	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	

Лук репчатый	9,5	8,0
Томат-пюре	3,0	3,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Лимонная кислота	0,1	0,1
Вода	145,0	145,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают нарезанные ломтиками овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Картофель нарезают кубиками или ломтиками. Свеклу с ботвой нарезают ломтиками и припускают с добавлением лимонной кислоты.

В кипящую подсоленную воду закладывают картофель и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные овощи и томат-пюре, пассерованное с небольшим количеством масла в течение 3-5 минут, а через 5 минут – припущенную свеклу и варят до готовности. Добавляют соль, сахар и лимонную кислоту.

Отпускают со сметаной. Оптимальная температура подачи +50°C.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. Овощи хорошо очищены и равномерно нарезаны;

**цвет** – жидкой части – от красноватого до темно-красного со слабым буроватым оттенком, блесок масла – оранжевый, овощей – характерный для них;

**вкус** – кисло-сладкий, характерный для набора компонентов, с привкусом картофеля;

**запах** - пассерованных овощей и томата;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная, овощи не переварены. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
борщ	1,53	0,00	1,53	3,70	0,00	3,70	10,64	357,84	85,88		
со сметаной	1,63	0,10	1,53	4,40	0,70	3,70	10,75	388,74	93,30		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
борщ	350,50	18,99	19,75	39,44	0,54	0,00	0,95	0,05	0,04	0,41	5,81
со сметаной	354,29	22,01	20,03	41,52	0,54	0,00	0,95	0,05	0,05	0,41	5,82

## Технологическая карта № ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	80,0	64,0
Морковь до 01.01 с 01.01	20,0	16,0
	21,3	
Лук репчатый	11,9	10,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	152,0	152,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>200/4/15</b>	
<b>со сметаной и отварной птицей</b>	<b>200/4/15</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук шинкуют и припускают с маслом до полуготовности.

Капусту нарезают соломкой и закладывают в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности. Добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» борщ готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Жидкая часть щей однородная, на ее поверхности блестки масла.

**цвет** – слегка серый, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого;

**вкус** – характерный для капусты, слегка сладковатый.

**запах** – припущенных овощей (лука и моркови);

**консистенция** – овощей – мягкая, слегка плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность		
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал	
щи	1,34	0,01	1,34	1,52	1,45	0,07	4,58	171,49	41,16	
со сметаной	1,44	0,11	1,34	2,23	2,16	0,07	4,69	202,39	48,57	
со сметаной и мясом	5,89	4,56	1,34	2,95	2,88	0,07	4,69	305,52	73,32	
со сметаной и птицей	5,60	4,27	1,34	5,77	5,70	0,07	4,81	373,96	89,75	

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
щи	238,34	33,38	15,86	33,34	0,35	0,01	1,72	0,04	0,03	0,53	10,06
со сметаной	242,13	36,41	16,14	35,43	0,36	0,01	1,72	0,05	0,03	0,54	10,06
со сметаной и мясом	310,65	38,39	21,80	81,10	0,71	0,01	1,72	0,06	0,07	1,56	10,06

со сметаной и птицей	293,46	39,49	20,27	70,23	0,64	0,02	1,72	0,06	0,06	1,76	10,06
----------------------	--------	-------	-------	-------	------	------	------	------	------	------	-------

**Технологическая карта №**  
**ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	60,0	48,0
Картофель молодой с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	37,5	30,0
	40,0	
	42,9	
	46,2	
	50,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Вода	154,0	154,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>200/4/15</b>	
<b>со сметаной и отварной птицей</b>	<b>200/4/15</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке, лук шинкуют и пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками. В кипящую подсоленную воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный дольками картофель, вновь доводят до кипения и варят 10-15 минут, добавляют пассерованные лук и морковь, соль и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в щах сырыми. Готовые щи заправляют маслом.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. На поверхности жидкой части блески масла;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого;

**вкус** – характерный для капусты и картофеля, слегка сладковатый;

**запах** – пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей – мягкая, слегка плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
щи	1,53	0,01	1,52	3,37	1,45	1,91	7,75	289,86	69,57
со сметаной	1,63	0,11	1,52	4,07	2,16	1,91	7,86	320,76	76,98
со сметаной и мясом	6,08	4,56	1,52	4,80	2,88	1,91	7,86	423,88	101,73
со сметаной и птицей	5,79	4,27	1,52	7,61	5,70	1,91	7,98	492,32	118,16

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
щи	286,30	27,50	17,16	37,30	0,39	0,01	1,10	0,06	0,04	0,56	9,98
со сметаной	290,09	30,53	17,44	39,39	0,40	0,01	1,10	0,06	0,05	0,56	9,98
со сметаной и мясом	358,60	32,51	23,10	85,06	0,75	0,01	1,10	0,07	0,08	1,59	9,98
со сметаной и птицей	341,42	33,61	21,57	74,19	0,68	0,02	1,10	0,07	0,08	1,78	9,98

**Технологическая карта №  
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	60,0	48,0
Картофель молодой с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	37,5	30,0
	40,0	
	42,9	
	46,2	
	50,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Вода	154,0	154,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>2004/15</b>	
<b>со сметаной и отварной птицей</b>	<b>200/4/15</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке, лук шинкуют и пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками. В кипящую подсоленную воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный дольками картофель, вновь доводят до кипения и варят 10-15 минут, добавляют пассерованные лук и морковь, соль и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в щах сырыми. Готовые щи заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. На поверхности жидкой части блестки масла;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого;

**вкус** – характерный для капусты и картофеля, слегка сладковатый;

**запах** – пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей – мягкая, слегка плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
щи	1,52	0,00	1,52	3,67	0,00	3,67	7,73	301,18	72,28		
со сметаной	1,62	0,10	1,52	4,38	0,70	3,67	7,85	332,08	79,70		
со сметаной и мясом	6,07	4,55	1,52	5,10	1,43	3,67	7,85	435,21	104,45		
со сметаной и птицей	5,78	4,26	1,52	7,92	4,25	3,67	7,96	503,64	120,87		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
щи	286,04	27,29	17,16	36,97	0,39	0,00	1,09	0,06	0,04	0,56	9,98
со сметаной	289,83	30,32	17,44	39,06	0,40	0,00	1,10	0,06	0,04	0,56	9,98
со сметаной и мясом	358,34	32,30	23,09	84,73	0,74	0,00	1,10	0,07	0,08	1,59	9,98
со сметаной и птицей	341,16	33,40	21,57	73,86	0,68	0,01	1,10	0,07	0,07	1,78	9,98

## Технологическая карта № ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию



## 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста квашеная	57,1	40,0
Картофель	с 01.09 по 31.10	26,7
	с 01.11 по 31.12	28,6
	с 01.01 по 28-29.02	30,8
	с 0.1.03	33,3
Морковь	до 01.01	12,5
	с 01.01	13,3
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Вода	162,0	162,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>200/4/15</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Квашеную капусту перебирают (если капуста очень кислая, ее следует промыть в холодной воде и отжать), крупные куски измельчают, добавляют масло (10-15%), воду (20-25% от массы капусты) и тушат 1,5-2,5 часа, периодически помешивая.

Морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке, лук шинкуют и пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую подсоленную воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют тушеную квашеную капусту и варят с момента закипания 15-20 минут, добавляют пассерованные овощи, соль и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и равномерно нарезаны. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. На поверхности жидкой части блестящие капли масла.

**цвет** – жидкой части щей – слегка серый, блесок масла светло-желтый или светло-оранжевый.

**вкус** – характерный для квашеной капусты и картофеля, кисловатый;

**запах** – характерный для квашеной капусты, с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей – мягкая, слегка плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
щи	1,21	0,00	1,21	1,84	0,00	1,84	5,03	181,28	43,51

со сметаной	1,31	0,10	1,21	2,54	0,70	1,84	5,14	212,18	50,92		
со сметаной и мясом	5,76	4,55	1,21	3,27	1,43	1,84	5,14	315,30	75,67		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
щи	179,74	28,74	13,35	26,54	0,37	0,00	1,09	0,03	0,03	0,33	6,98
со сметаной	183,54	31,77	13,62	28,62	0,38	0,00	1,09	0,03	0,03	0,33	6,98
со сметаной и мясом	252,05	33,75	19,28	74,30	0,73	0,00	1,09	0,05	0,06	1,36	6,98

**Технологическая карта №**  
**ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	60,0	48,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	32,0	24,0
	34,3	
	36,9	
	40,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	30,0	24,0
	32,0	
Лук репчатый	9,5	8,0
Яблоки	20,0	14,0 <sup>1</sup>
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Вода	150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>200/4/15</b>	

<sup>1</sup>Масса яблок, очищенных от кожицы с удаленным семенным гнездом.

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, морковь, промывают, перебирают, очищают и промывают в проточной воде. Лук репчатый, перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Капусту зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку.

Яблоки перебирают, промывают, очищают от кожицы и удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками.

Капусту нарезают шашками, картофель – кубиками или ломтиками, морковь соломкой или натирают на крупной терке, лук - шинкуют.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, кладут картофель и варят до полуготовности, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют нарезанные ломтиками яблоки, соль.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в щах сырыми. Готовые щи заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – светло-оранжевый;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для картофеля;

**запах** – характерный для капусты и пассерованных овощей, с ароматом яблок.

**консистенция** - овощей – мягкая, слегка плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
щи	1,62	0,00	1,62	3,71	0,00	3,71	9,00	331,84	79,64
со сметаной	1,72	0,10	1,62	4,42	0,70	3,71	9,11	362,74	87,06
со сметаной и мясом	6,17	4,55	1,62	5,14	1,43	3,71	9,11	465,87	111,81

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
щи	336,72	32,48	19,85	41,25	0,68	0,00	2,59	0,06	0,04	0,65	10,77
со сметаной	340,52	35,51	20,13	43,34	0,69	0,00	2,59	0,06	0,05	0,65	10,78
со сметаной и мясом	409,03	37,49	25,79	89,01	1,04	0,00	2,59	0,08	0,08	1,68	10,78

## Технологическая карта № ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	60,0	48,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	32,0	24,0
	34,3	
	36,9	
	40,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	30,0	24,0
	32,0	
Лук репчатый	9,5	8,0
Яблоки	20,0	14,0 <sup>1</sup>
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0

Вода	150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>200/4/15</b>	

<sup>1</sup>Масса яблок, очищенных от кожицы с удаленным семенным гнездом.

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь промывают, перебирают, очищают и промывают в проточной воде. Лук репчатый, перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Капусту зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку.

Яблоки перебирают, промывают, очищают от кожицы и удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками..

Капусту нарезают шашками, картофель – кубиками или ломтиками, морковь соломкой или натирают на крупной терке, лук - шинкуют.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, кладут картофель и варят до полуготовности, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанные ломтиками яблоки, соль.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в щах сырыми. Готовые щи заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – светло-оранжевый;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для картофеля;

**запах** – характерный для капусты и пассерованных овощей, с ароматом яблок.

**консистенция** - овощей – мягкая, слегка плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
щи	1,63	0,01	1,62	3,41	1,45	1,96	9,01	320,52	76,92		
со сметаной	1,73	0,11	1,62	4,11	2,16	1,96	9,13	351,42	84,34		
со сметаной и мясом	6,18	4,56	1,62	4,84	2,88	1,96	9,13	454,54	109,09		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
щи	336,98	32,69	19,86	41,58	0,68	0,01	2,60	0,06	0,05	0,65	10,77
со сметаной	340,78	35,72	20,14	43,67	0,69	0,01	2,60	0,06	0,05	0,65	10,78
со сметаной и мясом	409,29	37,70	25,79	89,34	1,04	0,01	2,60	0,08	0,09	1,68	10,78

## Технологическая карта №

# РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	20,0	16,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	80,0	60,0
	85,7	
	92,3	
	100,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	
Лук репчатый	9,5	8,0
Огурцы соленые	20,0	12,0 <sup>1</sup>
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Вода	140,0	140,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>20/4/15</b>	

<sup>1</sup>Масса огурцов без кожицы и сердцевины (семян)

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук припускают с маслом или пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают соломкой и припускают 15 минут.

В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения. Затем кладут картофель, нарезанный брусочками, и варят до полуготовности. Пассерованные или припущенные лук и морковь вводят в рассольник за 15 мин до готовности. За 5-7 минут до готовности добавляют припущенные огурцы и соль.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны равномерно в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – светло-желтый, овощей – характерный для их вида;

**вкус** – кисловатый, с привкусом огурцов и картофеля;

**запах** – характерный для припущенных огурцов с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей – мягкая, слегка плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
рассольник	1,60	0,00	1,60	3,76	0,00	3,76	10,83	350,26	84,06
со сметаной	1,70	0,10	1,60	4,46	0,70	3,76	10,94	381,16	91,48
со сметаной и мясом	6,15	4,55	1,60	5,19	1,43	3,76	10,94	484,28	116,23

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
рассольник	318,48	19,63	18,22	40,18	0,46	0,00	0,91	0,06	0,05	0,52	7,98
со сметаной	322,28	22,65	18,50	42,27	0,46	0,00	0,91	0,06	0,06	0,53	7,99
со сметаной и мясом	390,79	24,63	24,15	87,94	0,81	0,00	0,91	0,08	0,09	1,55	7,99

### Технологическая карта № РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	20,0	16,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	80,0	60,0
	85,7	
	92,3	
	100,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	
Лук репчатый	9,5	8,0
Огурцы соленые	20,0	12,0 <sup>1</sup>
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	140,0	140,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>20/4/15</b>	

<sup>1</sup> Масса огурцов без кожицы и сердцевины (семян)

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук припускают с маслом или пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают соломкой и припускают 15 минут.

В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения. Затем кладут картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, и варят до полуготовности. Пассерованные или припущенные лук и морковь вводят в рассольник за 15 минут до готовности. За 5-7 минут до готовности добавляют припущенные огурцы и соль.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

На диету «П» не рекомендуется.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла. Овощи нарезаны равномерно в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – светло-желтый, овощей – характерный для их вида;

**вкус** – кисловатый, с привкусом огурцов и картофеля;

**запах** – характерный для припущенных огурцов с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей – мягкая, слегка плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
рассольник	1,61	0,01	1,60	3,45	1,45	2,00	10,84	338,93	81,34		
со сметаной	1,71	0,11	1,60	4,16	2,16	2,00	10,95	369,83	88,76		
со сметаной и мясом	6,16	4,56	1,60	4,88	2,88	2,00	10,95	472,96	113,51		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
рассольник	318,74	19,84	18,23	40,51	0,46	0,01	0,91	0,06	0,05	0,52	7,98
со сметаной	322,54	22,86	18,50	42,60	0,47	0,01	0,92	0,06	0,06	0,53	7,99
со сметаной и мясом	391,05	24,84	24,16	88,27	0,82	0,01	0,92	0,08	0,09	1,55	7,99

## Технологическая карта № РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (с овсяной крупой)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	80,0	60,0
	85,7	
	92,3	
	100,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	
Крупа овсяная	4,0	4,0
Лук репчатый	4,8	4,0

Огурцы соленые	20,0	12,0 <sup>1</sup>
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>20/4/15</b>	

<sup>1</sup> Масса огурцов без кожицы и сердцевины (семян)

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают соломкой или ромбиками и припускают 15 минут.

Крупу овсяную перебирают, промывают в теплой воде несколько раз, меняя воду.

В кипящую воду закладывают хорошо промытую овсяную крупу, варят до полуготовности, добавляют картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, доводят до кипения и добавляют пассерованные овощи. За 5-7 минут до окончания варки кладут припущенные соленые огурцы, соль и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла. Овощи нарезаны равномерно, в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – светло-желтый, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – кисловатый, с привкусом огурцов и картофеля;

**запах** – характерный для припущенных огурцов с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, слегка плотная. Овощи не переварены.

Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
рассольник	1,70	0,01	1,69	3,65	1,45	2,20	11,62	359,68	86,32		
со сметаной	1,80	0,11	1,69	4,36	2,16	2,20	11,74	390,58	93,74		
со сметаной и мясом	6,25	4,56	1,69	5,08	2,88	2,20	11,74	493,70	118,49		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
рассольник	280,91	16,35	19,30	45,36	0,52	0,01	0,91	0,07	0,05	0,45	5,52
со сметаной	284,70	19,38	19,58	47,45	0,52	0,01	0,92	0,07	0,05	0,45	5,53



со сметаной и мясом	353,21	21,36	25,24	93,12	0,87	0,01	0,92	0,09	0,09	1,48	5,53
---------------------	--------	-------	-------	-------	------	------	------	------	------	------	------

**Технологическая карта №**  
**РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (с перловой крупой)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	80,0	60,0
	85,7	
	92,3	
	100,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	
Крупа перловая	4,0	4,0
Лук репчатый	4,8	4,0
Огурцы соленые	20,0	12,0 <sup>1</sup>
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>20/4/15</b>	

<sup>1</sup>Масса огурцов без кожицы и сердцевины (семян).

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают соломкой или ромбиками и припускают 15 минут.

Крупу перловую перебирают, промывают сначала в теплой воде, несколько раз меняя воду, затем в горячей воде. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают

В кипящую воду закладывают сваренную отдельно до полуготовности перловую крупу, добавляют картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, доводят до кипения и добавляют пассерованные овощи. За 5-7 минут до окончания варки кладут припущенные соленые огурцы, соль и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны равномерно, в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – светло-желтый, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – кисловатый, с привкусом огурцов и картофеля;

**запах** – характерный для припущенных огурцов с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, слегка плотная. Овощи не переварены. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
рассольник	1,64	0,01	1,63	3,48	1,45	2,03	12,23	362,23	86,93
со сметаной	1,74	0,11	1,63	4,18	2,16	2,03	12,34	393,13	94,35
со сметаной и мясом	6,19	4,56	1,63	4,91	2,88	2,03	12,34	496,25	119,10

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
рассольник	274,30	15,44	16,66	44,45	0,44	0,01	0,91	0,06	0,05	0,48	5,52
со сметаной	278,09	18,46	16,94	46,54	0,45	0,01	0,92	0,06	0,05	0,48	5,53
со сметаной и мясом	346,60	20,44	22,59	92,22	0,80	0,01	0,92	0,07	0,09	1,51	5,53

### Технологическая карта №

## РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (с рисовой крупой) (вариант1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	80,0	60,0
	85,7	
	92,3	
	100,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	
Крупа рисовая	4,0	4,0
Лук репчатый	4,8	4,0
Огурцы соленые	20,0	12,0 <sup>1</sup>
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>20/4/15</b>	

<sup>1</sup>Масса огурцов без кожицы и сердцевины (семян)

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают соломкой или ромбиками и припускают 15 минут.

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, несколько раз меняя воду.

В кипящую воду закладывают хорошо промытую рисовую крупу и варят до полуготовности, добавляют картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, доводят до кипения и добавляют пассерованные овощи и варят. За 5-7 минут до окончания варки кладут припущенные соленые огурцы, соль и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны равномерно, в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – светло-желтый, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – кисловатый, с привкусом огурцов и картофеля;

**запах** – характерный для припущенных огурцов с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, слегка плотная. Овощи не переварены.

Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
рассольник	1,55	0,01	1,55	3,47	1,45	2,02	12,41	363,73	87,29		
со сметаной	1,65	0,11	1,55	4,18	2,16	2,02	12,52	394,63	94,71		
со сметаной и мясом	6,10	4,56	1,55	4,90	2,88	2,02	12,52	497,75	119,46		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
рассольник	271,79	14,38	17,01	38,43	0,42	0,01	0,91	0,05	0,05	0,46	5,52
со сметаной	275,58	17,41	17,29	40,52	0,42	0,01	0,92	0,06	0,05	0,47	5,53
со сметаной и мясом	344,10	19,39	22,94	86,19	0,77	0,01	0,92	0,07	0,09	1,50	5,53

## Технологическая карта №

## РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (с рисовой крупой) (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	80,0	60,0
	85,7	
	92,3	
	100,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	
Крупа рисовая	4,0	4,0
Лук репчатый	4,8	4,0
Огурцы соленые	20,0	12,0 <sup>1</sup>
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Вода	150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>20/4/15</b>	

<sup>1</sup>Масса огурцов без кожицы и сердцевины (семян)

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают соломкой или ромбиками и припускают 15 минут.

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, несколько раз меняя воду.

В кипящую воду закладывают хорошо промытую рисовую крупу и варят до полуготовности, добавляют картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, доводят до кипения и добавляют пассерованные овощи и варят. За 5-7 минут до окончания варки кладут припущенные соленые огурцы, соль и варят до готовности.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны равномерно, в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – слегка серый, блесок масла – светло-желтый, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – кисловатый, с привкусом огурцов и картофеля;

**запах** – характерный для припущенных огурцов с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, слегка плотная. Овощи не переварены. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды,	Энергетическая ценность

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.	г	кДж	ккал		
рассольник	1,55	0,00	1,55	3,78	0,00	3,78	12,39	375,05	90,01		
со сметаной	1,64	0,10	1,55	4,48	0,70	3,78	12,51	405,95	97,43		
со сметаной и мясом	6,09	4,55	1,55	5,21	1,43	3,78	12,51	509,08	122,18		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
рассольник	271,53	14,17	17,00	38,10	0,41	0,00	0,91	0,05	0,05	0,46	5,52
со сметаной	275,32	17,20	17,28	40,19	0,42	0,00	0,91	0,06	0,05	0,47	5,53
со сметаной и мясом	343,84	19,18	22,93	85,86	0,77	0,00	0,91	0,07	0,09	1,49	5,53

### Технологическая карта № СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	112,5	90,0
	120,0	
	128,6	
	138,5	
	150,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	140,0	140,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, доводят до кипения и добавляют пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Отпускают с говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – На поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части супа – светло-серый, с оранжевыми вкраплениями моркови, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого, овощей – характерный для них;  
**вкус, запах** – характерный для картофеля с ароматом пассерованных овощей;  
**консистенция** – овощей – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп картофельный	1,80	0,01	1,79	1,78	1,45	0,32	14,39	330,09	79,22		
с мясом	6,25	4,46	1,79	2,50	2,18	0,32	14,39	433,22	103,97		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп картофельный	371,83	13,51	19,44	45,15	0,47	0,01	0,94	0,08	0,07	0,58	7,89
с мясом	440,34	15,49	25,09	90,82	0,82	0,01	0,94	0,09	0,10	1,61	7,89

**Технологическая карта №  
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	112,5	90,0
	120,0	
	128,6	
	138,5	
	150,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Вода	140,0	140,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, доводят до кипения и добавляют пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – На поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части супа – светло-серый, с оранжевыми вкраплениями моркови, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого, овощей – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для картофеля с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп картофельный	1,79	0,00	1,79	2,08	0,00	2,08	14,38	341,42	81,94		
с мясом	6,24	4,45	1,79	2,81	0,73	2,08	14,38	444,54	106,69		
	Минеральные вещества, мг										
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп картофельный	371,57	13,30	19,43	44,82	0,47	0,00	0,93	0,08	0,07	0,58	7,89
с мясом	440,08	15,28	25,09	90,49	0,81	0,00	0,93	0,09	0,10	1,61	7,89

## Технологическая карта № СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	66,7	50,0
	71,4	
	76,9	
	83,3	
Крупа гречневая ядрица	20,0	20,0
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	11,9	10,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	180,0	180,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>
---------------------------------------	---------------

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Крупы гречневую перебирают и варят в небольшом количестве воды.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный брусочками или ломтиками, доводят до кипения и добавляют пассерованные овощи, проваренную гречневую крупу соль и варят до готовности.

Можно отпустить с говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – от светло-серого до светло-коричневого с оранжевыми вкраплениями моркови;

**вкус, запах** – характерный для картофеля и гречневой крупы с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей – мягкая, плотная; крупы – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп любительский	3,38	0,01	3,37	2,22	1,45	0,77	19,99	478,42	114,82		
с мясом	7,83	4,46	3,37	2,94	2,18	0,77	19,99	581,54	139,57		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп любительский	297,04	18,01	48,22	81,55	1,48	0,01	1,12	0,11	0,07	1,05	4,72
с мясом	365,55	19,99	53,88	127,22	1,82	0,01	1,12	0,13	0,11	2,07	4,72

## Технологическая карта № СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ (с крупой овсяной) (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	30,0	24,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12	26,7	20,0
	28,6	



с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	30,8	8,0
	33,3	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	
Крупа овсяная	8,0	8,0
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	160,0	160,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>200/4/15</b>	
<b>со сметаной и отварной птицей</b>	<b>200/4/15</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Крупу овсяную перебирают, промывают в теплой, а затем и горячей воде несколько раз, меняя воду.

В кипящую воду закладывают хорошо промытую овсяную крупу и варят до полуготовности, добавляют белокочанную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения и кладут картофель, нарезанный кубиками или ломтиками.ю варят до готовности. За 10-15 мин до готовности добавляют пассерованные лук и морковь, соль.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

## 2. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи нарезаны равномерно (картофель и овощи – кубиками, капуста – шашками), на поверхности блески масла, набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для капусты, с привкусом картофеля;

**запах** – характерный для капусты с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, плотная .

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп крестьянский	1,72	0,01	1,72	3,74	1,45	2,29	8,72	323,20	77,57
со сметаной	1,82	0,11	1,72	4,44	2,16	2,29	8,83	354,10	84,98
со сметаной и мясом	6,27	4,56	1,72	5,17	2,88	2,29	8,83	457,22	109,73

со сметаной и птицей	5,99	4,27	1,72	7,98	5,70	2,29	8,94	525,66	126,16		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
суп крестьянский	201,85	23,64	19,31	48,06	0,52	0,01	0,88	0,06	0,03	0,41	5,61
со сметаной	205,64	26,67	19,59	50,15	0,53	0,01	0,88	0,06	0,04	0,41	5,62
со сметаной и мясом	274,15	28,65	25,24	95,83	0,88	0,01	0,88	0,08	0,07	1,44	5,62
со сметаной и птицей	256,97	29,75	23,72	84,95	0,81	0,02	0,88	0,08	0,07	1,63	5,62

**Технологическая карта №**  
**СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ (с крупой овсяной) (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	30,0	24,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	26,7	20,0
	28,6	
	30,8	
	33,3	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	
Крупа овсяная	8,0	8,0
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Вода	160,0	160,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>200/4/15</b>	
<b>со сметаной и отварной птицей</b>	<b>200/4/15</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Крупу овсяную перебирают, промывают в теплой, а затем и горячей воде несколько раз, меняя воду.

В кипящую воду закладывают хорошо промытую овсяную крупу и варят до полуготовности, добавляют белокочанную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения и кладут картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, варят до готовности. За 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные лук и морковь, соль.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи нарезаны равномерно (картофель и овощи – кубиками, капуста – шашками), на поверхности блески масла, набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для капусты, с привкусом картофеля;

**запах** – характерный для капусты с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, плотная

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп крестьянский	1,73	0,02	1,72	3,43	2,90	0,53	8,73	311,87	74,85
со сметаной	1,83	0,12	1,72	4,14	3,61	0,53	8,85	342,77	82,27
со сметаной и мясом	6,28	4,57	1,72	4,86	4,33	0,53	8,85	445,90	107,02
со сметаной и птицей	5,99	4,28	1,72	7,68	7,15	0,53	8,96	514,33	123,44

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
суп крестьянский	202,11	23,85	19,32	48,39	0,53	0,01	0,88	0,06	0,04	0,41	5,61
со сметаной	205,90	26,88	19,59	50,48	0,53	0,02	0,89	0,06	0,04	0,41	5,62
со сметаной и мясом	274,41	28,86	25,25	96,16	0,88	0,02	0,89	0,08	0,08	1,44	5,62
со сметаной и птицей	257,23	29,96	23,73	85,28	0,82	0,02	0,89	0,08	0,07	1,63	5,62

## Технологическая карта № СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ (с крупой перловой)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	30,0	24,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	26,7	20,0
	28,6	
	30,8	
	33,3	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	
Крупа перловая	8,0	8,0

Лук репчатый	9,5	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2
Вода	160,0	160,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>200/4/15</b>	
<b>со сметаной и отварной птицей</b>	<b>200/4/15</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Крупу перловую перебирают, промывают сначала в теплой воде, несколько раз меняя воду, затем в горячей воде. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы), варят до полуготовности, отвар сливают, крупу промывают.

В кипящую воду закладывают сваренную до полуготовности перловую крупу, доводят до готовности, добавляют белокочанную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения и кладут картофель, нарезанный кубиками или ломтиками и варят до готовности. За 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные лук и морковь, соль.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи нарезаны равномерно (картофель и овощи – кубиками, капуста – шашками), на поверхности блески масла, набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для капусты, с привкусом картофеля;

**запах** – характерный для капусты с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп крестьянский	1,60	0,01	1,59	3,39	1,45	1,93	9,93	328,30	78,79
со сметаной	1,70	0,11	1,59	4,09	2,16	1,93	10,04	359,20	86,21
со сметаной и мясом	6,15	4,56	1,59	4,82	2,88	1,93	10,04	462,32	110,96
со сметаной и птицей	5,86	4,27	1,59	7,63	5,70	1,93	10,15	530,76	127,38
Минеральные вещества, мг			Витамины, мг						

	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
суп крестьянский	188,62	21,81	14,02	46,25	0,38	0,01	0,88	0,04	0,03	0,47	5,61
со сметаной	192,42	24,84	14,30	48,34	0,38	0,01	0,88	0,04	0,03	0,47	5,62
со сметаной и мясом	260,93	26,82	19,95	94,02	0,73	0,01	0,88	0,06	0,07	1,50	5,62
со сметаной и птицей	243,75	27,92	18,43	83,14	0,67	0,02	0,88	0,06	0,06	1,69	5,62

**Технологическая карта №  
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ (с крупой рисовой)**

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	30,0	24,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	26,7	20,0
	28,6	
	30,8	
	33,3	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	
Крупа рисовая	8,0	8,0
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	160,0	160,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>200/4/15</b>	
<b>со сметаной и отварной птицей</b>	<b>200/4/15</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в теплой воде, затем в горячей воде, несколько раз меняя воду.

В кипящую воду закладывают хорошо промытую рисовую крупу, доводят до готовности, добавляют белокочанную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения и кладут картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, варят до готовности. За 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные лук и морковь, соль.

Отпускают со сметаной или со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи нарезаны равномерно (картофель и овощи – кубиками, капуста – шашками), на поверхности блески масла, набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого, овощей и крупы – характерный для их вида;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для капусты, с привкусом картофеля;

**запах** – характерный для капусты с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей и крупы – мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп крестьянский	1,44	0,01	1,43	3,38	1,45	1,93	10,28	331,30	79,51
со сметаной	1,54	0,11	1,43	4,08	2,16	1,93	10,39	362,20	86,93
со сметаной и мясом	5,99	4,56	1,43	4,81	2,88	1,93	10,39	465,32	111,68
со сметаной и птицей	5,70	4,27	1,43	7,63	5,70	1,93	10,51	533,76	128,10

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
суп крестьянский	183,61	19,70	14,72	34,21	0,32	0,01	0,88	0,04	0,03	0,44	5,61
со сметаной	187,40	22,73	14,99	36,30	0,33	0,01	0,88	0,04	0,03	0,44	5,62
со сметаной и мясом	255,92	24,71	20,65	81,98	0,68	0,01	0,88	0,06	0,07	1,47	5,62
со сметаной и птицей	238,73	25,81	19,13	71,10	0,61	0,02	0,88	0,06	0,06	1,66	5,62

## Технологическая карта № СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	22,5	18,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	53,3	40,0
	57,1	
	61,5	
	66,7	
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0

Зеленый горошек консервированный	9,2	6,0
Томаты свежие парниковые грунтовые	16,3	16,0
	18,8	
Масло сливочное	4,0	4,0
Вода	150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Помидоры перебирают, удаляют плодоножку и промывают. Консервированный зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду, промывают.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают белокочанную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения и кладут картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, варят до готовности. За 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные лук и морковь, ломтики свежих помидоров, за 5 минут до готовности - зеленый горошек, соль.

Можно отпускать со сметаной.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления, на поверхности жидкой части блески масла. Набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжево-красными вкраплениями моркови и томатов, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей – характерный для их вида;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для овощей с привкусом картофеля;

**запах** – характерный для капусты и картофеля с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп из овощей	1,56	0,02	1,54	3,11	2,90	0,20	8,86	293,17	70,36		
со сметаной	1,66	0,12	1,54	3,81	3,61	0,20	8,97	324,07	77,78		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп из овощей	275,87	21,15	16,70	39,03	0,40	0,01	1,22	0,06	0,05	0,56	7,69
со сметаной	279,66	24,18	16,98	41,12	0,41	0,02	1,22	0,06	0,05	0,57	7,69

Технологическая карта №

## СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	22,5	18,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	53,3	40,0
	57,1	
	61,5	
	66,7	
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Зеленый горошек консервированный	9,2	6,0
Томаты свежие парниковые грунтовые	16,3	16,0
	18,8	
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Вода	150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	
<b>со сметаной и говядиной отварной протертой</b>	<b>200/4/15</b>	
<b>со сметаной и отварной птицей</b>	<b>200/4/15</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Помидоры перебирают, удаляют плодоножку и промывают. Консервированный зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду, промывают.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают белокочанную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения и кладут картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, варят до готовности. За 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные лук и морковь, ломтики свежих помидоров, за 5 минут до готовности - зеленый горошек, соль.

Можно отпускать со сметаной со сметаной и говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления, на поверхности жидкой части блески масла. Набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжево-красными вкраплениями моркови и томатов, блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей – характерный для их вида;

**вкус** – слегка сладковатый, характерный для овощей с привкусом картофеля;



**запах** – характерный для капусты и картофеля с ароматом пассерованных овощей;  
**консистенция** - овощей – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп из овощей	1,54	0,00	1,54	3,72	0,00	3,72	8,83	315,82	75,80
со сметаной	1,64	0,10	1,54	4,42	0,70	3,72	8,95	346,72	83,21
со сметаной и мясом	6,09	4,55	1,54	5,15	1,43	3,72	8,95	449,85	107,96
со сметаной и птицей	5,80	4,26	1,54	7,97	4,25	3,72	9,06	518,28	124,39

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
суп из овощей	275,35	20,73	16,69	38,37	0,39	0,00	1,21	0,06	0,05	0,56	7,69
со сметаной	279,14	23,76	16,97	40,46	0,40	0,00	1,21	0,06	0,05	0,56	7,69
со сметаной и мясом	347,65	25,74	22,62	86,13	0,75	0,00	1,21	0,07	0,09	1,59	7,69
со сметаной и птицей	330,47	26,84	21,10	75,26	0,68	0,01	1,21	0,07	0,08	1,78	7,69

**Технологическая карта №  
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО ЩАВЕЛЕМ**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Щавель	31,6	24,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	66,7	50,0
	71,4	
	76,9	
	83,3	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	
Лук репчатый	4,8	4,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Щавель перебирают, обрезают корни, удаляют загнившие и увядшие листья, моют, припускают и протирают или мелко нарезают.

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, добавляют пассерованные лук и морковь. Щавель кладут в суп за 5-8 минут до окончания варки, солят.

Отпускают со сметаной. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендует.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления, на поверхности жидкой части блестки масла. Набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – жидкой части, блесток масла со слабым оливковым или светло-коричневым оттенком;

**вкус** – кисловатый, с привкусом картофеля;

**запах** – характерный для щавеля и картофеля с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей – мягкая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп из овощей	1,36	0,01	1,35	3,39	1,45	1,94	8,84	298,05	71,53
со сметаной	1,46	0,11	1,35	4,10	2,16	1,94	8,96	328,95	78,95

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
суп из овощей	320,58	21,19	29,81	45,23	0,69	0,01	1,38	0,08	0,06	0,40	8,59
со сметаной	324,37	24,22	30,09	47,32	0,70	0,01	1,38	0,08	0,06	0,41	8,59

## Технологическая карта № СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (пшениной)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	85,3	64,0
	91,4	
	98,5	
	106,7	
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Пшено	4,0	4,0

Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Вода	150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	
<b>с отварной птицей</b>	<b>200/15</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят и кладут в посуду, добавляют растительное масло, немного воды и припускают на слабом огне при плотно закрытой крышке.

Пшеничную крупу перебирают, промывают сначала в теплой воде несколько раз, меняя воду, затем в горячей воде.

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, доводят до кипения, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности при слабом кипении.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и крупы;

**запах** – характерный для картофеля и используемого вида крупы, с ароматом припущенных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп картофельный с крупой	1,76	0,00	1,76	2,11	0,00	2,11	13,09	325,66	78,16		
с мясом	6,21	4,45	1,76	2,83	0,73	2,11	13,09	428,79	102,91		
с птицей	5,92	4,16	1,76	5,65	3,54	2,11	13,20	497,22	119,33		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
суп картофельный с крупой	287,28	14,11	18,25	42,62	0,45	0,00	1,12	0,07	0,05	0,50	5,80
с мясом	355,79	16,09	23,90	88,30	0,80	0,00	1,12	0,09	0,09	1,53	5,80
с птицей	338,61	17,19	22,38	77,42	0,74	0,01	1,12	0,09	0,08	1,72	5,80

# СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (рисовой)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 01.03	85,3	64,0
	91,4	
	98,5	
	106,7	
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Крупа рисовая	4,0	4,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
или масло сливочное	2,0	2,0
Вода	150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	
<b>с отварной птицей</b>	<b>200/15</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят и кладут в посуду, добавляют растительное масло, немного воды и припускают на слабом огне при плотно закрытой крышке.

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в теплой воде несколько раз, меняя воду, затем в горячей воде.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками доводят до кипения, затем добавляют припущенные овощи, подготовленную крупу, соль и варят до готовности при слабом кипении.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой. Оптимальная температура подачи +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 2. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и крупы;

**запах** – характерный для картофеля и используемого вида крупы, с ароматом припущенных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп картофельный (с маслом подсолнечным)	1,60	0,00	1,60	2,03	0,00	2,03	13,26	322,96	77,51		
с мясом	6,05	4,45	1,60	2,75	0,73	2,03	13,26	426,09	102,26		
с птицей	5,76	4,16	1,60	5,57	3,54	2,03	13,37	494,52	118,69		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп картофельный (с маслом подсолнечным)	283,42	13,44	17,10	39,73	0,39	0,00	1,12	0,06	0,05	0,50	5,80
с мясом	351,93	15,42	22,75	85,41	0,74	0,00	1,12	0,08	0,09	1,53	5,80
с птицей	338,61	17,19	22,38	77,42	0,74	0,01	1,12	0,09	0,08	1,72	5,80

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп картофельный (с маслом сливочным)	1,61	0,01	1,60	1,72	1,45	0,27	13,28	311,64	74,79		
с мясом	6,06	4,46	1,60	2,45	2,18	0,27	13,28	414,76	99,54		
с птицей	5,77	4,17	1,60	5,26	4,99	0,27	13,39	483,20	115,97		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп картофельный (с маслом сливочным)	283,68	13,65	17,11	40,06	0,40	0,01	1,13	0,06	0,05	0,50	5,80
с мясом	352,19	15,63	22,76	85,74	0,75	0,01	1,13	0,08	0,09	1,53	5,80
с птицей	335,01	16,73	21,24	74,86	0,68	0,01	1,13	0,08	0,08	1,72	5,80

### Технологическая карта № СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (манной)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1 Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	85,3	64,0
	91,4	
	98,5	
	106,7	
Морковь до 01.01	12,5	10,0

с 01.01	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Крупа манная	6,0	6,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
или масло сливочное	2,0	2,0
Вода	150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	
<b>с отварной птицей</b>	<b>200/15</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят и кладут в посуду, добавляют растительное масло, немного воды и припускают на слабом огне при плотно закрытой крышке.

Крупу манную просеивают.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками доводят до кипения, затем добавляют припущенные овощи, соль, манную крупу засыпают в суп за 10 минут до его готовности. Суп варят до готовности при слабом кипении.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой, птицей. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и крупы;

**запах** – характерный для картофеля и используемого вида крупы, с ароматом припущенных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 3. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп картофельный (с маслом подсолнечным)	1,90	0,00	1,90	2,05	0,00	2,05	14,35	347,26	83,34		
с мясом	6,35	4,45	1,90	2,77	0,73	2,05	14,35	450,39	108,09		
с птицей	6,07	4,16	1,90	5,59	3,54	2,05	14,46	518,82	124,52		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
суп картофельный (с маслом	286,72	14,21	16,30	38,95	0,41	0,00	1,12	0,06	0,05	0,51	5,80

подсолнечным)												
с мясом	355,24	16,19	21,95	84,62	0,76	0,00	1,12	0,08	0,09	1,53	5,80	
с птицей	338,05	17,29	20,43	73,75	0,69	0,01	1,12	0,08	0,08	1,73	5,80	

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп картофельный (с маслом сливочным)	1,91	0,01	1,90	1,74	1,45	0,29	14,36	335,94	80,62
с мясом	6,36	4,46	1,90	2,46	2,18	0,29	14,36	439,06	105,37
с птицей	6,07	4,17	1,90	5,28	4,99	0,29	14,47	507,50	121,80

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
суп картофельный (с маслом сливочным)	286,98	14,42	16,31	39,28	0,41	0,01	1,13	0,06	0,05	0,51	5,80
с мясом	355,50	16,40	21,96	84,96	0,76	0,01	1,13	0,08	0,09	1,54	5,80
с птицей	338,31	17,50	20,44	74,08	0,70	0,01	1,13	0,08	0,08	1,73	5,80

**Технологическая карта №**  
**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ХЛОПЬЯМИ ОВСЯНЫМИ «ГЕРКУЛЕС»**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	85,3	64,0
	91,4	
	98,5	
	106,7	
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Хлопья овсяные «Геркулес»	4,0	4,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
или масло сливочное	2,0	2,0
Вода	150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	
<b>с отварной птицей</b>	<b>200/15</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят и кладут в посуду, добавляют растительное масло, немного воды и припускают на слабом огне при плотно закрытой крышке.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, доводят до кипения, затем добавляют припущенные овощи, хлопья овсяные «Геркулес», соль и варят до готовности при слабом кипении.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой, птицей. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и крупы;

**запах** – характерный для картофеля и используемого вида крупы, с ароматом припущенных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп картофельный (с маслом подсолнечным)	1,75	0,00	1,75	2,21	0,00	2,21	12,50	319,21	76,61		
с мясом	6,20	4,45	1,75	2,94	0,73	2,21	12,50	422,34	101,36		
с птицей	5,91	4,16	1,75	5,75	3,54	2,21	12,61	490,77	117,79		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп картофельный (с маслом подсолнечным)	291,42	14,99	19,85	45,93	0,48	0,00	1,12	0,07	0,05	0,48	5,80
с мясом	359,93	16,97	25,50	91,60	0,83	0,00	1,12	0,09	0,09	1,51	5,80
с птицей	342,75	18,07	23,98	80,73	0,77	0,01	1,12	0,09	0,08	1,70	5,80

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность		
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал	
суп картофельный (с маслом сливочным)	1,76	0,01	1,75	1,90	1,45	0,45	12,51	307,89	73,89	
с мясом	6,21	4,46	1,75	2,63	2,18	0,45	12,51	411,01	98,64	
с птицей	5,92	4,17	1,75	5,45	4,99	0,45	12,62	479,45	115,07	
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг			



	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
суп картофельный (с маслом сливочным)	291,68	15,20	19,86	46,26	0,49	0,01	1,13	0,07	0,05	0,48	5,80
с мясом	360,19	17,18	25,51	91,93	0,84	0,01	1,13	0,09	0,09	1,51	5,80
с птицей	343,01	18,28	23,99	81,06	0,77	0,01	1,13	0,09	0,08	1,70	5,80

**Технологическая карта №**  
**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	66,7	50,0
	71,4	
	76,9	
	83,3	
Горох лущеный	16,2	16,0
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	130,0	130,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	
<b>с отварной птицей</b>	<b>200/15</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Горох перебирают, моют и замачивают в холодной воде (2-3 л на 1 кг) на 3-4 часа. В кипящую воду закладывают горох и варят без соли при закрытой крышке до полуготовности. Добавляют нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут пассерованные овощи, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и гороха – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и гороха;

**запах** – характерный для картофеля, гороха, с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и гороха – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп картофельный с горохом	4,39	0,01	4,38	3,62	1,45	2,17	15,97	479,56	115,09		
с говядиной	8,84	4,46	4,38	4,35	2,18	2,17	15,97	582,69	139,84		
с птицей	8,55	4,17	4,38	7,16	4,99	2,17	16,08	651,12	156,27		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
суп картофельный с горохом	329,53	24,54	25,00	60,33	1,27	0,01	1,12	0,15	0,06	0,67	4,65
с говядиной	398,04	26,52	30,65	106,01	1,62	0,01	1,12	0,17	0,10	1,70	4,65
с птицей	380,86	27,62	29,13	95,13	1,56	0,01	1,12	0,17	0,09	1,89	4,65

### Технологическая карта № СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	66,7	50,0
	71,4	
	76,9	
	83,3	
Горох лущеный	16,2	16,0
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Вода	130,0	130,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы,

промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Горох перебирают, моют и замачивают в холодной воде (2-3л на 1 кг) на 3-4 часа. В кипящую воду закладывают горох и варят без соли при закрытой крышке до полуготовности. Добавляют нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут пассерованные овощи, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и гороха – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и гороха;

**запах** – характерный для картофеля, гороха, с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и гороха – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп картофельный с горохом	4,38	0,00	4,38	3,93	0,00	3,93	15,95	490,89	117,81		
с говядиной	8,83	4,45	4,38	4,65	0,73	3,93	15,95	594,01	142,56		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп картофельный с горохом	329,27	24,33	24,99	60,00	1,27	0,00	1,11	0,15	0,06	0,67	4,65
с говядиной	397,78	26,31	30,64	105,68	1,62	0,00	1,11	0,17	0,10	1,70	4,65

## Технологическая карта №

## СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	66,7	50,0
	71,4	
	76,9	
	83,3	

Горошек зеленый консервированный	30,8	20,0
Морковь	до 01.01	12,5
	с 01.01	13,3
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	130,0	130,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	
<b>с отварной птицей</b>	<b>200/15</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Консервированный зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду, промывают.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, доводят до кипения, кладут пассерованные овощи, горошек зеленый консервированный, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой, птицей. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и гороха – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и гороха;

**запах** – характерный для картофеля, гороха, с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и гороха – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп картофельный с зеленым горошком	1,67	0,01	1,66	3,43	1,45	1,98	9,82	321,16	77,08		
с говядиной	6,12	4,46	1,66	4,16	2,18	1,98	9,82	424,29	101,83		
с птицей	5,83	4,17	1,66	6,97	4,99	1,98	9,94	492,72	118,25		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар	В1	В2	РР	С

							ОТИН				
суп картофельный с зеленым горошком	245,00	15,53	16,40	39,66	0,42	0,01	1,17	0,06	0,05	0,48	5,45
с говядиной	313,51	17,51	22,06	85,34	0,77	0,01	1,17	0,08	0,08	1,51	5,45
с птицей	296,33	18,61	20,53	74,46	0,70	0,01	1,17	0,08	0,08	1,70	5,45

**Технологическая карта №**  
**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	66,7	50,0
	71,4	
	76,9	
	83,3	
Горошек зеленый консервированный	30,8	20,0
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Вода	130,0	130,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	
<b>с отварной птицей</b>	<b>200/15</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Консервированный зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду, промывают.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, доводят до кипения, кладут пассерованные овощи, горошек зеленый консервированный, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой, отварной птицей.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и гороха – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и гороха;

**запах** – характерный для картофеля, гороха, с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и гороха – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп картофельный с зеленым горошком	1,67	0,02	1,66	3,12	2,90	0,22	9,84	309,84	74,36		
с говядиной	6,12	4,47	1,66	3,85	3,63	0,22	9,84	412,96	99,11		
с птицей	5,84	4,18	1,66	6,67	6,45	0,22	9,95	481,40	115,54		
	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг							
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп картофельный с зеленым горошком	245,26	15,74	16,41	39,99	0,43	0,01	1,17	0,06	0,05	0,48	5,45
с говядиной	313,77	17,72	22,06	85,67	0,77	0,01	1,17	0,08	0,09	1,51	5,45
с птицей	296,59	18,82	20,54	74,79	0,71	0,02	1,17	0,08	0,08	1,70	5,45

**Технологическая карта №  
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	66,7	50,0
	71,4	
	76,9	
	83,3	
Фасоль	16,2	16,0
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	130,0	130,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	
<b>с отварной птицей</b>	<b>200/15</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Фасоль перебирают, моют и замачивают в холодной воде (2-3л на 1 кг) на 5-6 часов. В кипящую воду закладывают фасоль и затем варят без соли при закрытой крышке до полуготовности. Добавляют картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, доводят до кипения, кладут пассерованные овощи, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой, отварной птицей. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и фасоли – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и фасоли;

**запах** – характерный для картофеля, фасоли, с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и фасоли – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность											
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал										
суп картофельный с фасолью	4,10	0,01	4,10	3,68	1,45	2,22	15,36	466,36	111,93										
с говядиной	8,55	4,46	4,10	4,40	2,18	2,22	15,36	569,49	136,68										
с птицей	8,27	4,17	4,10	7,22	4,99	2,22	15,48	637,92	153,10										
	Минеральные вещества, мг																		
	К					Ca					Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
суп картофельный с фасолью	380,89	33,13	27,08	95,69	1,12	0,01	1,12	0,10	0,06	0,64	4,65								
с говядиной	449,40	35,11	32,74	141,36	1,47	0,01	1,12	0,12	0,10	1,67	4,65								
с птицей	432,22	36,21	31,22	130,49	1,40	0,01	1,12	0,12	0,09	1,86	4,65								

### Технологическая карта №

## СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто

Картофель	с 01.09 по 31.10	80,0	60,0
	с 01.11 по 31.12	85,7	
	с 01.01 по 28-29.02	92,3	
	с 0.1.03	100	
Макаронные изделия		8,0	8,0
Морковь	до 01.01	12,5	10,0
	с 01.01	13,3	
Лук репчатый		9,5	8,0
Масло сливочное		2,0	2,0
Вода		150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>		<b>200/15</b>	
<b>с отварной птицей</b>		<b>200/15</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают нарезанный картофель и варят 10 минут, добавляют макаронные изделия, пассерованные овощи, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой, отварной птицей.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Макароны имеют характерную для них форму. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – светло-серый; блесок масла от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и макаронных изделий – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и используемых макаронных изделий;

**запах** – характерный для картофеля с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – макаронных изделий и овощей – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп картофельный с макаронными изделиями	2,03	0,01	2,02	1,75	1,45	0,30	15,14	352,27	84,54		
с говядиной	6,48	4,46	2,02	2,48	2,18	0,30	15,14	455,39	109,29		
с птицей	6,19	4,17	2,02	5,29	4,99	0,30	15,25	523,83	125,72		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С



суп картофельный с макаронными изделиями	273,79	14,54	15,78	39,19	0,46	0,01	1,13	0,06	0,05	0,50	5,47
с говядиной	342,31	16,52	21,44	84,87	0,80	0,01	1,13	0,08	0,09	1,53	5,47
с птицей	325,12	17,62	19,91	73,99	0,74	0,01	1,13	0,08	0,08	1,72	5,47

**Технологическая карта №**  
**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	80,0	60,0
	85,7	
	92,3	
	100,0	
Макаронные изделия	8,0	8,0
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Вода	150,0	150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	
<b>с отварной птицей</b>	<b>200/15</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят и кладут в посуду, добавляют растительное масло, немного воды и припускают на слабом огне при плотно закрытой крышке.

В кипящую воду закладывают нарезанный картофель и варят 10 минут, добавляют макаронные изделия, припущенные с растительным маслом лук и морковь, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой, отварной птицей.

На диету «П» готовят без изменений.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

**2. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Макаронные изделия имеют характерную для них форму. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – светло-серый; блесок масла от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и макаронных изделий – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и используемых макаронных изделий;

**запах** – характерный для картофеля с ароматом припущенных овощей;

**консистенция** – макаронных изделий и овощей – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп картофельный с макаронными изделиями	2,02	0,00	2,02	2,06	0,00	2,06	15,12	363,59	87,26		
с говядиной	6,47	4,45	2,02	2,78	0,73	2,06	15,12	466,72	112,01		
с птицей	6,18	4,16	2,02	5,60	3,54	2,06	15,24	535,15	128,44		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
суп картофельный с макаронными изделиями	273,53	14,33	15,77	38,86	0,45	0,00	1,12	0,06	0,05	0,50	5,47
с говядиной	342,05	16,31	21,43	84,54	0,80	0,00	1,12	0,08	0,08	1,53	5,47
с птицей	324,86	17,41	19,91	73,66	0,74	0,01	1,12	0,08	0,08	1,72	5,47

**Технологическая карта №  
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	82,7	62,0
	88,6	
	95,4	
	103,3	
Морковь до 01.01 с 01.01	15,0	12,0
	16,0	
Лук репчатый	4,8	4,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	162,0	162,0
Масса супа		200,0
Фрикадельки:		
Говядина (тазобедренная или лопаточная часть)	31,3	23,0
Лук репчатый	2,4	2,0
Яйца куриные	-	1,5
Вода	2,0	2,0
Масса полуфабриката		27,0
Масса готовых фрикаделек		20,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200/20</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды с температурой около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают в проточной воде.

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови -10-15 минут.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, и варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Перед отпуском фрикадельки должны подвергаться вторичной термической обработке - кипячению в бульоне.

Для приготовления фрикаделек мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), а затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) проточной водой, режут на куски, пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с мелко нарезанным бланшированным луком, сырыми яйцами, солью и водой и хорошо перемешивают. Формуют шарики по 8-10 г 2-3 шт. на порцию.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – нарезка овощей соответствует технологии приготовления, на поверхности жидкой части блестки масла, фрикадельки круглой формы. Набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови, блесок масла – светло-желтый, овощей и фрикаделек – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для картофеля, с ароматом пассерованных овощей; фрикаделек – характерный для мясной массы;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная; фрикаделек – упругая, сочная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,30	0,01	1,29	1,68	1,45	0,23	10,22	253,15	60,76		
суп с фрикадельками	5,59	4,27	1,32	2,50	2,27	0,23	10,39	360,28	86,47		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп	272,33	13,26	15,03	33,13	0,34	0,01	1,34	0,05	0,05	0,44	5,55
суп с фрикадельками	340,21	16,40	20,64	78,48	0,70	0,01	1,34	0,07	0,09	1,39	5,62

## Технологическая карта № СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	82,7	62,0
	88,6	
	95,4	
	103,3	
Морковь до 01.01 с 01.01	15,0	12,0
	16,0	
Лук репчатый	4,8	4,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	162,0	162,0
Масса супа		200,0
Фрикадельки:		
Треска потрошенная обезглавленная	25,0	19,0
Лук репчатый	4,2	3,5
Яйца куриные	-	1,0
Вода	1,5	2,0
Масса полуфабриката		25,0
Масса готовых фрикаделек		20,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200/20</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды с температурой около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают в проточной воде.

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, и варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Перед отпуском фрикадельки должны подвергаться вторичной термической обработке - кипячению в бульоне.

Для приготовления рыбных фрикаделек **рыбу** размораживают на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде с температурой не выше 12<sup>0</sup>С из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 литр, промывают и разделяют на филе с кожей без костей. Замороженное рыбное филе размораживают на воздухе, промывают. Подготовленное филе рыбы с кожей без костей пропускают через мясорубку, добавляют бланшированный мелко рубленый лук, сырые яйца, воду, соль, все тщательно перемешивают и формируют шарики по 8-10 г 2-3 шт. на порцию.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – нарезка овощей соответствует технологии приготовления, на поверхности жидкой части блески масла, фрикадельки круглой формы. Набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови, блесок масла – светло-желтый, овощей и фрикаделек – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для картофеля, с ароматом пассерованных овощей; фрикаделек – характерный для рыбной массы;

**консистенция** - овощей – мягкая, плотная; фрикаделек – упругая, сочная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,30	0,01	1,29	1,68	1,45	0,23	10,22	253,15	60,76		
суп с фрикадельками	4,16	2,83	1,34	1,88	1,65	0,23	10,51	314,20	75,41		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
суп	272,33	13,26	15,03	33,13	0,34	0,01	1,34	0,05	0,05	0,44	5,55
суп с фрикадельками	335,03	18,89	20,53	70,95	0,49	0,01	1,34	0,07	0,08	0,80	5,75

### Технологическая карта № СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска крупная потрошенная обезглавленная	24,1	18,3
или филе хека серебристого необесшкуренное	21,9	19,7
Масса припущенной рыбы		15,0
Картофель с 01.09 по 31.10	120,0	90,0
с 01.11 по 31.12	128,6	
с 01.01 по 28-29.02	138,5	
с 01.03	750,0	
Морковь до 01.01	10,0	8,0
с 01.01.	10,7	
Масса пассерованной моркови		5,4
Лук репчатый	9,5	8,0
Масса пассерованного лука		4,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Вода	140,0	140,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	-	<b>200/15</b>

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель и морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы,

промывают в проточной воде. Овощи нарезают мелкими кубиками, ломтиками, соломкой, морковь можно натирать на крупной терке.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут.

Рыбу размораживают на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде с температурой не выше 12<sup>0</sup>С из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 литр, промывают и разделяют на филе с кожей без костей. Замороженное рыбное филе размораживают на воздухе, промывают.

Подготовленную рыбу нарезают на порции, заливают горячей водой, солят и припускают в течение 10-15 минут до готовности. Припущенную рыбу хранят до раздачи в бульоне.

В кипящую воду кладут нарезанный кубиками или ломтиками картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи и варят до готовности. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль.

При отпуске рыбу кладут в тарелку и наливают суп. Оптимальная температура подачи 50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а припускают, суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части – светло-серый с различными оттенками; блесок масла – светло-желтый; овощей и рыбы – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для картофеля и рыбного бульона с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей, рыбы – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп (треска)	4,42	2,62	1,79	3,32	3,00	0,32	14,41	433,54	104,05		
суп (хек)	4,72	2,93	1,79	3,61	3,29	0,32	14,41	449,73	107,93		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B1	B2	PP	C
суп (треска)	426,22	17,74	24,22	78,91	0,58	0,02	0,94	0,09	0,09	0,92	7,96
суп (хек)	429,50	18,92	25,44	86,61	0,59	0,02	0,94	0,09	0,08	0,79	8,14

## Технологическая карта № СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска крупная потрошенная обезглавленная	24,1	18,3

или филе хека серебристого необесшкуренное	21,9	19,7
Масса припущенной рыбы	-	15,0
Картофель с 01.09 по 31.10	120,0	90,0
с 01.11 по 31.12	128,6	
с 01.01 по 28-29.02	138,5	
с 01.03	750,0	
Морковь до 01.01	10,0	8,0
с 01.01.	10,7	
Масса пассерованной моркови		5,4
Лук репчатый	9,5	8,0
Масса пассерованного лука		4,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Вода	140,0	140,0
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>200/15</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель и морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Овощи нарезают мелкими кубиками, ломтиками, соломкой, морковь можно натирать на крупной терке.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут.

Рыбу размораживают на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде с температурой не выше 12<sup>0</sup>С из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 литр, промывают и разделяют на филе с кожей без костей. Замороженное рыбное филе размораживают на воздухе, промывают.

Подготовленную рыбу нарезают на порции, заливают горячей водой, солят и припускают в течение 10-15 минут до готовности. Припущенную рыбу хранят до раздачи в бульоне.

В кипящую воду кладут нарезанный кубиками или ломтиками картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи и варят до готовности. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль.

При отпуске рыбу кладут в тарелку и наливают суп. Оптимальная температура подачи 50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а припускают, суп заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части – светло-серый с различными оттенками; блесок масла – светло-желтый; овощей и рыбы – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для картофеля и рыбного бульона с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей, рыбы – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды,	Энергетическая ценность
--	----------	---------	----------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.	г	кДж	ккал																																															
суп (треска)	4,41	2,61	1,79	3,63	1,55	2,08	14,39	444,87	106,77																																															
суп (хек)	4,71	2,92	1,79	3,92	1,83	2,08	14,39	461,05	110,65																																															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td colspan="5" style="text-align: center;">Минеральные вещества, мг</td> <td colspan="5" style="text-align: center;">Витамины, мг</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">К</td> <td style="text-align: center;">Са</td> <td style="text-align: center;">Mg</td> <td style="text-align: center;">P</td> <td style="text-align: center;">Fe</td> <td style="text-align: center;">А</td> <td style="text-align: center;">Каро тин</td> <td style="text-align: center;">В1</td> <td style="text-align: center;">В2</td> <td style="text-align: center;">РР</td> <td style="text-align: center;">С</td> </tr> <tr> <td>суп (треска)</td> <td style="text-align: center;">425,96</td> <td style="text-align: center;">17,53</td> <td style="text-align: center;">24,21</td> <td style="text-align: center;">78,58</td> <td style="text-align: center;">0,57</td> <td style="text-align: center;">0,01</td> <td style="text-align: center;">0,94</td> <td style="text-align: center;">0,09</td> <td style="text-align: center;">0,09</td> <td style="text-align: center;">0,92</td> <td style="text-align: center;">7,96</td> </tr> <tr> <td>суп (хек)</td> <td style="text-align: center;">429,24</td> <td style="text-align: center;">18,71</td> <td style="text-align: center;">25,44</td> <td style="text-align: center;">86,28</td> <td style="text-align: center;">0,59</td> <td style="text-align: center;">0,01</td> <td style="text-align: center;">0,94</td> <td style="text-align: center;">0,09</td> <td style="text-align: center;">0,08</td> <td style="text-align: center;">0,79</td> <td style="text-align: center;">8,14</td> </tr> </table>											Минеральные вещества, мг					Витамины, мг						К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С	суп (треска)	425,96	17,53	24,21	78,58	0,57	0,01	0,94	0,09	0,09	0,92	7,96	суп (хек)	429,24	18,71	25,44	86,28	0,59	0,01	0,94	0,09	0,08	0,79	8,14
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг																																																		
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С																																													
суп (треска)	425,96	17,53	24,21	78,58	0,57	0,01	0,94	0,09	0,09	0,92	7,96																																													
суп (хек)	429,24	18,71	25,44	86,28	0,59	0,01	0,94	0,09	0,08	0,79	8,14																																													

## Технологическая карта № СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	80,0	60,0
	85,7	
	92,3	
	100,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Вода	130,0	130,0
Клецки:		
Мука пшеничная в/с	16,0	16,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Яйца куриные	-	4,5
Вода	25,0	25,0
Соль	0,5	0,5
Масса полуфабриката (теста)		47,0
Масса вареных клецок		52,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды с температурой около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают в проточной воде. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, и варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в подсоленной воде и кладут в суп перед отпуском.



Для приготовления **клецек** в кипящую воду кладут масло, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин, затем массу охлаждают до 60<sup>0</sup>С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости, варят их при слабом кипении 5-7 минут.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – нарезка овощей соответствует технологии приготовления, клецки – кусочки теста круглой или овальной формы, не разварившиеся, на поверхности жидкой части блестки масла. Набор компонентов соответствует рецептуре.

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови, блесок масла – светло-желтый, клецек – белый или светло-кремовый, овощей – характерный для них.

**вкус, запах** – характерный для картофеля и мучных клецек, с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей – мягкая, плотная, клецек – эластичная, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,29	0,01	1,28	1,67	1,45	0,22	10,12	251,17	60,28		
суп с клецками	3,28	0,53	2,75	3,73	3,36	0,37	20,08	534,16	128,20		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B1	B2	PP	C
суп	265,22	14,03	14,59	33,14	0,36	0,01	1,13	0,05	0,05	0,43	5,47
суп с клецками	288,01	19,94	17,51	52,96	0,63	0,02	1,13	0,08	0,07	0,59	5,47

## Технологическая карта № СУП С КРУПОЙ МАННОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	16,0	16,0
Морковь	до 01.01 с 01.01	10,0
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Вода	190,0	190,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

В кипящую воду закладывают пассерованные лук и морковь и варят 5-10 минут, затем добавляют, помешивая, манную крупу, предварительно просеянную, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре. Жидкая часть супа однородная;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для манной крупы с привкусом и ароматом пассерованных овощей

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,70	0,02	1,68	3,05	2,90	0,15	11,08	339,50	81,48		
суп с говядиной	6,15	4,47	1,68	3,78	3,63	0,15	11,08	442,62	106,23		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B1	B2	PP	C
суп	59,24	15,38	7,05	19,71	0,22	0,01	1,08	0,03	0,01	0,24	0,53
суп с говядиной	127,75	17,36	12,70	65,39	0,57	0,01	1,08	0,04	0,05	1,27	0,53

## Технологическая карта № СУП С КРУПОЙ ПЕРЛОВОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа перловая	16,0	16,0
Морковь до 01.01	12,5	10,0
с 01.01	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0

Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Вода	190,0	190,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	
<b>с отварной птицей</b>	<b>200/15</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Перловую крупу перебирают, промывают сначала в теплой, а затем горячей воде, несколько раз меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.

В кипящую воду закладывают проваренную перловую крупу и варят. За 10-15 минут до готовности крупы добавляют пассерованные лук и морковь, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой, отварной птицей.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для перловой крупы с привкусом и ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 2. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,54	0,00	1,54	3,68	0,00	3,68	10,88	357,35	85,76		
с говядиной	5,99	4,45	1,54	4,41	0,73	3,68	10,88	460,47	110,51		
с птицей	5,70	4,16	1,54	7,22	3,54	3,68	10,99	528,91	126,94		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В1	В2	РР	С
суп	64,56	17,49	10,10	52,18	0,33	0,00	1,07	0,02	0,01	0,34	0,53
с говядиной	133,07	19,47	15,75	97,85	0,67	0,00	1,07	0,04	0,05	1,37	0,53
с птицей	115,89	20,57	14,23	86,98	0,61	0,01	1,07	0,04	0,04	1,56	0,53

## Технологическая карта № СУП С КРУПОЙ ПШЕННОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Пшено	20,0	20,0
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Вода	190,0	190,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	
<b>с отварной птицей</b>	<b>200/15</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Пшено перебирают, промывают сначала в теплой воде, несколько раз, меняя воду, а затем в горячей воде.

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят до полуготовности. Добавляют пассерованные лук и морковь, соль и варят до готовности.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой, отварной птицей..

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для пшеничной крупы с привкусом и ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп	2,26	0,00	2,26	4,11	0,00	4,11	13,27	426,35	102,32
с говядиной	6,71	4,45	2,26	4,83	0,73	4,11	13,27	529,47	127,07
с птицей	6,42	4,16	2,26	7,65	3,54	4,11	13,39	597,91	143,50
Минеральные вещества, мг									
Минеральные вещества, мг					Витамины, мг				

	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B1	B2	PP	C
суп	77,33	16,90	18,97	47,76	0,55	0,00	1,07	0,07	0,01	0,34	0,53
с говядиной	145,84	18,88	24,63	93,44	0,89	0,00	1,07	0,09	0,05	1,36	0,53
с птицей	128,66	19,98	23,10	82,56	0,83	0,01	1,07	0,09	0,04	1,56	0,53

## Технологическая карта № СУП С КРУПОЙ РИСОВОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	16,0	16,0
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5	10,0
	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Вода	190,0	190,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	
<b>с отварной птицей</b>	<b>200/15</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Рисовую крупу перебирают, промывают сначала в теплой воде, несколько раз, меняя воду, а затем в горячей воде.

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят до полуготовности. Добавляют пассерованные лук и морковь, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой, отварной птицей.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для рисовой крупы с привкусом и ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	1,21	0,00	1,21	3,67	0,00	3,67	11,58	363,35	87,20		
с говядиной	5,66	4,45	1,21	4,39	0,73	3,67	11,58	466,47	111,95		
с птицей	5,37	4,16	1,21	7,21	3,54	3,67	11,70	534,91	128,38		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
суп	54,54	13,27	11,49	28,10	0,22	0,00	1,07	0,02	0,01	0,29	0,53
с говядиной	123,05	15,25	17,14	73,77	0,56	0,00	1,07	0,04	0,05	1,32	0,53
с птицей	105,87	16,35	15,62	62,90	0,50	0,01	1,07	0,04	0,04	1,51	0,53

### Технологическая карта № СУП С КРУПОЙ ЯЧНЕВОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа ячневая	20,0	20,0
Морковь до 01.01	12,5	10,0
с 01.01	13,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Вода	190,0	190,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с говядиной отварной протертой</b>	<b>200/15</b>	
<b>с отварной птицей</b>	<b>200/15</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут, моркови - 10-15 минут.

Ячневую крупу просеивают.

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят до полуготовности. Добавляют пассерованные лук и морковь, соль и варят до готовности.

Можно отпускать с говядиной отварной протертой.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» овощи не пассеруют, а варят в супе сырыми. Готовый суп заправляют маслом.

#### 3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус, запах** – характерный для ячневой крупы с привкусом и ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суп	2,00	0,00	2,00	3,75	0,00	3,75	13,24	408,35	98,00
с говядиной	6,45	4,45	2,00	4,48	0,73	3,75	13,24	511,47	122,75
с птицей	6,16	4,16	2,00	7,30	3,54	3,75	13,35	579,91	139,18

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
суп	76,29	26,22	13,23	66,90	0,39	0,00	1,07	0,05	0,02	0,53	0,53
с говядиной	144,80	28,20	18,88	112,58	0,74	0,00	1,07	0,07	0,05	1,55	0,53
с птицей	127,62	29,30	17,36	101,70	0,67	0,01	1,07	0,07	0,05	1,75	0,53

### Технологическая карта № СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	160,0	160,0
Вода	24,0	24,0
Макаронные изделия в/с	16,0	16,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Сахар	1,0	1,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронные – 15-20 минут, лапшу - 10-12 минут, вермишель 5-7 минут), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, и, периодически помешивая, варят до готовности, добавляют соль и сахар. При отпуске заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Макаронные изделия имеют характерную для них форму, не переварены. Соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – от белого до светло-кремового, блесок масла – светло-желтый. Макаронных изделий – характерный для их вида;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока, с ароматом сливочного масла;

**консистенция** – макаронных изделий – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность				
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал			
суп молочный с макаронными изделиями	5,51	4,02	1,48	5,13	4,97	0,15	17,76	584,51	140,28			
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг						
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С	
суп молочный с макаронными изделиями	220,70	172,81	21,93	137,72	0,31	0,03	0,02	0,07	0,20	0,28	0,83	

**Технологическая карта №  
СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	160,0	160,0
Вода	50,0	50,0
Овсяные хлопья «Геркулес»	12,0	12,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Сахар	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Овсяные хлопья варят в кипящей подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

При отпуске суп заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла. Крупа имеет характерную для нее форму. Соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – от белого до светло-кремового, блесок масла – светло-желтый. Крупы – характерный для ее вида;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока, с ароматом сливочного масла;

**консистенция** – хлопьев овсяных «Геркулес» - мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.



### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп молочный	5,20	4,02	1,17	5,63	4,97	0,65	14,03	533,78	128,11		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп молочный	238,13	176,68	33,40	159,85	0,47	0,03	0,02	0,08	0,20	0,22	0,83

## Технологическая карта № СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ ГРЕЧНЕВОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	160,0	160,0
Вода	50,0	50,0
Крупа гречневая ядрица	16,0	16,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Сахар	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде несколько раз, меняя воду.

В кипящую подсоленную воду закладывают подготовленную гречневую крупу и варят до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

При отпуске суп заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Крупа имеет характерную для нее форму. Соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – от белого до светло-кремового, блесок масла – светло-желтый. Крупы – характерный для ее вида;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока, с ароматом сливочного масла;

**консистенция** – крупы - мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп молочный	5,82	4,02	1,79	5,44	4,97	0,46	17,56	597,53	143,41		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С

	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
суп молочный	256,57	174,00	47,77	167,09	1,03	0,03	0,02	0,10	0,22	0,67	0,83

**Технологическая карта №  
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ ПЕРЛОВОЙ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	160,0	160,0
Вода	50,0	50,0
Крупа перловая	16,0	16,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Сахар	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Перловую крупу перебирают, промывают сначала в теплой, а затем в горячей воде, несколько раз меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до готовности, отвар сливают, а крупу промывают и закладывают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. При отпуске суп заправляют сливочным маслом.

.Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – на поверхности жидкой части блески масла. Крупа имеет характерную для нее форму. Соотношение компонентов соблюдено;

*цвет* – от белого до светло-кремового, блесок масла – светло-желтый. Крупы – характерный для ее вида;

*вкус, запах* – сладковатый, характерный для молока, с ароматом сливочного масла;

*консистенция* – крупы - мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп молочный	5,35	4,02	1,32	5,13	4,97	0,15	18,20	588,53	141,25		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
суп молочный	227,62	176,54	25,50	170,57	0,34	0,03	0,02	0,06	0,20	0,38	0,83

**Технологическая карта №  
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ ПШЕННОЙ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	160,0	160,0
Вода	50,0	50,0
Пшено	16,0	16,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Сахар	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Пшено перебирают, промывают сначала в теплой воде несколько раз, меняя воду, а затем в горячей воде.

Хорошо промытое и ошпаренное пшено варят в кипящей подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности. При отпуске суп заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла. Крупа имеет характерную для нее форму. Соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – от белого до светло-кремового, блесок масла – светло-желтый. Крупы – характерный для ее вида;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока, с ароматом сливочного масла;

**консистенция** – крупы - мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп молочный	5,66	4,02	1,64	5,44	4,97	0,46	18,20	605,33	145,28		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп молочный	233,05	174,99	31,48	158,04	0,47	0,03	0,02	0,09	0,20	0,33	0,83

## Технологическая карта № СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ РИСОВОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	160,0	160,0
Вода	50,0	50,0

Крупа рисовая	12,0	12,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Сахар	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рисовую крупу перебирают, промывают сначала в теплой воде несколько раз, меняя воду, а затем в горячей воде.

Подготовленную рисовую крупу варят в подсоленной воде до полуготовности, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности. При отпуске суп заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Крупа имеет характерную для нее форму. Соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – от белого до светло-кремового, блесок масла – светло-желтый. Крупы – характерный для ее вида;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока, с ароматом сливочного масла;

**консистенция** – крупы - мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп молочный	4,77	4,02	0,75	5,08	4,97	0,11	16,33	545,03	130,81		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
суп молочный	214,12	172,03	25,15	141,27	0,20	0,03	0,02	0,05	0,20	0,28	0,83

## Технологическая карта № СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ЯЧНЕВОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	160,0	160,0
Вода	50,0	50,0
Крупа ячневая	16,0	16,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Сахар	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Ячневую крупу просеивают и варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности. При отпуске суп заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. Крупа имеет характерную для нее форму. Соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – от белого до светло-кремового, блесок масла – светло-желтый. Крупы – характерный для ее вида;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока, с ароматом сливочного масла;

**консистенция** – крупы - мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп молочный	5,45	4,02	1,42	5,16	4,97	0,18	18,17	590,93	141,82		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп молочный	232,21	182,45	26,89	173,36	0,34	0,03	0,02	0,08	0,20	0,48	0,83

## Технологическая карта № СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	100,0	100,0
Вода	40,0	40,0
Капуста белокочанная	20,0	16,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	53,3	40,0
	57,1	
	61,5	
	66,7	
Морковь до 01.01 с 01.01	10,0	8,0
	10,7	
Горошек зеленый консервированный	30,8	20,0
Масло сливочное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде.

Консервированный зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду, промывают.

Морковь и картофель нарезают кубиками или ломтиками, а капусту шашками. В кипящую подсоленную воду кладут морковь и капусту, а после закипания - картофель. Варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют зеленый горошек, горячее молоко и доводят до кипения. По вкусу добавляют соль. Готовый суп заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления; на поверхности жидкой части блески масла; набор компонентов соответствует рецептуре;

**цвет** – светло-кремовый, блесок масла – светло-желтый; овощей – характерный для их вида;

**вкус, запах** – характерный для молока и входящих в состав супа овощей;

**консистенция** – овощей – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп молочный с овощами	4,13	2,52	1,61	3,85	3,65	0,20	12,50	422,09	101,30		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп молочный с овощами	361,13	119,72	27,28	115,27	0,44	0,02	0,95	0,08	0,16	0,57	7,15

## Технологическая карта № ЗАТИРКА С МОЛОКОМ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	20,0	20,0
Яйца куриные	-	4,0
Вода	4,0	4,0
Масса полуфабриката		24,0
Молоко пастеризованное	140,0	140,0
Вода	40,0	40,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Сахар	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды с температурой около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают в проточной воде. Муку просеивают.

Воду и яйца смешивают и вливают в муку, перетирают ее на комочки, подсушивают. В кипящее молоко с водой засыпают затирку и, периодически помешивая, варят до готовности. В готовый суп добавляют по вкусу соль, сахар и заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – мелкие комочки перетертой с яйцами и водой муки равномерно распределены в жидкой части, на поверхности – блестки масла;

**цвет** – жидкой части – светло-кремовый; блесок масла – светло-желтый;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока, с ароматом подсушенной муки и сливочного масла;

**консистенция** - комочков перетертой муки – мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
затирка с молоком	5,81	3,97	1,83	5,13	4,94	0,19	20,20	631,58	151,58		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
затирка с молоком	204,36	154,93	20,64	131,60	0,38	0,03	0,02	0,07	0,19	0,31	0,73

## Технологическая карта № СУП МОЛОЧНЫЙ ПО-МОГИЛЕВСКИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крахмал картофельный	24,0	24,0
Яйца куриные	-	4,0
Вода	24,0	24,0
Соль	1,0	1,0
Масло подсолнечное рафинированное	0,8	0,8
Масса готовых блинчиков		44,0
Молоко пастеризованное	140,0	140,0
Вода	22,0	22,0
Сахар	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Крахмал просеивают, разводят водой, добавляют яйцо и соль. Из полученного жидкого теста, которое постоянно помешивают, выпекают очень тонкие блинчики. После охлаждения их нарезают в виде лапши, слегка подсушивают. Молоко смешивают с водой и доводят до кипения. При помешивании в кипящее молоко добавляют подготовленную лапшу и доводят до кипения. По вкусу кладут соль и сахар, заправляют сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла; лапша имеет характерную для нее форму; соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – жидкой части – от белого до светло-кремового; блесок масла – светло-желтый;

**вкус, запах** – сладковато-соленоватый, характерный для молока с ароматом сливочного масла;

**консистенция** - лапши – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп молочный по-могилевски	5,83	3,97	1,85	5,83	4,94	0,90	37,39	952,85	228,68		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп молочный по-могилевски	207,57	166,70	20,85	147,67	0,40	0,03	0,02	0,07	0,19	0,31	0,73

## Технологическая карта № СУП МОЛОЧНЫЙ ПО-ЛИДСКИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное	142,0	142,0
Вода	30,0	30,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	53,3	40,0
	57,1	
	61,5	
	66,7	
Масло сливочное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.



В кипящую воду кладут картофель, измельченный на терке с крупными отверстиями, и варят при слабом кипении до полуготовности, затем вливают горячее молоко, добавляют соль и варят до готовности. Готовый суп заправляют маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» суп готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла; картофель хорошо очищен и измельчен на терке с крупными отверстиями; набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – жидкой части – от белого до светло-кремового; блесок масла – светло-желтый;

**вкус, запах** – сладковато-соленоватый, характерный для картофеля и молока с ароматом сливочного масла;

**консистенция** - картофеля – мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическа я ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп молочный по-лидски	4,29	3,58	0,71	6,17	6,03	0,14	11,94	498,81	119,72		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп молочный по-лидски	330,61	153,18	24,56	128,91	0,26	0,03	0,06	0,07	0,20	0,34	4,03

## Технологическая карта № СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	96,0	72,0
	102,9	
	110,8	
	120,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	7,5	6,0
	8,0	
Лук репчатый	9,5	8,0
Мука пшеничная	4,0	4,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Молоко пастеризованное	30,0	30,0
Яйца куриные	-	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. Муку просеивают.

Обработанные овощи и картофель нарезают произвольной формой и варят в кипящей подсоленной воде до полного разваривания и протирают в горячем состоянии.

Из муки, подсушенной без изменения цвета при температуре 110-120<sup>0</sup>С и охлажденной до 60-70<sup>0</sup>С, отвара, масла готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом и проваривают 10-15 минут.

Горячее молоко (60<sup>0</sup>С) соединяют с сырым яйцом и проваривают на водяной бане при температуре 70<sup>0</sup>С до загустения. Полученный льезон вводят в суп-пюре, охлажденный до 60<sup>0</sup>С.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» суп готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – пюреобразная, жидкая масса, однородная, с незначительными блестками масла на поверхности;

**цвет** – от светло-кремового до светло-желтого, характерный для набора компонентов; блесок масла – светло-желтый;

**вкус** – мягкий, насыщенный, характерный для картофеля;

**запах** – характерный для овощей с ароматом молока и сливочного масла;

**консистенция** - пюреобразная, однородная, без признаков отслаивания жидкости.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическа я ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп-пюре из картофеля	2,81	1,00	1,82	4,06	3,77	0,30	15,41	453,84	108,92		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп-пюре из картофеля	343,56	40,21	19,12	66,84	0,49	0,02	0,72	0,08	0,10	0,53	6,51

## Технологическая карта № СУП-ПЮРЕ ИЗ ПТИЦЫ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	31,2	30,0
Масса мякоти без кожи отварной птицы		13,0
Морковь до 01.01	10,0	8
с 01.01	10,7	
Лук репчатый	4,8	4
Мука пшеничная в/с	8,0	8
Масло сливочное	8,0	8

Молоко пастеризованное	30,0	30
Яйца куриные	-	2
Вода	160,0	160
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды с температурой около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают в проточной воде. Муку просеивают.

Тушки цыплят-бройлеров размораживают на воздухе при температуре не выше 18<sup>0</sup>С, промывают холодной проточной водой. Тушки птицы формируют – придают им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения и нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют лук, морковь, соль и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. Затем мякоть отделяют от костей и кожи и прокручивают 2-3 раза через мясорубку вместе с овощами, а затем протирают, добавляют бульон и тщательно растирают.

Из муки, подсушенной без изменения цвета при температуре 110-120<sup>0</sup>С и охлажденной до 60-70<sup>0</sup>С, сливочного масла, бульона готовят белый соус, смешивают его с растертым куриным пюре, доводят до кипения и проваривают 10-15 минут. Сырое яйцо соединяют с кипяченым молоком, охлажденным до 60<sup>0</sup>С, перемешивают и на водяной бане при температуре 70<sup>0</sup>С проваривают до загустения. Полученный лезон добавляют в суп, охлажденный до 60<sup>0</sup>С.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» суп готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – пюреобразная жидкая масса, однородная, с незначительными блестками масла на поверхности;

**цвет** – от светло-серого до серого, характерный для набора компонентов;

**вкус** – мягкий, насыщенный, характерный для отварной птицы, с приятными вкусовыми ощущениями овощей;

**запах** – отварной птицы с ароматом молока и масла;

**консистенция** - пюреобразная, однородная, без признаков отслаивания жидкости.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическа я ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп-пюре из птицы	6,88	6,01	0,88	11,01	10,92	0,08	7,29	621,03	149,05		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп-пюре из птицы	140,57	47,88	13,37	80,69	0,55	0,04	0,88	0,05	0,09	1,63	0,50

## Технологическая карта №

## СУП-ПЮРЕ ИЗ РИСА С КАРТОФЕЛЕМ И МОРКОВЬЮ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	8,0	8,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	40,0	30,0
	43,0	
	46,2	
	50,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	12,0	9,6
	12,8	
Молоко	60,0	60,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Сметана	4,0	4,0
Вода	180,0	180,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде, нарезают дольками, припускают в воде при плотно закрытой крышке и протирают.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в кипящую воду, варят 50-60 минут, протирают.

В отвар с протертой крупой вводят горячее молоко, протертые овощи, масло, солят, доводят до кипения. Заправляют прокипяченной сметанной и вновь доводят до кипения.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, нарезка овощей и набор компонентов соответствует технологии приготовления и рецептуре;

**цвет** – светло-серый с оранжевыми вкраплениями моркови; блесок масла – от светло-желтого до светло-оранжевого; овощей и крупы – характерный для них;

**вкус** – характерный для картофеля и крупы;

**запах** – характерный для картофеля и используемого вида крупы, с ароматом припущенных овощей;

**консистенция** – овощей и крупы – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическа я ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп-пюре из риса с картофелем и морковью	2,76	1,61	1,14	3,66	3,48	0,18	12,85	401,39	96,33		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп-пюре из риса с	226,86	77,99	19,72	76,40	0,28	0,02	1,06	0,05	0,10	0,39	3,04

картофелем и морковью											
-----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## Технологическая карта № БОРЩ ХОЛОДНЫЙ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	30,0	24,0
	32,0	
Лук зеленый	9,4	7,5
Огурцы парниковые грунтовые	12,2	12,0
	15,0	
Яйца куриные	-	8,0
Сахар	2,0	2,0
Кислота лимонная	0,1	0,1
Вода	161,0	161,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук зеленый перебирают, очищают, промывают в проточной воде, а затем охлажденной кипяченой водой и мелко шинкуют (нарезают).

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды с температурой около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Огурцы перебирают, удаляют плодоножку, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком (грунтовые огурцы очищают от кожицы), нарезают соломкой.

Свеклу предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, нарезают соломкой или натирают на крупной терке, добавляют воду (1/3 часть от нормы), лимонную кислоту и припускают на малом огне при плотно закрытой крышке до готовности.

В готовую свеклу добавляют оставшуюся горячую воду (2/3 нормы), соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают.

При отпуске добавляют нарезанные свежие огурцы, зеленый лук, вареное яйцо и сметану.

Оптимальная температура подачи +15<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты и лука зеленого, увеличив норму свеклы.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – в жидкой части (свекольный отвар) распределены компоненты, предусмотренные рецептурой (овощи, яйца). Овощи нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – от светло-красного до буро-красного. Овощей и других компонентов – характерный для их вида;

**вкус** – кисло-сладкий, характерный для набора овощей и компонентов;

**запах** – характерный для ароматических веществ овощей;

**консистенция** – овощей и компонентов – мягкая, плотная. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2+6° С не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическа я ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
борщ холодный	1,40	0,90	0,49	0,84	0,81	0,03	4,33	133,98	32,15		
со сметаной	1,50	1,00	0,49	1,55	1,51	0,03	4,44	164,88	39,57		
	Минеральные вещества, мг										
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
борщ холодный	133,00	22,71	9,98	26,73	0,42	0,01	0,14	0,01	0,04	0,12	2,45
со сметаной	136,79	25,74	10,26	28,82	0,43	0,02	0,14	0,01	0,05	0,13	2,45

### Технологическая карта № СУП ИЗ ПЛОДОВ СВЕЖИХ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	91,4	64,0
Крахмал картофельный	3,6	3,6
Сахар	18,0	18,0
Вода	118,0	118,0
Крупа рисовая	6,5	6,5
Вода	14,0	14,0
Масса рассыпчатого риса		18,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	

#### 1. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда. Кожицу и семенные гнезда заливают водой, варят 10 минут. Отвар процеживают, добавляют в него сахар, яблоки, очищенные от кожицы и семенного гнезда и нарезанные ломтиками, и с момента закипания варят 3-4 минуты. Затем вводят крахмал, разведенный водой, и варят, помешивая, до загустения.

Отдельно варят рассыпчатую рисовую кашу: рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до готовности.

Рисовую рассыпчатую кашу соединяют с супом и доводят его до кипения. Подают суп горячим или охлажденным, можно отпустить со сметаной.

На диету «П» суп готовят без изменений

Оптимальная температура подачи горячего супа +50°С, охлажденного +15°С.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – в однородной полупрозрачной жидкой массе супа содержатся нарезанные яблоки, рис отварной. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – серовато-желтый разных оттенков;

**вкус** – сладкий с кисловатым привкусом яблок;

**запах** – характерный для яблок;

**консистенция** - яблок, риса — мягкая, плотная (не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2+6° С не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическа я ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суп	0,64	0,00	0,64	0,28	0,00	0,28	28,57	488,41	117,22		
со сметаной	0,74	0,10	0,64	0,99	0,70	0,28	28,68	519,31	124,63		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
суп	161,74	16,44	9,02	17,02	1,33	0,00	0,02	0,02	0,01	0,24	4,22
со сметаной	165,53	19,47	9,30	19,11	1,34	0,00	0,02	0,02	0,02	0,24	4,23

### Технологическая карта № СЛАДКИЙ СУП ИЗ СУХОФРУКТОВ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки сушеные	29,0	29,0
Масса вареных плодов		58,0
Сахар	18,0	18,0
Крахмал картофельный	3,6	3,6
Вода	164,0	164,0
Крупа рисовая	6,5	6,5
Вода	14,0	14,0
Масса рассыпчатого риса		18,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/4</b>	

#### Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сушеные плоды перебирают, промывают и нарезают ломтиками или соломкой. В кипящую воду по норме добавляют сахар и нарезанные сухие фрукты, варят 20-25 минут до размягчения. В готовый отвар с фруктами добавляют разведенный крахмал и варят, помешивая, до загустения.

Отдельно варят рассыпчатую рисовую кашу: рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до готовности.

Рисовую рассыпчатую кашу вводят в готовый суп, доводят его до кипения и охлаждают. Можно отпускать со сметаной.

Оптимальная температура подачи +15С .

На диету «П» суп готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – в однородной полупрозрачной жидкой массе супа содержатся нарезанные яблоки, рис отварной. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – серовато-желтый разных оттенков;

**вкус** – сладкий с кисловатым привкусом яблок;

**запах** – характерный для яблок;

**консистенция** – яблок, риса — мягкая, плотная (не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При температуре +2+6° С не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сладкий суп из сухофруктов	0,98	0,00	0,98	0,06	0,00	0,06	35,45	596,82	143,24		
со сметаной	1,08	0,10	0,98	0,76	0,70	0,06	35,57	627,72	150,65		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
сладкий суп из сухофруктов	153,39	37,42	11,95	30,32	1,62	0,00	0,00	0,01	0,01	0,29	0,23
со сметаной	157,19	40,44	12,22	32,41	1,63	0,00	0,01	0,01	0,01	0,30	0,24

## БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

### Технологическая карта № КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	175,0	140,0
Картофель с 01.09 по 31.10	186,2	
с 01.11 по 31.12	200,2	
с 01.01 по 28-29.02	215,6	
с 01.03	233,8	
Молоко	63,3	60,0 <sup>1</sup>
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

<sup>1</sup>масса кипяченого молока

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 минут, затем воду сливают.

Картофель заливают горячим прокипяченным молоком, солят и варят до готовности. Готовое блюдо заправляют маслом сливочным.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира, аккуратно уложив на тарелке.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.



На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - картофель хорошо очищен и нарезан крупными кубиками, соблюдено соотношение картофеля и молока; блюдо заправлено маслом;

**цвет** - от белого до светло-желтого;

**вкус и запах** - характерный для картофеля, молоко и масло дополняют приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** - картофеля – мягкая, плотная, часть его может быть незначительно разварена.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
картофель в молоке	4,02	1,53	2,49	5,44	4,95	0,49	23,13	641,25	153,90		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
картофель в молоке	600,60	69,57	31,78	107,51	0,66	0,02	0,13	0,12	0,17	0,84	11,83

## Технологическая карта №

### КАША ИЗ ТЫКВЫ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Тыква	278,6	195,0
Вода	30,0	30,0
или молоко	30,0	30,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Крупа манная	25,0	25,0
Сахар	10,0	10,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Промытую и очищенную от кожицы и семян тыкву пропускают через овощерезку или мелко нарезают кубиками, припускают с добавлением воды или молока и масла до размягчения. Затем тонкой струйкой всыпают манную крупу, добавляют сахар, соль, и, помешивая, варят до готовности.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира, аккуратно уложив на тарелке.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - тыква хорошо очищена; набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** - от светло-желтого до желто-зеленого;

**вкус и запах** - нежный, сладковатый, характерный для тыквы, манная крупа и масло добавляют приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** - мягкая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша на воде	4,05	0,02	4,03	4,02	3,63	0,39	31,62	772,71	185,45		
каша на молоке	4,80	0,78	4,03	4,68	4,29	0,39	32,90	831,21	199,49		
Минеральные вещества, мг											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша на воде	375,35	49,19	27,94	61,73	0,93	0,02	2,36	0,10	0,11	1,02	6,24
каша на молоке	413,38	79,68	31,34	85,22	0,95	0,02	2,36	0,10	0,14	1,05	6,40

**Технологическая карта №  
ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Тыква	171,4	120,0
Вода	8,0	8,0
Масло сливочное	10,0	10,0
Масса припущенной тыквы	-	100,0
Соус молочный густой:	-	100,0
Молоко	90,0	90,0
Мука пшеничная в/с	13,0	13,0
Масло сливочное	13,0	13,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Промытую и очищенную от кожицы и семян тыкву пропускают через овощерезку или мелко нарезают кубиками, припускают с добавлением воды до полной готовности и протирают. Затем добавляют соль, сливочное масло и густой молочный соус, хорошо перемешивают и прогревают 5-7 минут.

Для приготовления **соуса молочного** пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110°- 120°С до приобретения светло- кремового цвета, охлаждают до 60°-70°С и вливают в нее четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7- 10 минут при слабом кипении, затем солят, процеживают и доводят до кипения.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира, аккуратно уложив на тарелке.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - пышная однородная масса; блюдо заправлено густым молочным соусом.

**цвет** - от зеленовато-желтого до серо-желтого;

**вкус и запах** - нежный, сладковатый, характерный для тыквы, соус придает приятные вкусовые ощущения и сладковатый привкус;

**консистенция** - плотная, однородная, без непротертых частич.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
пюре из тыквы	3,73	2,34	1,40	14,69	14,54	0,15	12,89	845,16	202,84		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
пюре из тыквы	171,22	104,30	15,70	88,06	0,29	0,07	0,34	0,05	0,14	0,30	1,20

**Технологическая карта №  
МОРКОВЬ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь	122,5	98,0
	130,0	
Масло сливочное	9,0	9,0
Масса припущенной моркови	-	90,0
Горошек зеленый консервированный	77,0	50,0
Соус молочный:		
Молоко	60,0	60,0
Вода	35,0	35,0
Мука пшеничная в\с	3,0	3,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Масса соуса молочного	-	60,0
<b>Выход:</b>	<b>200</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают мелкими кубиками, или кусочками, припускают со сливочным маслом до готовности на малом нагреве при плотно закрытой крышке.

Консервированный зеленый горошек промывают.

Припущенную морковь соединяют с готовым зеленым горошком, соусом молочным, добавляют воду (10-15% от массы овощей), масло сливочное, соль и, периодически помешивая, доводят до кипения.

Для приготовления **соуса молочного** пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110°- 120°С до

приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60°-70°С и вливают в нее четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7- 10 минут при слабом кипении, затем солят, процеживают и доводят до кипения.

Блюдо может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид**– морковь хорошо очищена и нарезана мелкими кубиками; набор компонентов и их соотношение соблюдены; блюдо заправлено соусом;

**цвет** - овощей - характерный для них: моркови – оранжевый, горошка – от зеленого до оливкового; соуса – от светло-кремового до кремового;

**вкус, запах** - овощей характерный для их вида, соус без запаха сырой муки и пригорелого молока дополняет приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** – овощей – мягкая, плотная; соуса – однородная, без комков заварившейся муки.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
морковь с зеленым горшком в молочном соусе	4,35	1,56	2,79	10,24	10,03	0,20	13,78	730,63	175,35		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
морковь с зеленым горшком в молочном соусе	399,08	100,63	35,99	116,66	0,7 4	0,0 5	10,65	0,09	0,14	1,01	4,87

## Технологическая карта № ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь: до 01.01	100,0	80,0
с 01.01	106,4	

Горошек зеленый консервированный	47,5	40,0
Капуста белокочанная	37,5	30,0
Масло сливочное	6,0	6,0
Масса припущенных овощей	-	140,0
Сахар	1,5	1,5
<b>Соус молочный:</b>		<b>60,0</b>
Молоко	60,0	60,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Масло сливочное	3,0	3,0
<b>Выход</b>		<b>200</b>

## 2. Описание технологии приготовления

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, удаляют кочерыжку, нарезают шашками и припускают.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают мелкими кубиками, или кусочками, припускают со сливочным маслом до готовности на малом нагреве при плотно закрытой крышке.

Консервированный зеленый горошек промывают.

Овощи соединяют, заливают молочным соусом и тушат при плотно закрытой крышке до готовности. За 5-10 минут до готовности солят и добавляют лавровый лист.

Для приготовления **соуса молочного** пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110°- 120°С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60°-70°С и вливают в нее четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7- 10 минут при слабом кипении, затем солят, процеживают и доводят до кипения.

Блюдо может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50° С.

На диету «П» не рекомендуется.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50°С.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - овощи хорошо очищены, нарезаны в соответствии с технологией приготовления и протушены в соусе;

**цвет** - характерный для смеси овощей и соуса;

**вкус, запах** – характерный для смеси овощей, с привкусом картофеля, соус дополняет приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** – картофеля и овощей - мягкая, плотная; соуса – однородная, без комков заварившейся муки.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
рагу из овощей	1,64	0,19	1,46	5,89	1,32	4,57	9,27	416,45			99,95
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
рагу из овощей	261,35	22,59	15,19	38,60	0,37	0,01	2,49	0,05	0,05	0,51	6,42

**Технологическая карта №**  
**СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01.	220,1	168,0 <sup>1</sup>
с 01.01.	235,2	
Лук репчатый	47,6	40,0
Масло растительное	8,0	8,0
Масса пассерованного лука	-	20,0
Соус сметанный:	-	40,0
Сметана	20,0	20,0
Мука пшеничная	2,0	2,0
Вода	20,0	20,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

<sup>1</sup> масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают и очищают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130°-140°С масло и пассеруют при температуре не выше 110°С в течение 5-8 минут.

Вареную очищенную свеклу нарезают соломкой или кубиками, добавляют воду (10-15% от массы овощей) и прогревают с растительным маслом, затем добавляют пассерованный лук, сметанный соус и тушат 10 мин. при слабом нагреве.

Для приготовления *соуса сметанного* муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3- 5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – свекла хорошо очищена и нарезана в соответствии с технологией приготовления, потушена в соусе;

*цвет* - бордовый, характерный для свеклы;

*вкус, запах* - выраженный свекольный с привкусом и ароматом пассерованного лука;

*консистенция* – свеклы – мягкая, плотная; соуса – однородная, без комков заварившейся муки.

**4.Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
Свекла, тушеная в сметанном соусе	3,42	0,50	2,92	10,72	3,52	7,20	18,85	782,42	187,78		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
Свекла, тушеная в сметанном соусе	502,40	81,11	38,79	91,24	2,29	0,02	0,02	0,07	0,08	0,41	8,11

**Технологическая карта №  
СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01.	249,6	195,0 <sup>1</sup>
с 01.01.	265,2	
Масло сливочное	4,8	4,8
Сметана	28,5	28,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200,0</b>	

<sup>1</sup>масса вареной очищенной свеклы

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час.30 минут - 1 час.40 минут), охлаждают и очищают.

Вареную очищенную свеклу нарезают соломкой или кубиками, добавляют воду (10-15% от наличия овощей) и прогревают со сливочным маслом, добавляют сметану и тушат 10 мин. при слабом нагреве.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – свекла хорошо очищена и нарезана в соответствии с технологией приготовления, приготовлена со сметаной;

**цвет** - бордовый, характерный для свеклы;

**вкус, запах** - выраженный свекольный с привкусом сметаны;

**консистенция** – свеклы – мягкая, плотная

**4.Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
свекла, тушеная в сметане	3,33	0,73	2,60	8,67	8,50	0,17	16,83	739,08	177,38

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
свекла, тушеная в сметане	751,49	56,17	45,94	84,50	1,22	0,04	0,11	0,03	0,08	0,49	8,45

**Технологическая карта №  
МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С РИСОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	95,0	76,0
с 01.01	101,1	
Масло сливочное	16,0	16,0
Чернослив	27,0	39,8 <sup>1</sup> /30,0 <sup>2</sup>
Сахар	5,0	5,0
Крупа рисовая	30,0	30,0
Вода	63,0	63,0
Масса тушеной моркови с рисом	-	170,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200,0</b>	

<sup>1</sup>чернослив набухший

<sup>2</sup>чернослив набухший без косточки

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают мелкими кубиками, или кусочками, припускают со сливочным маслом до полуготовности.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде.

Подготовленный рис и морковь всыпают в подсоленную кипящую воду, добавляют сахар, соль и варят до впитывания влаги, периодически помешивая. Затем нагрев уменьшают, плотно закрывают крышкой и доводят до готовности.

Чернослив перебирают, тщательно промывают, заливают горячей водой, оставляют в воде на 20-30 минут до полного набухания, удаляют косточки, охлаждают и мелко нарезают. Добавляют в готовое блюдо, перемешивают и прогревают.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – морковь хорошо очищена и нарезана мелкими кубиками, зерна риса полностью набухшие, в меру разваренные, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;

**цвет** – характерный для смеси входящих ингредиентов;

**вкус и запах** – сладковатый, характерный для смеси составляющих ингредиентов, со специфическим вкусом чернослива;

**консистенция** - моркови – мягкая, крупинки риса мягкие, в меру плотные, сохранившие форму.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**



	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
морковь, тушенная с рисом и черносливом	3,43	0,07	3,36	11,95	11,62	0,33	44,58	1290,92	309,82		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
морковь, тушенная с рисом и черносливом	467,22	47,15	54,84	93,30	1,36	0,06	8,20	0,05	0,08	1,26	2,34

### Технологическая карта № МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	212,5	170,0
с 01.01	226,1	
Масло сливочное	10,0	10,0
Яблоки	57,2	40,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>200</b>

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают мелкими кубиками, или кусочками, припускают со сливочным маслом на малом нагреве до полуготовности.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают мелкими ломтиками.

Перемешивают компоненты. Добавляют сахар и тушат до готовности 10-15 минут.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – морковь и яблоко хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления; набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – характерный для моркови, с вкраплениями яблок;

**вкус и запах** – кисло-сладкий, характерный для смеси составляющих ингредиентов;

**консистенция** - моркови и яблок – мягкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

морковь, тушенная с яблоками	2,15	0,04	2,11	7,55	7,26	0,29	19,11	704,33	169,04		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
морковь, тушенная с яблоками	575,16	50,73	35,75	72,24	1,41	0,04	18,24	0,07	0,08	1,23	7,08

**Технологическая карта №**  
**КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ (сметанном)**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель: с 01.09 по 31.10	223,4	168,0
с 01.11 по 31.12	240,2	
с 01.01 по 28-29.02	258,7	
с 01.03	280,6	
Морковь до 01.01	22,5	18,0
с 01.01	23,9	
Лук репчатый	15,5	13,0
Масло растительное	14,0	14,0
Соус сметанный	-	40,0
Сметана	20,0	20,0
Мука пшеничная в/с	2,0	2,0
Вода	20,0	20,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель и морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, нарезают дольками или кубиками и слегка обжаривают по отдельности.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130 - 140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Подготовленные овощи соединяют вместе, заливают сметанным соусом, добавляют воду, соль и тушат до готовности при плотно закрытой крышке.

Для приготовления соуса **сметанного** муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль, и, помешивая, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из имеющихся овощей, соответственно изменив их закладку.

Блюдо может отпусаться выходом 150- 200г.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – овощи хорошо очищены, нарезаны в соответствии с технологией приготовления и протушены в соусе; набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** - характерный для смеси овощей и соуса – светло-кремовый;  
**вкус, запах** - характерный для смеси овощей. Соус дополняет приятные вкусовые ощущения;  
**консистенция** – сочная, овощей – мягкая, плотная; соуса – однородная, без комков заварившейся муки.

#### 4.Срок годности и условия хранения

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
картофель и овощи, тушенные в сметанном соусе	4,04	0,50	3,54	16,45	3,52	12,93	28,69	1164,79	279,55		
	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг							
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
картофель и овощи, тушенные в сметанном соусе	719,74	31,02	36,20	96,00	0,93	0,02	2,07	0,15	0,14	1,14	14,76

### Технологическая карта №

### КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ (красном основном)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель: с 01.09 по 31.10	223,4	168,0
с 01.11 по 31.12	240,2	
с 01.01 по 28-29.02	258,7	
с 01.03	280,6	
Морковь до 01.01	22,5	18,0
с 01.01	23,9	
Лук репчатый	15,5	13,0
Масло растительное	14,0	14,0
Соус красный	-	40,0
Масло растительное	0,8	0,8
Мука пшеничная в/с	2,0	2,0
Томат-пюре	4,0	4,0
Морковь до 01.01	3,8	3,0
с 01.01	4,0	
Лук репчатый	1,0	0,8
Вода	40,0	40,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель и морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, нарезают дольками или кубиками и слегка обжаривают по отдельности.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130 - 140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Подготовленные овощи соединяют вместе, заливают красным основным соусом, добавляют воду, соль и тушат до готовности при плотно закрытой крышке.

Для приготовления соуса **красного основного** нарезанные морковь и лук слегка пассеруют с маслом. Овощи пассеруют по отдельности: в разогретое до 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают овощи слоем 5-7 см. и пассеруют. Продолжительность пассировки лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут. Добавляют томатное пюре и продолжают пассирование 10-15 минут.

Пшеничную муку просеивают и пассеруют в растительном масле при температуре 110-120<sup>0</sup>С, периодически помешивая, до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С, разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую оставшуюся воду, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи и доводят до кипения.

При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из имеющихся овощей, соответственно изменив их закладку.

Блюдо может отпускаться выходом 150- 200г.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче 50° С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид**– овощи хорошо очищены, нарезаны в соответствии с технологией приготовления и потушены в соусе; набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** - характерный для смеси овощей и соуса – светло-коричневый;

**вкус, запах** - характерный для смеси овощей, соус дополняет приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** – овощей – мягкая, плотная; соуса – однородная, без комков заварившейся муки.

### 4.Срок годности и условия хранения

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
картофель и овощи, тушеные в красном соусе	3,72	0,00	3,72	13,64	0,00	13,64	29,34	1061,96	254,87		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
картофель и овощи, тушеные в красном соусе	733,78	18,37	35,65	89,50	0,98	0,00	2,44	0,15	0,13	1,16	15,26

## Технологическая карта № РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель: молодой	125,0	94,0
с 01.09 по 31.10	134,4	
с 01.11 по 31.12	144,8	
с 01.01 по 28.02	49,3	
с 01.03	157,0	
Морковь: до 01.01	40,0	32,0
с 01.01	42,6	
Лук репчатый	19,0	16,0
Масло растительное	10,0	10,0
Масса пассерованного лука	-	8,0
Капуста белокочанная	50,0	40,0
Масса припущенной капусты	-	36,0
<b>Соус сметанный:</b>		<b>60,0</b>
Сметана	30,0	30,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Вода	30,0	30,0
<b>Выход</b>		<b>200</b>

### 2.Описание технологии приготовления

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, удаляют кочерыжку, нарезают шашками и припускают.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают мелкими кубиками или тонкой соломкой.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают, затем повторно промывают в проточной воде, нарезают крупными кубиками или соломкой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130 - 140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Овощи соединяют, заливают сметанным соусом и тушат при плотно закрытой крышке до готовности. За 5-10 минут до готовности солят и добавляют лавровый лист.

Для приготовления соуса **сметанного** муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль, лавровый лист и, помешивая, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

На диету «П» не рекомендуется.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50<sup>0</sup>С.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - овощи хорошо очищены, нарезаны в соответствии с технологией приготовления и протушены в соусе;

**цвет** - характерный для смеси овощей и соуса;

**вкус, запах** – характерный для смеси овощей, с привкусом картофеля, соус дополняет приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** – картофеля и овощей - мягкая, плотная; соуса – однородная, без комков заварившейся муки.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
рагу из овощей	1,64	0,19	1,46	5,89	1,32	4,57	9,27	416,45	99,95		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
рагу из овощей	261,35	22,59	15,19	38,60	0,37	0,01	2,49	0,05	0,05	0,51	6,42

### Технологическая карта № КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ТВОРОГОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель: с 01.09 по 31.10	79,8	60,0
с 01.11 по 31.12	85,8	
с 01.01 по 28.02	92,4	
с 01.03	100,2	
Творог	30,5	30,0
Мука пшеничная	4,0	4,0
Яйца	-	4,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Мука или сухари пшеничные	4,0	4,0
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>100,0</b>
Масло растительное	4,5	4,5
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>90</b>
с маслом		<b>90/5</b>
со сметаной		<b>90/10</b>
с соусом молочным		<b>90/30</b>

#### 2.Описание технологии приготовления

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, кладут в подсоленную кипящую воду, которая покрывает картофель на 2-3 см, варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и протирают горячим.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

В протертый картофель, охлажденный до 40-50<sup>0</sup>С, добавляют сырые яйца, протертый творог, просеянную муку. Полученную массу хорошо перемешивают, формируют из нее котлеты овальной формы с заостренным концом по 2 шт. на порцию, панируют их в муке или сухарях. Подготовленные котлеты обжаривают с обеих сторон при температуре 150—160<sup>0</sup>С и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

На диету «П» не рекомендуется.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50<sup>0</sup>С.

#### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – котлеты имеют плоско-овальную форму с заостренным концом, равномерно обжарены с двух сторон, политы маслом или сметаной, или молочным соусом;

**цвет** – светло-коричневый с золотистым оттенком;

**вкус, запах** – свойственный картофелю, с привкусом и ароматом творога;

**консистенция** – однородная, мягкая, плотная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
котлеты картофельные	6,74	4,92	1,82	8,49	4,23	4,26	14,36	676,04	162,25
с маслом	6,76	4,94	1,82	12,12	7,86	4,26	14,40	816,29	195,91
со сметаной	6,99	5,17	1,82	10,25	5,99	4,26	14,65	753,29	180,79
с соусом молочным	8,28	6,18	2,10	11,07	6,78	4,29	18,36	867,21	208,13

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
котлеты картофельные	269,51	49,53	19,03	97,29	0,62	0,02	0,06	0,07	0,12	0,55	5,00
с маслом	270,16	50,06	19,05	98,12	0,63	0,04	0,08	0,07	0,13	0,55	5,00
со сметаной	278,99	57,10	19,73	102,51	0,63	0,03	0,07	0,07	0,13	0,56	5,01
с соусом молочным	336,46	103,02	25,55	139,02	0,68	0,04	0,07	0,08	0,19	0,62	5,26

**Технологическая карта №  
КОТЛЕТЫ МОРКОВНЫЕ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь: до 01.01	175,0	140,0
с 01.01	186,2	
Масло сливочное	5,0	5,0
Крупа манная	15,0	15,0
Яйца	-	10,0
Мука или сухари пшеничные	12,0	12,0
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>180,0</b>
Масло сливочное	12,0	12,0
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>150</b>
со сметаной		<b>150/15</b>
с соусом молочным		<b>150/50</b>
с соусом сметанным		<b>150/50</b>

**2.Описание технологии приготовления**

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, натирают на мелкой терке, добавляют молоко, сливочное масло и припускают на слабом нагреве при плотно закрытой крышке до полного размягчения. Затем всыпают тонкой струйкой крупу манную, хорошо размешивают и варят до загустения.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Полученную массу охлаждают до 40-50°C, добавляют яйца, соль, перемешивают, формируют котлеты овальной формы с заостренным концом по 2 шт. на порцию, панируют их в муке или сухарях. Подготовленные котлеты обжаривают с обеих сторон при температуре 150—160°C и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 5-8 минут.

На диету «П» не рекомендуется.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50°C.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – котлеты имеют плоско-овальную форму с заостренным концом, равномерно обжарены с двух сторон, политы сметаной, молочным или сметанным соусом;

**цвет** – светло-коричневый с оранжевым оттенком;

**вкус, запах** – свойственный моркови;

**консистенция** – однородная, мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
котлеты картофельные	6,74	4,92	1,82	8,49	4,23	4,26	14,36	676,04	162,25
с маслом	6,76	4,94	1,82	12,12	7,86	4,26	14,40	816,29	195,91
со сметаной	6,99	5,17	1,82	10,25	5,99	4,26	14,65	753,29	180,79
с соусом молочным	8,28	6,18	2,10	11,07	6,78	4,29	18,36	867,21	208,13

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
котлеты картофельные	269,51	49,53	19,03	97,29	0,62	0,02	0,06	0,07	0,12	0,55	5,00
с маслом	270,16	50,06	19,05	98,12	0,63	0,04	0,08	0,07	0,13	0,55	5,00
со сметаной	278,99	57,10	19,73	102,51	0,63	0,03	0,07	0,07	0,13	0,56	5,01
с соусом молочным	336,46	103,02	25,55	139,02	0,68	0,04	0,07	0,08	0,19	0,62	5,26

## Технологическая карта № ДРАНИКИ ПО-ДОМАШНЕМУ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель: с 01.09 по 31.10	316,5	238,0
с 01.11 по 31.12	340,3	
с 01.01 по 28.02	366,5	
с 01.03	397,5	



Мука пшеничная	4,0	4,0
Лук репчатый	14,3	12,0
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>250,0</b>
Масло растительное	16,0	16,0
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>200</b>
с маслом сливочным		<b>200/5</b>
со сметаной		<b>200/15</b>

## 2. Описание технологии приготовления

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой.

Сырой подготовленный картофель и лук натирают на мелкой терке, добавляют муку, соль.

Полученную массу хорошо перемешивают до образования однородной массы и немедленно жарят драники с обеих сторон при температуре 150—160°C до образования золотистой корочки.

Блюдо подается по 2-3 штуки на порцию.

На диету «П» не рекомендуется.

При отпуске поливают маслом или сметаной.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50°C.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – оладьи круглой или овальной формы, равномерно обжарены с двух сторон, политы маслом или сметаной;

**цвет** – светло-коричневый с золотистым оттенком;

**вкус, запах** – свойственный жареному картофелю, сметана придает приятные вкусовые ощущения (кисловатый привкус для сметаны);

**консистенция** – мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
драники по – домашнему	4,75	0,00	4,75	14,94	0,00	14,94	38,38	1262,87	303,09		
с маслом	4,77	0,02	4,75	18,57	3,63	14,94	38,41	1403,13	336,75		
со сметаной	5,13	0,37	4,75	17,58	2,64	14,94	38,81	1378,75	330,90		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
драники по – домашнему	912,70	13,34	43,57	109,43	1,15	0,00	0,19	0,19	0,16	1,42	19,99
с маслом	913,35	13,86	43,59	110,26	1,16	0,02	0,21	0,19	0,17	1,42	19,99
со сметаной	926,92	24,69	44,61	117,26	1,18	0,01	0,20	0,19	0,18	1,43	20,01

## Технологическая карта № ДРАНИКИ «ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ»

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл
--------------------	---

	Брутто	Нетто
Картофель: с 01.09 по 31.10	208,8	157,0
с 01.11 по 31.12	224,5	
с 01.01 по 28.02	241,8	
с 01.03	262,2	
Творог	65,0	64,0
Мука пшеничная	11,0	11,0
Яйца	-	9,0
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>236,0</b>
Масло растительное	16,0	16,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200</b>	
с маслом сливочным	<b>200/5</b>	
со сметаной	<b>200/15</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Сырой подготовленный картофель натирают на мелкой терке, смешивают с протертым творогом, мукой и сырыми яйцами, добавляют соль.

Полученную массу хорошо перемешивают до образования однородной массы и немедленно жарят драники с обеих сторон при температуре 150—160°C до образования золотистой корочки.

Блюдо подается по 2-3 штуки на порцию.

На диету «П» не рекомендуется.

При отпуске поливают маслом или сметаной.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50°C.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – оладьи круглой или овальной формы, равномерно обжарены с двух сторон, политы маслом или сметаной;

**цвет** – светло-коричневый с золотистым оттенком;

**вкус, запах** – свойственный жареному картофелю с привкусом творога, сметана или масло придает приятные вкусовые ощущения (кисловатый привкус для сметаны);

**консистенция** – мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
драники «Любительские»	14,33	10,53	3,80	20,70	5,98	14,73	31,06	1542,37	370,17		
с маслом	14,35	10,55	3,80	24,33	9,61	14,73	31,10	1682,63	403,83		
со сметаной	14,71	10,90	3,80	23,34	8,62	14,73	31,49	1658,25	397,98		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
драники «Любительские»	672,34	104,83	42,70	212,72	1,23	0,03	0,14	0,15	0,28	1,21	13,05
с маслом	672,99	105,36	42,72	213,54	1,24	0,05	0,16	0,15	0,28	1,21	13,05
со сметаной	686,56	116,18	43,75	220,55	1,25	0,05	0,15	0,16	0,29	1,22	13,06

# КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ И МОРКОВЬЮ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель: с 01.09 по 31.10	159,6	120,0
с 01.11 по 31.12	171,6	
с 01.01 по 28.02	184,8	
с 01.03	200,4	
Морковь: до 01.01	62,5	50,0
с 01.01	66,5	
Капуста белокочанная	75,0	60,0
Мука пшеничная	10,5	10,5
Яйца	-	16,0
Сода	0,4	0,4
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>250,0</b>
Масло растительное	16,0	16,0
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>200</b>
с маслом сливочным		<b>200/5</b>
со сметаной		<b>200/15</b>
с соусом молочным		<b>200/50</b>

## 2.Описание технологии приготовления

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой.

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, удаляют кочерыжку, мелко рубят.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Сырой подготовленный картофель и морковь натирают на мелкой терке, соединяют с мелко нарубленной капустой и овощи перемешивают.

В овощную массу добавляют муку, сырые яйца, соль, соду. Полученную массу хорошо перемешивают до образования однородной массы и немедленно жарят оладьи с обеих сторон при температуре 150—160<sup>0</sup>С до образования золотистой корочки.

Блюдо подается по 2-3 штуки на порцию.

На диету не рекомендуется.

При отпуске поливают маслом, сметаной или соусом молочным.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – оладьи равномерно обжарены с двух сторон, политы маслом или сметаной, или молочным соусом;

**цвет** – светло-коричневый с золотистым оттенком или оранжевым оттенком;

**вкус, запах** – свойственный жареному картофелю, с привкусом овощей;

**консистенция** – мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
оладьи	6,45	1,81	4,64	16,31	1,62	14,69	29,99	1245,08	298,82		
с маслом	6,47	1,83	4,64	19,94	5,25	14,69	30,03	1385,33	332,48		
со сметаной	6,82	2,18	4,64	18,95	4,26	14,69	30,43	1360,95	326,63		
с соусом молочным	7,99	3,08	4,91	19,61	4,90	14,72	34,00	1464,33	351,44		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
оладьи	786,45	46,39	43,30	126,59	1,40	0,02	5,45	0,15	0,18	1,51	19,90
с маслом	787,10	46,92	43,32	127,42	1,40	0,04	5,47	0,15	0,18	1,51	19,90
со сметаной	800,67	57,75	44,35	134,42	1,42	0,04	5,46	0,16	0,19	1,52	19,92
с соусом молочным	853,53	99,99	49,82	168,48	1,46	0,04	5,46	0,17	0,24	1,58	20,16

### Технологическая карта № ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кабачки	365,7	245,0
Масса потертых и отжатых кабачков	-	192,0
Яйца	-	16,0
Мука пшеничная	16,0	16,0
Крупа манная	16,0	16,0
Масло растительное	12,0	12,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200</b>	
с маслом сливочным	<b>200/5</b>	
со сметаной	<b>200/15</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления

Кабачки промывают, очищают от кожицы, удаляют семена, натирают на терке или пропускают через овощерезку, отжимают или сцеживают сок.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

В полученную массу добавляют сырые яйца, муку, манную крупу и соль.

Массу перемешивают и ставят на 20-30 минут в холодное место для набухания крупы.

Жарят оладьи с обеих сторон при температуре 150—160<sup>0</sup>С до образования золотистой корочки.

Блюдо подается по 2-3 штуки на порцию.

На диету «П» не рекомендуется.

При отпуске поливают маслом или сметаной.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

#### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид**– оладьи круглой или продолговатой формы, равномерно обжарены с двух сторон, политы маслом или сметаной;

**цвет** – светло-кремовый с золотистым оттенком;

**вкус, запах** – свойственный жареным кабачкам; сметана или масло придает блюду приятные вкусовые ощущения (кисловатый привкус для сметаны);

**консистенция** – мягкая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
оладьи из кабачков	6,05	1,81	4,24	13,11	1,62	11,49	30,58	1107,25	265,74		
с маслом сливочным	6,07	1,83	4,24	16,74	5,25	11,49	30,61	1247,50	299,40		
со сметаной	6,42	2,18	4,24	15,75	4,26	11,49	31,01	1223,13	293,55		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
оладьи из кабачков	561,86	45,43	25,59	76,11	1,51	0,02	0,06	0,10	0,13	1,51	14,70
с маслом сливочным	562,52	45,96	25,60	76,93	1,52	0,04	0,07	0,10	0,13	1,51	14,70
со сметаной	576,09	56,79	26,63	83,94	1,53	0,04	0,07	0,10	0,14	1,52	14,72

**Технологическая карта №  
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ОВОЩАМИ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	239,4	180,0
с 01.11 по 31.12	257,4	
с 01.01 по 28-29.02	277,2	
с 01.03	300,6	
Масса вареного протертого картофеля	-	175,0
<b>Для овощного фарша:</b>		
Капуста белокочанная	41,3	33,0
Масса припущенной капусты	-	30,0
Морковь до 01	13,7	11,0
с 01	14,6	
Масса припущенной моркови	-	10,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Яйца*	-	5,0
Масса фарша овощного	-	40,0
Сухари	5,0	5,0
Сметана	5,0	5,0
Масса полуфабриката	-	225,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/15</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>200/50</b>	

\*1/10 нормы яйца оставляют на смазку

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 минут, затем воду сливают, картофель подсушивают, протирают горячим, перемешивают и массу делят пополам.

Одну половину кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 2 см, на который необходимо положить овощной фарш.

Для приготовления овощного фарша белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, удаляют кочерыжку, нарезают на 2 - 4 части, шинкуют, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке. Подготовленные овощи складывают в посуду, добавляют часть сливочного масла, горячую воду (в 3 раза меньше, чем овощей) и при плотно закрытой крышке на слабом нагреве припускают до полного размягчения.

Охлаждают, солят, добавляют рубленое вареное яйцо (яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.) и перемешивают.

На подготовленный картофельный слой равномерно распределяют овощной фарш, который покрывают оставшейся картофельной массой.

Поверхность изделия выравнивают, смазывают сметаной, ложкой наносят узор, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают слоем не более 4-5 см при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 15-20 минут. Готовую запеканку нарезают на порции.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира, аккуратно уложив на тарелке.

При отпуске поливают сметаной или молочным соусом.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» готовят без капусты, увеличив при этом пропорционально закладку моркови.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие прямоугольной или другой формы; поверхность не растрескавшаяся, с хорошо поджаренной корочкой на разрезе – фарш, в котором яйца равномерно распределены в овощах;

**цвет** - золотисто-коричневый; на разрезе – от белого до светло-кремового;

**вкус и запах** - характерный для сочетания картофеля и овощей; сметана или соус дополняют приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** - мягкая, в меру плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда со сметаной:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка	5,31	0,71	4,59	5,75	5,02	0,74	33,49	855,50	205,32		
со сметаной	5,33	0,73	4,59	9,38	8,65	0,74	33,52	995,75	238,98		
с соусом молочным	6,81	1,98	4,82	9,42	8,66	0,76	37,19	1082,50	259,80		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка	845,57	33,79	44,09	118,11	1,33	0,03	1,34	0,18	0,17	1,45	20,58
со сметаной	846,22	34,32	44,10	118,94	1,33	0,05	1,36	0,18	0,17	1,45	20,58

с соусом молочным	912,19	87,36	50,54	159,71	1,38	0,05	1,36	0,20	0,23	1,52	20,84
----------------------	--------	-------	-------	--------	------	------	------	------	------	------	-------

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	271,2	217,4
с 01.01	289,1	
Масло сливочное	10,0	10,0
Молоко	35,0	35,0
Масса припущенной моркови	-	200,0
Крупа манная	20,0	20,0
Сахар	6,0	6,0
Сухари пшеничные	5,0	5,0
Сметана	5,0	5,0
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>235,0</b>
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200</b>	
с маслом сливочным	<b>200/5</b>	
с соусом молочным	<b>200/50</b>	

### 2.Описание технологии приготовления

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, натирают на терке или пропускают через овощерезку.

В подготовленную морковную массу добавляют молоко, сливочное масло (1/3 от нормы) и припускают на слабом нагреве при плотно закрытой крышке до готовности. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, и, помешивая, хорошо проваривают. Полученную охлажденную до 40-50 °С массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3-4 см, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240°С в течение 8-10 минут до образования румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порции.

На диету «П» готовят без изменений.

При отпуске поливают маслом сливочным или молочным соусом.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50°С.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия прямоугольной или другой формы, пропечены, политы маслом или соусом;

**цвет** – коричнево-оранжевый;

**вкус, запах** – свойственный моркови, сладковатый; соус или сливочное масло придает блюду приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** – однородная, мягкая, в меру плотная, без комочков заварившейся манной крупы.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле-	Энергетическая
--	----------	---------	-------	----------------

							воды, г	ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка	5,88	1,05	4,83	9,34	8,91	0,43	36,47	1146,75	275,22		
с маслом	5,90	1,07	4,83	12,97	12,54	0,43	36,50	1287,00	308,88		
с соусом молочным	6,54	1,44	5,10	11,88	11,42	0,46	38,99	1297,71	311,45		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка	690,18	102,81	51,33	137,03	1,16	0,04	23,27	0,11	0,15	1,76	5,85
с маслом	690,83	103,34	51,35	137,85	1,17	0,06	23,28	0,11	0,15	1,76	5,85
с соусом молочным	712,80	119,44	53,58	151,51	1,21	0,06	23,28	0,12	0,17	1,80	5,93

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВОРОГОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	150,0	120,0
с 01.01	159,6	
Масло сливочное	10,0	10,0
Молоко	30,0	30,0
Масса припущенной моркови	-	110,0
Яйца	-	20,0
Крупа манная	10,0	10,0
Творог	75,0	75,0
Сахар	10,0	10,0
Сухари пшеничные	5,0	5,0
Сметана	5,0	5,0
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>235,0</b>
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>200</b>
с маслом сливочным		<b>200/5</b>
с соусом молочным		<b>200/50</b>

### 2. Описание технологии приготовления

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, натирают на терке или пропускают через овощерезку.

В подготовленную морковную массу добавляют молоко, сливочное масло(1/3 от нормы) и припускают на слабом нагреве при плотно закрытой крышке до полного размягчения. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, и, помешивая, проваривают до полного загустения.

Охлажденную массу до 40-50<sup>0</sup>С соединяют с протертым творогом, сахаром, солью и яйцами, перемешивают и выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3-4 см, поверхность выравнивают и смазывают сметаной. Запекают в жарочном шкафу при



температуре 220-240°C в течение 8-10 минут до образования румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порции.

На диету «П» готовят без изменений.

При отпуске поливают маслом сливочным или молочным соусом.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50°C.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия прямоугольной или другой формы, пропечены, политы маслом или соусом;

**цвет** – золотисто-коричневый;

**вкус, запах** – свойственный моркови и творогу, сладковатый; соус или сливочное масло придает блюду приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** – однородная, мягкая, в меру плотная, без комочков заварившейся манной крупы.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка	17,12	14,33	2,79	17,02	16,76	0,26	28,94	1473,00	353,52
с маслом	17,14	14,35	2,79	20,65	20,39	0,26	28,98	1613,25	387,18
с соусом молочным	18,66	15,60	3,07	20,33	20,04	0,29	32,95	1692,21	406,13

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка	497,90	188,68	47,66	264,58	1,43	0,10	12,90	0,10	0,33	1,29	3,44
с маслом	376,25	142,37	36,07	200,77	1,10	0,09	9,69	0,08	0,25	0,99	2,58
с соусом молочным	564,99	242,27	54,17	306,47	1,49	0,11	12,91	0,12	0,40	1,36	3,70

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	брутто	нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	164,9	124,0
с 01.11 по 31.12	177,3	
с 01.01 по 28-29.02	191,0	
с 01.03	207,1	
Масса вареного картофеля	-	120,0
Капуста белокочанная	70,0	56,0
Масса припущенной капусты	-	50,0
Морковь до 01.01	47,5	38,0
с 01.01	50,5	
Масса припущенной моркови	-	35,0
Лук репчатый	23,8	20,0

Масло растительное	5,0	5,0
Масса пассерованного лука	-	10,0
Яйца	-	5,0
Крупа манная	10,0	10,0
Сухари	10,0	10,0
Сметана	5,0	5,0
Масса полуфабриката	-	235,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/15</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>200/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, погружают в подсоленную кипящую воду, которая покрывает картофель на 2-3 см, варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают, протирают горячим.

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, удаляют кочерыжку, шинкуют, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке. Капусту и морковь припускают по отдельности в небольшом количестве воды при плотно закрытой крышке до готовности.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130 - 140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Припущенные морковь и капусту соединяют с пассерованным луком, помешивая всыпают стружкой крупу манную и варят до загустения не более 5 минут.

Овощную массу смешивают с протертым картофелем, охлаждают до 40С и добавляют сырое яйцо (предварительно яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде), перемешивают, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3-4 см, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240С в течение 8-10 минут, до образования золотистой корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции.

При отпуске поливают маслом сливочным или сметаной или молочным соусом.

На диету «П» репчатый лук ошпаривают.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** — изделие прямоугольной или другой формы; поверхность не растрескавшаяся, блюдо пропечено, с хорошо поджаренной корочкой;

**цвет** — золотисто-коричневый;

**вкус и запах** — характерный для использованных компонентов и их сочетания, с привкусом картофеля сметаны или соуса;

**консистенция** — мягкая, в меру плотная, без комочков заварившейся манной крупы.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка	6,37	0,69	5,68	6,52	1,39	5,13	37,17	988,13	237,15
с маслом	6,39	0,71	5,68	10,15	5,02	5,13	37,21	1128,37	270,81
со сметаной	6,74	1,06	5,68	9,16	4,03	5,13	37,61	1103,38	264,96

с соусом молочным	7,91	1,96	5,95	9,83	4,66	5,16	41,18	1207,37	289,77		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка	794,40	48,37	46,68	124,88	1,48	0,01	4,17	0,18	0,15	1,64	20,02
с маслом	795,05	48,90	46,69	125,70	1,49	0,03	4,19	0,18	0,16	1,64	20,02
со сметаной	808,62	59,72	47,72	132,71	1,51	0,03	4,18	0,18	0,16	1,65	20,04
с соусом молочным	861,48	101,96	53,19	166,77	1,55	0,03	4,18	0,20	0,21	1,71	20,28

### Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА ИЗ ТЫКВЫ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Тыква	218,0	127,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Пшено	40,0	40,0
Молоко	100,0	100,0
Яйцо	-	8,0
Сухари	5,0	5,0
Сметана	5,0	5,0
Масса полуфабриката	-	235,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>200/50</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Промытую и очищенную от кожицы и семян тыкву пропускают через овощерезку или мелко нарезают кубиками, заливают кипящим молоком, добавляют соль и половину нормы масла. Затем кладут хорошо промытое в горячей воде пшено и варят до загустения. Готовую массу охлаждают до 40-50<sup>0</sup>С, добавляют яйцо и перемешивают, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3-4 см, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут, до образования золотистой корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции.

При отпуске поливают маслом сливочным или сметанным соусом.

На диету «П» готовят без изменений.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие прямоугольной или другой формы; поверхность не растрескавшаяся, с хорошо поджаренной корочкой;

**цвет** - золотисто-коричневый;

**вкус и запах** - характерный для использованных компонентов и их сочетания, с привкусом масла сливочного или сметанного соуса;

**консистенция** - однородная, в меру плотная.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка	9,27	3,56	5,71	8,86	7,52	1,34	36,35	1125,95	270,23		
с маслом сливочным	9,29	3,58	5,71	12,49	11,15	1,34	36,39	1266,21	303,89		
с соусом сметанным	10,12	4,18	5,94	13,28	11,92	1,36	38,62	1350,42	324,10		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка	449,03	152,50	59,69	209,16	1,77	0,05	1,56	0,21	0,23	1,19	4,59
с маслом сливочным	449,69	153,03	59,71	209,98	1,78	0,06	1,57	0,21	0,24	1,19	4,59
с соусом сметанным	475,46	172,81	62,00	224,08	1,84	0,07	1,57	0,22	0,26	1,23	4,62

### Технологическая карта № ПУДИНГ ИЗ ТЫКВЫ И ЯБЛОК

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Тыква	120,4	84,0
Масса готовой тыквы	-	70,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Молоко	40,0	40,0
Яблоки	143,0	100,0
Масса припущенных яблок	-	80,0
Сахар	8,0	8,0
Яйцо	-	10,0
Крупа манная	12,0	12,0
Сухари	10,0	10,0
Масса полуфабриката	-	224,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>200/50</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой.

Промытую и очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают мелкими кубиками, или кусочками, смешивают с яблоками и припускают в молоке с маслом сливочным (2/3 масла от нормы) 5-10 минут. Перед окончанием припускания, тонкой струйкой всыпают манную крупу, добавляют сахар, соль, и, помешивая, варят до загустения.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

В готовую охлажденную до 40-50°C массу добавляют яичные желтки и перемешивают. Затем добавляют взбитые в пышную пену яичные белки с сахаром, осторожно перемешивают и выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями слоем 3-4 см, поверхность выравнивают и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240С в течение 8-10 минут, до образования золотистой корочки.

Готовый пудинг нарезают на порции.

При отпуске поливают маслом сливочным или сметанным соусом.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - тыква хорошо очищена; набор компонентов и их соотношение соблюдены; квадратной или прямоугольной формы, поверхность равномерно окрашена, полита маслом или сметанным соусом;

**цвет** - от светло-желтого до коричневого;

**вкус и запах** - нежный, кисло-сладкий, характерный для тыквы и яблок;

**консистенция** - мягкая, в меру плотная, без комочков заварившейся манной крупы.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
пудинг	5,33	2,15	3,17	5,46	4,80	0,66	34,53	885,75	212,58		
с маслом сливочным	5,35	2,17	3,17	9,09	8,43	0,66	34,57	1026,00	246,24		
со сметанным соусом	5,93	2,53	3,40	8,12	7,44	0,69	36,52	1032,95	247,91		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
пудинг	484,33	84,87	29,79	96,10	2,86	0,03	1,05	0,10	0,15	0,92	9,50
с маслом сливочным	484,98	85,40	29,80	96,93	2,87	0,05	1,06	0,10	0,16	0,92	9,50
со сметанным соусом	501,29	97,80	31,44	105,80	2,92	0,05	1,05	0,10	0,17	0,95	9,51

## Технологическая карта № ПУДИНГ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	141,3	113,0
с 01.01	150,3	
Молоко	40,0	40,0

Масло сливочное	5,0	5,0
Яблоки	115,8	81,0
Крупа манная	10,0	10,0
Сахар	5,0	5,0
Масса морковно-яблочная	-	215,0
Яйца	-	10,0
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>225,0</b>
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200</b>	
с маслом	<b>200/5</b>	
со сметаной	<b>200/15</b>	

## 2. Описание технологии приготовления

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают мелкими кубиками, или кусочками, и припускают в молоке с маслом до полуготовности.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой и припускают 5-10 минут. Перед окончанием припускания всыпают тонкой стружкой манную крупу, и, помешивая, хорошо проваривают. Затем охлаждают до 40-50°C.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

В подготовленную остывшую массу при размешивании добавляют яичные желтки, затем взбитые с сахаром в пену яичные белки, добавляют соль. Массу выкладывают в емкость смазанную маслом и варят на пару 30-35 минут.

Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 210-230°C в течение 5-8 минут. Готовый пудинг нарезают на порции.

На диету «П» готовят без изменений.

При отпуске поливают маслом или сметаной.

Оптимальная температура блюда при подаче + 50°C.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия прямоугольной или другой формы, пропечены, политы маслом или сметаной;

**цвет** – коричнево-оранжевый;

**вкус, запах** – свойственный моркови, сладковатый; сметана придает блюду приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** – однородная, мягкая, в меру плотная, без комочков заварившейся манной крупы.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
пудинг	4,67	2,16	2,51	5,99	5,52	0,47	26,85	797,50	191,40		
с маслом сливочным	4,69	2,18	2,51	9,62	9,15	0,47	26,89	937,75	225,06		
со сметаной	5,04	2,53	2,51	8,63	8,16	0,47	27,28	913,37	219,21		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
пудинг	588,04	90,08	35,50	108,37	2,31	0,04	12,14	0,08	0,15	1,09	8,50
с маслом	588,69	90,61	35,52	109,20	2,32	0,06	12,15	0,08	0,15	1,09	8,50

сливочным											
со сметаной	602,26	101,43	36,54	116,20	2,33	0,05	12,14	0,09	0,16	1,10	8,52

## Технологическая карта № СУФЛЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И МОРКОВИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	164,9	124,0
с 01.11 по 31.12	177,3	
с 01.01 по 28-29.02	190,9	
с 01.03	207,1	
Морковь: до 01.01	53,7	43,0
с 01.01	57,2	
Молоко	12,0	12,0
Яйца	-	16,0
Масло сливочное	8,0	8,0
Соус молочный	-	32,0
Молоко	29,0	29,0
Мука	4,0	4,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Масса полуфабриката	-	225,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>с маслом</b>	<b>200/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/15</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде и варят до готовности.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке, заливают горячим молоком, добавляют половину нормы масла и припускают до полного размягчения.

Морковь и картофель размягчают в горячем виде.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

В охлажденные овощи добавляют яичные желтки, густой молочный соус, перемешивают и добавляют взбитые в пену яичные белки. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом противень слоем 3-4 см, поверхность выравнивают и варят на пару или запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут до образования румяной корочки. Готовое суфле нарезают на порции.

При отпуске поливают маслом или сметаной.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие прямоугольной или другой формы; поверхность не растрескавшаяся, с хорошо поджаренной корочкой;

**цвет** - золотисто-коричневый;

**вкус и запах** - характерный для сочетания картофеля и моркови; сметана дополняет приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** - мягкая, в меру плотная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда со сметаной:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
суфле из картофеля и моркови	5,66	2,59	3,07	11,48	10,97	0,51	24,88	949,71	227,93		
с маслом сливочным	5,68	2,61	3,07	15,11	14,60	0,51	24,92	1089,95	261,59		
со сметаной	6,03	2,96	3,07	14,12	13,61	0,51	25,31	1065,58	255,74		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суфле из картофеля и моркови	646,67	56,42	35,70	124,18	1,13	0,07	4,74	0,13	0,20	1,08	11,48
с маслом сливочным	647,32	56,94	35,72	125,01	1,14	0,09	4,76	0,13	0,21	1,08	11,48
со сметаной	660,89	67,77	36,75	132,01	1,16	0,08	4,75	0,13	0,22	1,09	11,49

**Технологическая карта №  
ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	152,5	122,0
Масса отварной капусты	-	112,0
Морковь: до 01.01	27,5	22,0
с 01.01	29,2	
Масса пассерованной моркови	-	20,0
Лук репчатый	28,6	24,0
Масса пассерованного лука	-	12,0
Яйца	-	8,0
Крупа рисовая	9,0	9,0
Масса отварного риса	-	25,0
Масло сливочное	10,0	10,0
Масса фарша	-	64,0
Масса полуфабриката	-	176,0
Соус сметанный	-	80,0
Сметана	20,0	20,0
Мука пшеничная	4,0	4,0
Вода	-	60,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**



Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой. Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, удаляют кочерыжку, отваривают в подсоленной воде до полуготовности, разбирают на отдельные листья, утолщенные части листьев слегка отбивают.

Для **фарша**: рис отваривают до полуготовности в подсоленной воде. Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают, мелко нарезают. Все подготовленные продукты перемешивают.

Для приготовления соуса **сметанного** муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль, лавровый лист и, помешивая, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

На подготовленные листья капусты кладут фарш, завертывают в виде конверта. Голубцы укладывают на противень, обжаривают, заливают соусом сметанным и запекают до готовности.

Подают вместе с соусом, в котором запекались.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - голубцы прямоугольной или квадратной формы, политы соусом;

**цвет** - светло-коричневый с золотистым оттенком;

**вкус и запах** - характерный для запеченной капусты, овощного фарша и соуса;

**консистенция** - плотная в меру мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
голубцы овощные	4,88	1,45	3,44	11,83	11,59	0,24	17,51	857,75	205,86		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
голубцы овощные	478,77	72,15	33,40	101,81	1,00	0,07	2,40	0,10	0,11	1,16	19,15

## Технологическая карта № КАБАЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СОУСОМ (сметанным)

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл
--------------------	---

	Брутто	Нетто
Кабачки	267,2	179,0
Мука пшеничная	6,0	6,0
Масло растительное	13,0	13,0
Масса жареных кабачков	-	120,0
Соус сметанный	-	100,0
Сметана	25,0	25,0
Мука пшеничная	7,5	7,5
Вода	75,0	75,0
Сыр пошехонский /российский/голландский	5,2/5,3/5,4	5,0
Масса полуфабриката	-	225,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Кабачки с плотной мякотью промывают, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают поперек кружочками толщиной 1,5-2 см, солят, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон. Затем кладут на смазанный маслом противень, заливают горячим сметанным соусом средней густоты, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C до образования золотистой корочки.

Для приготовления соуса **сметанного** муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль, лавровый лист и, помешивая, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - кабачки политы соусом, поверхность неровная, окрашена неравномерно;

**цвет** - от светло-кремового неоднородного до коричнево-соломенного;

**вкус и запах** - характерный для кабачков, слегка кисловатый, соус дополняет приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** - мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
с сыром Пошехонский	3,97	1,78	2,19	17,60	5,57	12,03	16,99	1020,50	244,92		
с сыром Российский	3,84	1,65	2,19	17,71	5,68	12,03	16,99	1022,37	245,37		
с сыром Голландский	3,97	1,78	2,19	17,61	5,58	12,03	16,99	1020,87	245,01		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
с сыром Пошехонский	408,87	93,86	18,29	65,33	0,81	0,03	0,06	0,06	0,08	1,02	10,83
с сыром Российский	413,92	91,66	20,46	65,33	0,86	0,03	0,06	0,06	0,08	1,01	10,80
с сыром Голландский	413,22	93,42	20,46	65,33	0,86	0,03	0,06	0,06	0,08	1,02	10,83

## Технологическая карта № МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	119,5	95,0*
с 01.01	127,5	
Масло растительное	3,3	3,3
Сахар	1,7	1,7
Соль	1,0	1,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

\*масса вареной очищенной моркови

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают.

Вареную очищенную морковь нарезают мелкими ломтиками, заправляют маслом растительным, сахаром, солят и тушат, периодически помешивая 10-15 минут.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира, аккуратно уложив на тарелке.

На диету «П» готовят без изменений.

Оптимальная температура подачи +50°С.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – морковь хорошо очищена и нарезана в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** - типичный для моркови;

**вкус** - слегка сладковатый;

**запах** - характерный для моркови с ароматом масла растительного;

**консистенция** – мягкая, плотная.

### 4. Срок реализации:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
морковь тушеная	1,10	0,00	1,10	2,98	0,00	2,98	7,68	294,83	70,76		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
морковь тушеная	266,67	27,83	18,40	37,31	0,37	0,00	10,17	0,03	0,04	0,63	2,48

## Технологическая карта № СВЕКЛА ТУШЕНАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	119,2	93,0*

с 01.01	127,3	
Масло растительное	3,3	3,3
Лимонная кислота	0,17	0,17
Сахар	1,7	1,7
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

\*масса вареной очищенной свеклы

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (в течение 1 час 30 минут - 1 час 40 минут), охлаждают, очищают.

Вареную очищенную свеклу нарезают мелкими ломтиками, заправляют маслом растительным, сахаром, добавляют кислоту лимонную, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде, солят и тушат периодически помешивая 10-15 минут.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира, аккуратно уложив на тарелке.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты, увеличив норму свеклы.

Оптимальная температура подачи +50°С.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – свекла хорошо очищена и нарезана в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** - типичный для свеклы (бордовый);

**вкус** - слегка кисло-сладкий;

**запах** - характерный для свеклы с ароматом масла растительного;

**консистенция** – мягкая, плотная.

## 4. Срок реализации:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
свекла тушеная	1,40	0,00	1,40	3,39	0,00	3,39	10,16	313,21	75,17		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
свекла тушеная	267,89	34,44	20,46	39,99	1,31	0,00	0,01	0,02	0,04	0,19	9,30

## Технологическая карта № БАБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ЛУКОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	259,4	195,0
с 01.11 по 31.12	278,9	
с 01.01 по 28-29.02	300,3	
с 01.03	325,7	
Мука пшеничная	5,0	5,0
Лук репчатый	54,7	46,0
Масло растительное	18,0	18,0
Масса полуфабриката	-	219,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>с маслом</b>	<b>200/5</b>	

<b>со сметаной</b>	<b>200/15</b>
--------------------	---------------

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130 - 140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют муку, соль, пассерованный лук и перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом противень слоем не более 4-5 см и запекают при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут. Готовую бабку нарезают на порции.

При отпуске поливают маслом или сметаной.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - запеченная масса (сырой очищенный картофель, мука, пассерованный лук) распорционирована на изделия прямоугольной или другой формы; полита маслом или сметаной;

**цвет** - светло-коричневый с золотистым оттенком;

**вкус и запах** - свойственный жареному картофелю и луку, сметана дополняет приятные вкусовые ощущения (кисловатый привкус);

**консистенция** - мягкая, в меру плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
бабка картофельная с луком	4,50	0,00	4,50	16,56	0,00	16,56	35,47	1283,16	307,96
с маслом	4,52	0,02	4,50	20,19	3,63	16,56	35,51	1423,42	341,62
со сметаной	4,88	0,37	4,50	19,20	2,64	16,56	35,91	1399,04	335,77

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Карот ин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
бабка картофельная с луком	804,17	20,39	40,27	105,83	1,13	0,00	0,16	0,19	0,14	1,27	17,61
с маслом	804,82	20,92	40,29	106,66	1,14	0,02	0,17	0,19	0,15	1,27	17,61
со сметаной	818,39	31,75	41,31	113,66	1,16	0,01	0,16	0,19	0,15	1,28	17,63

## БЛЮДА ИЗ КРУП

### Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	47,7	47,7
Вода	20,0	20,0

Молоко	133,8	133,8
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде несколько раз, меняя воду и засыпают в кипящее молоко с водой. Добавляют соль и сахар. Варят при помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и оставляют до упревания на слабом нагреве.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша заправлена маслом;

**цвет** - коричневый или светло-коричневый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, вязкая, крупинки мягкие.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая молочная гречневая	7,41	3,38	4,03	7,54	6,57	0,97	28,92	1060,72	254,57		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша вязкая молочная гречневая	303,58	151,10	78,74	210,58	2,13	0,03	0,03	0,18	0,23	1,54	0,70

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ МАННАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	42,4	42,4
Молоко	157,0	157,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу манную просеивают и засыпают при непрерывном помешивании в кипящее молоко. Добавляют соль и сахар. Варят до готовности 15-20 минут. Добавляют масло по норме.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - каша хорошо разварена, заправлена маслом;

**цвет** - светло-кремовый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, вязкая, крупинки мягкие.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая молочная манная	7,85	3,96	3,89	7,46	7,08	0,37	37,04	1038,98	249,36		
Минеральные вещества, мг											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша вязкая молочная манная	248,16	173,87	25,78	155,11	0,47	0,04	0,03	0,09	0,21	0,53	0,82

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа овсяная	47,7	47,7
Вода	20,0	20,0
Молоко	133,0	133,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу овсяную промывают в теплой воде и варят в воде до полуготовности, лишнюю воду сливают и доливают кипяченое молоко по норме. Добавляют соль и сахар. Варят при непрерывном помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и оставляют до упревания на слабом нагреве.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - каша хорошо разварена, заправлена маслом;

**цвет** - серовато-белый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, вязкая, хлопья мягкие.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая молочная овсяная	8,03	3,36	4,67	9,12	6,56	2,56	31,53	1012,65	243,04		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша вязкая молочная овсяная	320,00	168,72	64,53	249,80	1,71	0,03	0,03	0,21	0,21	0,53	0,69

**Технологическая карта №  
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПЕРЛОВАЯ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа перловая	42,4	42,4
Вода	25,0	25,0
Молоко	132,0	132,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают и доливают кипяченое молоко по норме. Добавляют соль и сахар. Варят при непрерывном помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и оставляют до упревания на слабом нагреве.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

*внешний вид* - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

*цвет* - серовато-белый;

*вкус и запах* - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

*консистенция* - однородная, вязкая, крупинки мягкие.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
каша вязкая молочная перловая	6,84	3,34	3,51	6,94	6,53	0,41	35,52	977,51	234,60



	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша вязкая молочная перловая	231,96	155,18	31,07	223,33	0,75	0,03	0,03	0,07	0,18	0,79	0,69

**Технологическая карта №  
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Пшено	47,7	47,7
Вода	20,0	20,0
Молоко	133,0	133,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Пшено перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде и варят в воде до полуготовности, лишнюю воду сливают, добавляют кипяченое молоко по норме, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Добавляют масло по норме.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

**цвет** - желтый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, вязкая, крупинки мягкие.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
каша вязкая молочная пшеничная	8,24	3,36	4,88	7,94	6,56	1,39	38,74	1093,15	262,36

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша вязкая молочная пшеничная	257,33	153,19	50,84	201,66	1,21	0,03	0,03	0,18	0,18	0,70	0,69

**Технологическая карта №**

## КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	42,4	42,4
Вода	24,0	24,0
Молоко	133,0	133,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до полуготовности, лишнюю воду сливают и доливают кипяченое молоко по норме.

Добавляют соль и сахар. Варят при непрерывном помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и оставляют до упревания на слабом нагреве.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

**цвет** - светло-кремовый или серовато-белый;

**вкус и запах** - характерный для отварного риса с привкусом и ароматом масла;

**консистенция** - однородная, вязкая, крупинки мягкие.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая молочная рисовая	6,00	3,36	2,64	6,93	6,56	0,37	37,44	995,36	238,89		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша вязкая молочная рисовая	206,67	145,00	34,87	160,30	0,46	0,03	0,03	0,06	0,18	0,65	0,69

### Технологическая карта №

## КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто

Крупа рисовая	36,0	36,0
Вода	33,0	33,0
Молоко	100,0	100,0
Чернослив	35,4	52,0 <sup>1</sup> /40,0 <sup>2</sup>
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

<sup>1</sup>Масса набухшего чернослива

<sup>2</sup>Масса набухшего чернослива без косточки

## 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Чернослив перебирают, промывают, заливают кипятком, оставляют в воде на 20-30 минут до полного набухания, удаляют косточки, ошпаривают кипятком, охлаждают и нарезают соломкой.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до полуготовности, лишнюю воду сливают и доливают кипяченое молоко по норме.

Добавляют соль и сахар, подготовленный чернослив, добавляют масло по норме и проваривают до готовности. Закрывают котел крышкой и оставляют до упревания на слабом нагреве.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид**- зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, в каше черные вкрапления чернослива;

**цвет**- светло-кремовый или серовато-белый с вкраплениями чернослива;

**вкус и запах**- характерный для отварного риса с кисловатым привкусом и ароматом чернослива;

**консистенция**- однородная, вязкая, крупинки мягкие.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая молочная рисовая с черносливом	5,59	2,53	3,06	6,15	5,83	0,32	52,04	1200,60	288,14		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша вязкая молочная рисовая с черносливом	459,86	138,20	63,64	154,99	1,43	0,03	0,04	0,06	0,17	1,02	1,00

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ МАННАЯ С МОРКОВЬЮ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

<b>Наименование сырья</b>	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл
---------------------------	---

	Брутто	Нетто
Крупа манная	39,0	39,0
Молоко	104,0	104,0
Вода	40,0	40,0
Морковь до 01.01.	37,5	30,0
Морковь с 01.01	39,9	
Сахар	6,0	6,0
Масло сливочное	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой и натирают на мелкой терке и припускают до готовности с половиной нормы сливочного масла.

Молоко соединяют с водой и доводят до кипения, добавляют соль, сахар, припущенную морковь, при непрерывном помешивании всыпают просеянную манную крупу и варят до готовности 15-20 минут.

Добавляют масло по норме.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - каша хорошо разварена, заправлена маслом; морковь равномерно распределена в блюде;

**цвет** - светло-кремовый с оранжевыми вкраплениями моркови;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов и моркови, сладкий;

**консистенция** - однородная, вязкая, крупинки мягкие, морковь имеет характерную для нее консистенцию.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая манная с морковью	6,56	2,64	3,92	7,01	6,64	0,37	35,57	986,42	236,74		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша вязкая манная с морковью	261,43	126,77	24,89	123,05	0,53	0,03	3,24	0,08	0,15	0,66	1,32

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ МАННАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл
--------------------	---

	Брутто	Нетто
Крупа манная	38,0	38,0
Молоко	100,0	100,0
Вода	41,0	41,0
Яблоки	78,6	55,0
Сахар	6,0	6,0
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают брусочками, ломтиками, соломкой и проваривают до полуготовности в небольшом количестве воды.

Молоко соединяют с водой и доводят до кипения, добавляют соль, сахар, подготовленные яблоки, при непрерывном помешивании всыпают просеянную манную крупу и варят до готовности 15-20 минут. Добавляют масло по норме.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - каша хорошо разварена, заправлена маслом; яблоко равномерно распределено в блюде;

**цвет** - светло-кремовый с вкраплениями яблочек;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов, запахов и моркови, сладкий;

**консистенция** - однородная, вязкая, крупинки мягкие, яблоко имеет характерную для него консистенцию.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
каша вязкая манная с яблоками	6,21	2,53	3,68	6,36	5,83	0,53	37,69	980,74	235,38

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша вязкая манная с яблоками	303,94	122,29	22,81	112,49	1,46	0,03	0,04	0,08	0,14	0,58	4,15

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ РИСОВАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	38,0	38,0
Вода	41,0	41,0

Молоко	100,0	100,0
Яблоки	78,7	55,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой и проваривают до полуготовности в небольшом количестве воды.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и проваривают до поглощения влаги. Затем вливают кипяченое молоко по норме, добавляют соль и сахар, подготовленные яблоки, добавляют масло по норме и варят до готовности.

Подают аккуратно уложенной на тарелке.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, в каше вкрапления яблок;

**цвет** - светло-кремовый или серовато-белый с вкраплениями яблок;

**вкус и запах** - характерный для отварного риса с кисло-сладким привкусом и ароматом яблока; яблоко имеет характерную для нее консистенцию.

**Консистенция** - однородная, вязкая, крупинки мягкие. яблоко имеет характерную для нее консистенцию.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая рисовая с яблоками	6,21	2,53	3,68	6,36	5,83	0,53	37,69	980,74	235,38		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша вязкая рисовая с яблоками	303,94	122,29	22,81	112,49	1,46	0,03	0,04	0,08	0,14	0,58	4,15

## Технологическая карта № КЛЕЦКИ МАННЫЕ С СЫРОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	64,0	64,0
Молоко	80,0	80,0
Вода	40,0	40,0
Яйца	-	8,0
Масло сливочное	4,0	4,0

Масса вареных клецок	-	200,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/15</b>	
<b>с маслом сливочным и тертым сыром</b>	<b>200/5/5</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Крупу манную просеивают и тонкой струйкой всыпают в смесь молока с водой и варят густую вязкую кашу 5-7 минут. Кашу охлаждают до 70<sup>0</sup>С, добавляют сырые яйца, растопленное сливочное масло и хорошо перемешивают. Из массы формируют шарики массой 10-15 г. В кипящей, слегка подсоленной воде шарики варят 5 минут. Вынимают шумовкой на сито. Подают горячими, перемешав со сливочным маслом, посыпав тертым сыром или со сметаной.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие круглой формы с шероховатой поверхностью, полито маслом с тертым сыром или сметаной;

**цвет** - бело-кремовый;

**вкус и запах** - характерный для манной крупы, без посторонних привкусов и запахов, с привкусом масла и сыра или сметаны;

**консистенция** - однородная, крупинки мягкие, без комочков, масса изделия плотная, упругая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
клецки манные с сыром	8,80	2,93	5,87	6,04	5,47	0,56	47,87	1187,78	285,07
со сметаной	9,17	3,30	5,87	8,68	8,11	0,56	48,30	1303,65	312,88
с маслом сливочным и тертым сыром	9,98	4,11	5,87	10,83	10,27	0,56	47,91	1393,65	334,48

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
клецки манные с сыром	184,53	101,73	20,96	123,99	0,80	0,04	0,02	0,09	0,15	0,69	0,42
со сметаной	198,75	113,08	22,01	131,82	0,82	0,05	0,03	0,09	0,16	0,70	0,43
с маслом сливочным и тертым сыром	185,18	148,46	20,98	148,31	0,80	0,06	0,04	0,09	0,16	0,70	0,47

## Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ «ГЕРКУЛЕС»

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто

Овсяные хлопья «Геркулес»	29,3	29,3
Вода	30,0	30,0
Молоко	137,0	137,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Овсяные хлопья «Геркулес» всыпают в кипящую смесь молока и воды полуготовности, добавляют соль и сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - каша хорошо разварена, заправлена маслом;

**цвет** - серовато-белый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, жидкая, хлопья мягкие.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
каша жидкая молочная «Геркулес»	6,33	3,46	2,87	8,24	6,64	1,60	23,57	813,58	195,26

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша жидкая молочная «Геркулес»	259,00	159,88	49,85	191,71	1,01	0,03	0,03	0,13	0,19	0,35	0,71

## Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ МАННАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	29,3	29,3
Молоко	137,0	137,0
Вода	30,0	30,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:



Крупу манную просеивают и засыпают при непрерывном помешивании в кипящую смесь молока и воды. Добавляют соль и сахар. Варят до готовности на слабом нагреве. Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

*внешний вид* - каша хорошо разварена, заправлена маслом;

*цвет* - светло-кремовый;

*вкус и запах* - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

*консистенция* - однородная, жидкая, крупинки мягкие.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая молочная манная	6,15	3,46	2,69	6,90	6,64	0,26	28,21	838,85	201,32		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша жидкая молочная манная	208,02	151,63	21,55	129,76	0,35	0,03	0,03	0,07	0,18	0,39	0,71

**Технологическая карта №  
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа овсяная	38,1	38,1
Вода	30,0	30,0
Молоко	130,0	130,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Крупу овсяную промывают в теплой воде и варят в воде до полуготовности, лишнюю воду сливают и доливают кипяченое молоко по норме. Добавляют соль и сахар. Варят при непрерывном помешивании до готовности при слабом нагреве. Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

*внешний вид* - каша хорошо разварена, заправлена маслом;

*цвет* - серовато-белый;

*вкус и запах* - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

*консистенция* - однородная, жидкая, хлопья мягкие.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая молочная овсяная	7,01	3,28	3,73	8,54	6,49	2,05	27,10	897,72	215,45		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша жидкая молочная овсяная	285,98	160,54	54,56	218,30	1,38	0,03	0,03	0,17	0,19	0,44	0,68

### Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Пшено	38,1	38,1
Вода	30,0	30,0
Молоко	130,0	130,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Пшено перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде и варят в воде до полуготовности, лишнюю воду сливают, добавляют кипяченое молоко по норме, добавляют соль, сахар и варят до готовности при слабом нагреве.

Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

**цвет** - желтый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая молочная пшеничная	7,18	3,28	3,90	7,60	6,49	1,11	32,86	962,02	230,88		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

каша жидкая молочная пшеничная	235,93	148,14	43,62	179,85	0,98	0,03	0,03	0,15	0,17	0,58	0,68
-----------------------------------	--------	--------	-------	--------	------	------	------	------	------	------	------

**Технологическая карта №  
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	29,3	29,3
Вода	30,0	30,0
Молоко	137,0	137,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до полуготовности, лишнюю воду сливают и доливают кипяченое молоко по норме.

Добавляют соль и сахар. Варят до готовности при слабом нагреве.

Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

*внешний вид* - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

*цвет* - светло-кремовый или серовато-белый;

*вкус и запах* - характерный для отварного риса с привкусом и ароматом масла;

*консистенция* - однородная, жидкая, крупинки мягкие.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая молочная рисовая	5,29	3,46	1,83	6,90	6,64	0,26	29,19	841,05	201,85		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша жидкая молочная рисовая	200,37	148,54	29,71	146,33	0,35	0,03	0,03	0,06	0,18	0,49	0,71

**Технологическая карта №  
КАША ЖИДКАЯ ПШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Пшено	36,0	36,0
Яблоки	62,9	44,0
Вода	41,0	41,0
Молоко	110,0	110,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают брусочками, ломтиками, соломкой и проваривают до полуготовности в небольшом количестве воды.

Пшено перебирают, промывают сначала теплой, затем в горячей воде и проваривают в воде до впитывания влаги, вливают кипяченое молоко по норме, добавляют соль, сахар, подготовленные яблоки и варят до готовности при слабом нагреве.

Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

**цвет** - желтый, с вкраплениями яблок;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов, аромат и вкус кисло-сладкий, характерный для яблок;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие, яблоко имеет характерную для него консистенцию.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая пшеничная с яблоками	6,62	2,78	3,84	7,25	6,05	1,20	35,53	984,08	236,18		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	PP	С
каша жидкая пшеничная с яблоками	313,14	133,17	43,21	164,14	1,77	0,03	0,04	0,15	0,15	0,64	3,48

## Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ РИСОВАЯ С ИЗЮМОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	28,0	28,0
Вода	50,0	50,0

Молоко	110,0	110,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
Изюм	15,3	15,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до поглощения влаги. Затем добавляют кипяченое молоко по норме, подготовленный изюм, сахар и варят кашу, периодически помешивая, до готовности.

Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом, капли изюма;

**цвет** - светло-кремовый или серовато-белый с коричневыми точками изюма;

**вкус и запах** - характерный для отварного риса с привкусом и ароматом масла и изюма;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие, изюм мягкий, сладкий.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая рисовая с изюмом	4,92	1,98	2,95	5,26	4,98	0,28	26,71	919,69	220,73		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша жидкая рисовая с изюмом	277,23	131,29	31,51	140,33	0,71	0,03	0,02	0,06	0,15	0,51	0,57

## Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ РИСОВАЯ С МОРКОВЬЮ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	28,0	28,0
Вода	40,0	40,0
Молоко	120,0	120,0
Морковь до 01.01	45,0	36,0
с 01.01	47,9	
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой и натирают на мелкой терке и припускают до готовности с половиной нормы сливочного масла.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до поглощения влаги. Затем добавляют кипяченое молоко по норме, подготовленную морковь, сахар и варят кашу, периодически помешивая, до готовности.

Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом, морковь равномерно распределена в блюде;

**цвет** - светло-кремовый или серовато-белый с оранжевыми вкраплениями моркови;

**вкус и запах** - характерный для отварного риса с привкусом и ароматом масла, без посторонних привкусов и запахов моркови, сладкий;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие, морковь имеет характерную для нее консистенцию.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая рисовая с морковью	5,19	3,03	2,16	6,55	6,27	0,28	29,96	852,23	204,53		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша жидкая рисовая с морковью	278,68	140,20	34,06	145,46	0,46	0,03	3,88	0,06	0,17	0,70	1,56

## Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ РИСОВАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	28,0	28,0
Вода	50,0	50,0
Молоко	110,0	110,0
Яблоки	58,6	41,0
Масло сливочное	,0	5,0
Сахар	6,0	6,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают брусочками, ломтиками, соломкой и проваривают до полуготовности в небольшом количестве воды.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до поглощения влаги. Затем добавляют кипяченое молоко по норме, подготовленные яблоки, сахар и варят кашу, периодически помешивая, до готовности на слабом нагреве.

Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом, яблоки равномерно распределены в блюде;

**цвет** - светло-кремовый или серовато-белый с вкраплениями яблок;

**вкус и запах** - характерный для отварного риса с привкусом и ароматом масла, без посторонних привкусов и запахов, вкус яблок кисло-сладкий;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие, яблоки имеют характерную для них консистенцию.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая рисовая с яблоками	4,67	2,78	1,89	6,44	6,05	0,39	31,72	855,71	205,37		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша жидкая рисовая с яблоками	264,18	126,52	29,24	127,42	1,11	0,03	0,03	0,06	0,15	0,55	3,28

## Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ ПШЕННАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Пшено	38,1	38,1
Вода	160,0	160,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Пшено перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар и варят до готовности при слабом нагреве.

Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

**цвет** - желтый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая пшеничная	3,92	0,02	3,90	4,74	3,63	1,11	27,33	708,52	170,04		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша жидкая пшеничная	71,14	16,00	28,92	78,06	0,92	0,02	0,02	0,12	0,02	0,47	0,00

## Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ «ГЕРКУЛЕС»

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Овсяные хлопья «Геркулес»	29,3	29,3
Вода	167,0	167,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Овсяные хлопья «Геркулес» всыпают в кипящую воду, добавляют соль и сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - каша хорошо разварена, заправлена маслом;

**цвет** - серовато-белый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, жидкая, хлопья мягкие.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал



каша жидкая овсяная	2,89	0,02	2,87	5,23	3,63	1,60	17,74	546,43	131,14		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша жидкая овсяная	85,34	20,64	34,35	84,44	0,94	0,02	0,02	0,09	0,03	0,24	0,00

### Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ МАННАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	29,3	29,3
Вода	167,0	167,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу манную просеивают и засыпают при непрерывном помешивании в кипящую воду. Добавляют соль и сахар. Варят до готовности на слабом нагреве. Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - каша хорошо разварена, заправлена маслом;

**цвет** - светло-кремовый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая манная	4,92	1,98	2,95	5,26	4,98	0,28	26,71	740,43	177,70		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша жидкая манная	196,13	95,08	18,68	92,32	0,40	0,03	2,43	0,06	0,12	0,50	0,99

### Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ ОВСЯНАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа овсяная	38,1	38,1
Вода	160,0	160,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу овсяную промывают в теплой воде. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и сахар. Варят при непрерывном помешивании до готовности при слабом нагреве. Добавляют масло по норме.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - каша хорошо разварена, заправлена маслом;

**цвет** - серовато-белый;

**вкус и запах** - характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, жидкая, хлопья мягкие.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая овсяная	3,75	0,02	3,73	5,68	3,63	2,05	21,57	644,22	154,61		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша жидкая овсяная	121,19	28,41	39,86	116,51	1,32	0,02	0,02	0,13	0,04	0,34	0,00

## Технологическая карта № КАША ЖИДКАЯ РИСОВАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	29,3	29,3
Вода	167,0	167,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до полуготовности, добавляют соль и сахар. Варят до готовности при слабом нагреве.

Добавляют масло по норме.  
 Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.  
 На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша, заправлена маслом;

**цвет** - светло-кремовый или серовато-белый;

**вкус и запах** - характерный для отварного риса с привкусом и ароматом масла;

**консистенция** - однородная, жидкая, крупинки мягкие.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша жидкая рисовая	1,85	0,02	1,83	3,89	3,63	0,26	23,36	573,90	137,74		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша жидкая рисовая	26,71	9,29	14,22	39,06	0,28	0,02	0,02	0,02	0,01	0,38	0,00

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА МАННАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	45,0	45,0
Молоко	100,0	100,0
Вода	65,0	65,0
Сахар	10,0	10,0
Яйца	-	10,0
Изюм	10,2	10,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Сухари панировочные	3,0	3,0
Сметана	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	225,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/15</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>200/50</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу манную просеивают и засыпают при непрерывном помешивании в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль. Варят при помешивании до загустения. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком.

Готовую кашу охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С, добавляют сырые яйца, сахар, изюм, растопленное масло и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают при температуре при 180-200<sup>0</sup>С в течение 8 -10 минут до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции, подают с маслом или сметаной или сладким молочным соусом.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито маслом или сметаной или сладким молочным соусом;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе – желто-кремовый;

**вкус и запах** – сладковатый, характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки мягкие, масса изделия плотная, упругая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка манная	8,30	3,73	4,58	6,35	5,92	0,44	48,64	1193,44	286,43		
с маслом сливочным	8,33	3,75	4,58	9,98	9,55	0,44	48,68	1333,69	320,09		
со сметаной	8,68	4,10	4,58	8,99	8,56	0,44	49,07	1309,31	314,24		
с соусом молочным сладким	9,80	4,99	4,81	9,29	8,83	0,46	57,73	1477,65	354,64		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка манная	273,41	131,50	25,88	144,78	1,05	0,04	0,02	0,10	0,18	0,62	0,52
с маслом сливочным	274,06	132,03	25,90	145,60	1,05	0,06	0,03	0,10	0,19	0,63	0,52
со сметаной	287,64	142,85	26,93	152,61	1,07	0,05	0,03	0,10	0,20	0,64	0,54
с соусом молочным сладким	340,06	185,07	32,33	186,21	1,12	0,06	0,03	0,11	0,25	0,69	0,78

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА МАННАЯ С МОРКОВЬЮ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	40,0	40,0
Молоко	40,0	40,0
Вода	130,0	130,0
Сахар	8,0	8,0
Морковь до 01.01	30,0	24,0
с 01.01	31,9	
Яйца	-	4,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сухари панировочные	5,0	5,0
Сметана	5,0	5,0
Масса полуфабриката	-	225,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/15</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>200/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке, добавляют воду (в три раза меньше, чем моркови), сливочное масло и припускают на малом нагреве при плотно закрытой крышке, добавляют соль, сахар, молоко, оставшуюся воду и доводят до кипения. При непрерывном помешивании тонкой струйкой засыпают просеянную крупу манную и варят до готовности.

Готовую массу охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С и выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают при температуре при 180-200<sup>0</sup>С в течение 8 -10 мин до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции, подают с маслом или сметаной или сладким молочным соусом.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито маслом или сметаной или сладким молочным соусом;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе – желто-кремовый с оранжевыми вкраплениями моркови;

**вкус и запах** - сладковатый, характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки мягкие, масса изделия плотная, упругая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка манная с морковью	6,03	1,60	4,43	6,23	5,79	0,44	38,14	990,34	237,68
с маслом сливочным	6,05	1,63	4,43	9,86	9,42	0,44	38,18	1130,59	271,34

со сметаной	6,41	1,98	4,43	8,87	8,43	0,44	38,58	1106,21	265,49		
с соусом молочным сладким	7,53	2,87	4,66	9,17	8,71	0,46	47,23	1274,55	305,89		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка манная с морковью	182,25	68,30	19,61	85,79	0,73	0,03	2,59	0,07	0,10	0,68	0,84
с маслом сливочным	182,90	68,83	19,63	86,62	0,73	0,05	2,61	0,07	0,10	0,68	0,84
со сметаной	196,47	79,65	20,65	93,62	0,75	0,05	2,60	0,07	0,11	0,69	0,86
с соусом молочным сладким	248,89	121,86	26,05	127,23	0,80	0,05	2,60	0,09	0,16	0,74	1,10

### Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Пшено	50,0	50,0
Молоко	100,0	100,0
Вода	60,0	60,0
Сахар	10,0	10,0
Яйца	-	10,0
Изюм	10,2	10,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Сухари панировочные	3,0	3,0
Сметана	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	225,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/15</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>200/50</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком.

Пшено перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде и варят в воде до полуготовности, лишнюю воду сливают, добавляют кипяченое молоко по норме, добавляют соль и варят до готовности.

Готовую массу охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С, добавляют сырые яйца, подготовленный изюм, масло и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают при температуре при 180-200<sup>0</sup>С в течение 8 -10 мин до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции, подают с маслом или сметаной или сладким молочным соусом.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито маслом или сметаной или сладким молочным соусом;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе – желто-кремовый с коричневыми вкраплениями изюма;

**вкус и запах** - сладковатый, характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки мягкие, масса изделия плотная, упругая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка манная с морковью	9,30	3,73	5,57	7,41	5,92	1,49	51,15	1292,44	310,19
с маслом сливочным	9,32	3,75	5,57	11,04	9,55	1,49	51,18	1432,69	343,85
со сметаной	9,67	4,10	5,57	10,05	8,56	1,49	51,58	1408,31	338,00
с соусом молочным сладким	10,80	5,00	5,80	11,80	10,29	1,52	60,25	1632,75	391,86

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка манная с морковью	314,29	135,26	54,90	212,85	1,83	0,04	0,03	0,20	0,18	0,81	0,52
с маслом сливочным	314,94	135,79	54,92	213,68	1,84	0,06	0,04	0,20	0,19	0,81	0,52
со сметаной	328,51	146,62	55,94	220,68	1,85	0,05	0,03	0,20	0,20	0,82	0,54
с соусом молочным сладким	381,19	189,04	61,35	254,62	1,90	0,06	0,04	0,22	0,25	0,88	0,78

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	45,0	45,0
Молоко	100,0	100,0
Вода	65,0	65,0
Сахар	10,0	10,0

Яйца	-	10,0
Изюм	10,2	10,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Сухари панировочные	3,0	3,0
Сметана	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	225,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/15</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>200/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и проваривают до поглощения влаги. Затем вливают кипяченое молоко по норме, добавляют соль и сахар, подготовленные яблоки, добавляют масло по норме и варят до готовности.

Готовую массу охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С, добавляют сырые яйца, подготовленный изюм, масло и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают при температуре при 180-200<sup>0</sup>С в течение 8 -10 мин до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции, подают с маслом или сметаной или сладким молочным соусом.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито маслом или сметаной или сладким молочным соусом;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе – бело-кремовый с коричневыми вкраплениями изюма;

**вкус и запах** - сладковатый, характерный для использованной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки мягкие, масса изделия плотная, упругая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка рисовая	6,98	3,73	3,25	6,35	5,92	0,44	50,14	1196,81	287,24
с маслом сливочным	7,01	3,75	3,25	9,98	9,55	0,44	50,18	1337,06	320,90
со сметаной	7,36	4,10	3,25	8,99	8,56	0,44	50,57	1312,69	315,05
с соусом молочным сладким	8,48	4,99	3,48	9,29	8,83	0,46	59,23	1481,03	355,45
Минеральные вещества, мг						Витамины, мг			



	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка рисовая	261,67	126,75	38,41	170,22	1,05	0,04	0,02	0,08	0,18	0,77	0,52
с маслом сливочным	262,32	127,28	38,43	171,05	1,05	0,06	0,03	0,08	0,19	0,77	0,52
со сметаной	275,89	138,10	39,46	178,05	1,07	0,05	0,03	0,08	0,20	0,78	0,54
с соусом молочным сладким	328,31	180,32	44,86	211,66	1,12	0,06	0,03	0,09	0,25	0,83	0,78

**Технологическая карта №  
ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ**

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	48,0	48,0
Вода	100,0	100,0
Изюм	20,4	20,0
Творог	40,0	40,0
Сахар	15,0	15,0
Яйца	-	10,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сухари панировочные	5,0	5,0
Сметана	5,0	5,0
Масса полуфабриката	-	225,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/15</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>200/50</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят при помешивании до загустения, добавляют изюм, закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Готовую массу охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, растопленное масло и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают при температуре при 180-200<sup>0</sup>С в течение 8 -10 мин до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции, подают с маслом или сметаной или сладким молочным соусом.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито маслом или сметаной или сладким молочным соусом;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе от белого до светло-кремового с коричневыми вкраплениями изюма;

**вкус и запах** - кисловато-сладковатый, характерный для использованной крупы и творога, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки мягкие, творог протерт, масса изделия плотная, упругая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка рисовая с творогом	11,02	7,22	3,80	9,18	8,69	0,49	60,28	1543,88	370,53
с маслом сливочным	11,04	7,24	3,80	12,81	12,32	0,49	60,32	1684,13	404,19
со сметаной	11,39	7,60	3,80	11,82	11,33	0,49	60,72	1659,75	398,34
с соусом молочным сладким	12,51	8,49	4,03	12,12	11,61	0,51	69,37	1828,09	438,74

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка рисовая с творогом	256,65	89,84	40,43	187,14	1,50	0,05	0,03	0,07	0,16	0,93	0,09
с маслом сливочным	257,30	90,37	40,45	187,96	1,51	0,07	0,04	0,07	0,17	0,93	0,09
со сметаной	270,87	101,19	41,47	194,97	1,52	0,06	0,03	0,08	0,17	0,94	0,10
с соусом молочным сладким	323,30	143,40	46,88	228,57	1,57	0,06	0,04	0,09	0,22	1,00	0,35

### Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	40,0	40,0
Вода	68,0	68,0
Молоко	80,0	80,0
Сахар	8,0	8,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Яйца	-	4,5
Яблоки	45,7	32,0
Сухари панировочные	3,0	3,0
Сметана	2,0	2,0

Масса полуфабриката	-	225,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>200/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят в течение 20 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, сливочное масло и варят до готовности.

Готовую массу охлаждают до 60-70°C.

На смазанный маслом и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем половину каши, затем подготовленные яблоки. Плоды покрывают слоем оставшаяся каши, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают при температуре при 180-200°C в течение 8-10 минут до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции, подают с маслом или сметаной или сладким молочным соусом.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито сладким молочным соусом;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе от белого до светло-кремового с вкраплениями яблок;

**вкус и запах** - кисло-сладковатый, характерный для использованной крупы и яблок, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки и яблоки мягкие, масса изделия плотная, упругая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка рисовая с яблоками	5,48	2,58	2,90	5,98	5,47	0,50	41,11	1011,21	242,69		
с соусом молочным сладким	6,98	3,85	3,13	8,91	8,39	0,53	50,19	1295,42	310,90		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка рисовая с яблоками	226,93	99,51	32,04	130,33	1,22	0,03	0,03	0,06	0,14	0,72	2,53
с соусом молочным сладким	293,57	153,08	38,49	171,77	1,29	0,05	0,04	0,08	0,20	0,78	2,79

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА МАННАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	40,0	40,0
Вода	68,0	68,0
Молоко	80,0	80,0
Сахар	8,0	8,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Яйца	-	6,0
Яблоки	46,4	32,0
Сухари панировочные	3,0	3,0
Сметана	2,0	2,0
Масса полуфабриката	-	225,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>200/50</b>	

## 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Просеянную манную крупу всыпают тонкой струйкой в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар, масло сливочное и варят до готовности, постоянно помешивая.

Готовую массу охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С.

На смазанный маслом и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем половину каши, затем подготовленные яблоки. Плоды покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и запекают при температуре при 180-200<sup>0</sup>С в течение 8 -10 мин до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции, подают с маслом или сметаной или сладким молочным соусом.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито сладким молочным соусом;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе от белого до светло-кремового с вкраплениями яблок;

**вкус и запах** - кисловато-сладковатый, характерный для использованной крупы и яблок, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки и яблоки мягкие, отсутствуют комочки, масса изделия плотная, упругая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка манная с яблоками	6,83	2,76	4,07	6,85	6,35	0,50	39,79	1045,09	250,82
с соусом молочным сладким	8,33	4,02	4,30	9,79	9,26	0,53	43,49	1244,03	298,57

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка манная с яблоками	239,32	104,57	21,06	110,39	1,25	0,04	0,03	0,08	0,14	0,59	2,53
с соусом молочным сладким	305,81	158,03	27,51	151,82	1,31	0,05	0,04	0,10	0,21	0,66	2,79

## Технологическая карта № ПЛОВ С ИЗЮМОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	52,0	52,0
Вода	110,0	110,0
Морковь до 01.01.	51,2	41,0
с 01.01	54,5	
Масло растительное	19,0	19,0
Лук репчатый	27,4	23,0
Изюм	20,4	20,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу замачивают в течение 1,5-2 часа в подсоленной воде комнатной температуры.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130 - 140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком.

Пассерованный лук, подготовленную морковь укладывают в котел, затем ровным слоем по всей поверхности котла закладывают подготовленный рис (соотношение риса и воды 1:1) и варят в открытой посуде до полного выкипания жидкости. За 10-15 минут до готовности риса сверху закладывают изюм, закрывают крышкой и доводят до готовности при слабом нагреве в течение 30-40 минут

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна риса полностью набухшие, в меру разварены, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, с дополнительными компонентами – изюм, морковь, лук;

**цвет** - риса - белый со светло-желтым или оранжевым оттенком, компоненты имеют характерную для них окраску;

**вкус и запах** - характерный для риса, моркови, лука, изюма, без затхлости, горечи и посторонних привкусов;

**консистенция** - крупинки риса и компоненты мягкие, в меру плотные, сохранившие форму.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
ПЛОВ С ИЗЮМОМ	4,32	0,00	4,32	17,20	0,00	17,20	49,84	1588,77	381,31		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
ПЛОВ С ИЗЮМОМ	344,89	38,54	41,50	115,87	1,23	0,00	4,39	0,09	0,05	1,08	1,85

## Технологическая карта № ПЛОВ ИЗ РИСА С ПЛОДАМИ И ИЗЮМОМ

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	45,5	45,5
Вода	91,0	91,0
Сахар	4,0	4,0
Морковь до 01.01.	22,5	18,0
с 01.01	23,9	
Масло сливочное	13,0	13,0
Курага	13,0	13,0
Изюм	19,4	19,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем – в горячей воде. Подготовленную крупу замачивают в течение 1,5-2 часа в подсоленной воде комнатной температуры.

Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, ошпаривают кипятком.

Курагу перебирают, тщательно промывают, замачивают на 20-30 минут в горячей воде, ошпаривают и мелко нарезают

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке, затем обжаривают на сливочном масле, кладут в кипящую воду в котел, добавляют соль, ровным слоем по всей поверхности котла закладывают подготовленный рис (соотношение риса и воды 1:1) и варят в открытой посуде до полного выкипания жидкости. За 10-15 минут до готовности риса сверху закладывают изюм, курагу закрывают крышкой и доводят до готовности при слабом нагреве в течение 30-40 минут.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна риса полностью набухшие, в меру разварены, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, с дополнительными компонентами – изюм, курагу, морковь;

**цвет** - риса - белый со светло-желтым или оранжевым оттенком, компоненты имеют характерную для них окраску;

**вкус и запах** - характерный для риса, моркови, кураги, изюма, без затхлости, горечи и посторонних привкусов;

**консистенция** - крупинки риса и компоненты мягкие, в меру плотные, сохранившие форму.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
плов из риса с плодами и изюмом	3,98	0,06	3,92	9,85	9,44	0,41	51,49	1309,33	314,24		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
плов из риса с плодами и изюмом	428,04	44,55	42,68	105,78	1,35	0,05	2,33	0,06	0,06	1,09	0,68

### Технологическая карта № МАННИК

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	53,3	53,3
Кефир	160,0	160,0
Сахар	13,3	13,3
Яйца	-	13,3
Сода	1,3	1,3
Масса полуфабриката	-	240,0
Масло сливочное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>с повидлом</b>	<b>200/15</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/15</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>200/50</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>200/50</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Крупу манную просеивают и смешивают с кефиром, добавляют соль, сахар, сырые яйца, перемешивают и оставляют на 2 часа для набухания крупы. Затем добавляют соду. Хорошо перемешивают массу выливают на смазанный маслом горячий противень и запекают при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 10-15 минут до образования золотистой корочки.

Готовый манник нарезают на порции, подают с повидлом или сметаной или соусами.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито повидлом или сметаной или соусами;

**цвет** - корочки – от золотисто-желтого до светло-коричневого; на разрезе – желто-кремовый;  
**вкус и запах** - сладковатый, характерный для манной крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** - однородная, крупинки мягкие, без комочков, масса изделия плотная, упругая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
манник	10,68	5,79	4,89	4,79	4,32	0,47	50,01	1215,12	291,63		
с повидлом	10,73	5,79	4,94	4,79	4,32	0,47	58,82	1355,75	325,38		
со сметаной	11,05	6,17	4,89	7,43	6,96	0,47	50,44	1331,00	319,44		
с соусом молочным сладким	12,17	7,06	5,12	7,73	7,24	0,49	59,09	1499,33	359,84		
с соусом сметанным	11,28	6,17	5,12	7,45	6,96	0,49	57,38	1447,58	347,42		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
манник	288,93	193,88	30,63	194,53	0,93	0,04	0,01	0,11	0,28	0,71	0,45
с повидлом	305,77	195,73	31,54	195,71	1,10	0,04	0,01	0,11	0,29	0,71	0,48
со сметаной	303,16	205,23	31,67	202,36	0,96	0,05	0,02	0,11	0,30	0,72	0,47
с соусом молочным сладким	355,58	247,45	37,08	235,97	1,01	0,05	0,03	0,12	0,35	0,78	0,71
с соусом сметанным	306,06	207,12	32,33	204,23	1,00	0,05	0,02	0,11	0,30	0,75	0,47

## БЛЮДА ИЗ БОБОВЫХ И КУКУРУЗЫ

### Технологическая карта №

### КУКУРУЗА С МОРКОВЬЮ, ПРИПУЩЕННАЯ В СОУСЕ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кукуруза консервированная	125,2	75,0
Морковь до 01.01.	102,5	82,0
с 01.01	109,0	
Масло сливочное	5,0	5,0
Масса припущенной моркови	-	75,0
Сахар	2,0	2,0
Соус молочный	-	50,0
Молоко	50,0	50,0
Мука пшеничная	2,5	2,5



Масло сливочное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Кукурузу сахарную консервированную откидывают на сито, промывают и ошпаривают кипятком.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и нарезают тонкой соломкой или мелкими кубиками и припускают с маслом до размягчения.

Для приготовления соуса молочного пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110-120<sup>0</sup>С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С и вливают в нее четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7-10 мин при слабом кипении, процеживают и доводят до кипения.

Кукурузу добавляют к моркови, соединяют с молочным соусом и протушивают вместе 2 минуты. Добавляют соль, сахар.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления, набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** - характерный для смеси овощей и молочного соуса;

**вкус и запах** - характерный для сочетания кукурузы и моркови; соус дополняет приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** - мягкая, в меру плотная, соуса – однородная, без комков заварившейся муки.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кукуруза с морковью, припущенная в соусе	3,93	1,29	2,65	6,91	6,55	0,36	18,40	668,33	160,40		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кукуруза с морковью, припущенная в соусе	297,27	78,52	22,18	107,09	0,63	0,03	8,82	0,06	0,13	1,18	3,84

## Технологическая карта № КУКУРУЗА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

<b>Наименование сырья</b>	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл
---------------------------	---

	Брутто	Нетто
Кукуруза консервированная	267,0	160,0
Соус сметанный:	-	55,0
Сметана	27,5	27,5
Мука пшеничная	2,8	2,8
Вода	27,5	27,5
Сыр пошехонский/российский/голландский	5,2/5,3/5,4	5,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Масса полуфабриката		224,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Для приготовления соуса **сметанного** муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану и, помешивая, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Кукурузу сахарную консервированную откидывают на сито, промывают и ошпаривают кипятком и заправляют сметанным соусом. Противень смазывают маслом и кладут кукурузу с соусом, поверхность выравнивают, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8 -10 минут до образования румяной корочки.

Готовое блюдо нарезают на порции.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

**внешний вид** - изделие прямоугольной или другой формы; поверхность не растрескавшаяся, блюдо пропечено, с хорошо поджаренной корочкой;

**цвет** - золотисто-желтый;

**вкус и запах** - характерный для использованных компонентов и их сочетания, с привкусом сметанного соуса и сыра;

**консистенция** - мягкая, в меру плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кукуруза, запеченная в сметанном соусе	9,93	5,25	4,67	12,96	12,65	0,31	13,97	898,87	215,73		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кукуруза, запеченная в сметанном соусе	249,10	154,43	39,36	195,71	1,52	0,08	0,42	0,16	0,23	1,02	6,72

## Технологическая карта № БОБОВЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ (горох)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Горох лущеный	51,0	50,4
Масса отварных бобовых	-	105,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Соус молочный	-	40,0
Молоко	40,0	40,0
Мука пшеничная	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Для приготовления соуса молочного пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110-120<sup>0</sup>С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С и вливают в нее четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7-10 мин при слабом кипении, процеживают и доводят до кипения.

Горох перебирают, моют, замачивают в холодной воде из расчета 2-3 л на 1 кг на 3-4 часа и варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Затем сливают жидкость и заливают готовый сваренный горох молочным соусом, солят и доводят до кипения.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - горох хорошо разварен, поверхность равномерно полита молочным соусом;

**цвет** - светло-коричневый с белым оттенком молочного соуса;

**вкус и запах** – характерный для гороха; соус дополняет приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** - однородная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
бобовые в молочном соусе	11,54	1,04	10,50	6,69	5,96	0,73	26,04	892,87	214,29		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
бобовые в молочном соусе	374,37	82,77	43,76	133,07	3,12	0,03	0,03	0,34	0,13	1,01	0,21

## Технологическая карта № БОБОВЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ (фасоль)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Фасоль	51,0	50,4
Масса отварных бобовых	-	105,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Соус молочный	-	40,0
Молоко	40,0	40,0
Мука пшеничная	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Фасоль перебирают, моют, замачивают в холодной воде из расчета 2-3 л на 1 кг на 5-6 часов и варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Для приготовления соуса молочного пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110-120<sup>0</sup>С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С и вливают в нее четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7-10 мин при слабом кипении, процеживают и доводят до кипения.

Затем сливают жидкость и заливают готовый сваренный горох молочным соусом, солят и доводят до кипения

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - фасоль хорошо разварена, поверхность равномерно полита молочным соусом;

**цвет** - серовато-белый или светло-коричневый с белым оттенком молочного соуса;

**вкус и запах** - характерный для фасоли; соус дополняет приятные вкусовые ощущения;

**консистенция** - однородная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
бобовые в молочном соусе	10,64	1,04	9,60	6,87	5,96	0,91	24,13	851,29	204,31		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
бобовые в молочном соусе	536,17	109,82	50,34	244,44	2,64	0,03	0,02	0,20	0,13	0,90	0,21

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА ИЗ БОБОВЫХ И КАРТОФЕЛЯ (горох)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Горох	32,4	32,0
Масса отварных бобовых	-	67,0
Картофель: с 01.09 по 31.10	99,8	75,0
с 01.11 по 31.12	107,2	
с 01.01.по 28.02	115,5	
с 01.03	125,2	
Масса отварного картофеля	-	73,0
Лук репчатый	16,7	14,0
Масло растительное	7,0	7,0
Масса пассерованного лука	-	7,0
Яйца	-	7,0
Сметана	3,0	3,0
Сухари пшеничные	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	162,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/15</b>	

## 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде и варят до готовности.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130 - 140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Горох перебирают, моют, замачивают в холодной воде из расчета 2-3 л на 1 кг на 3-4 часа и варят в той же воде без соли при закрытой крышке при слабом, но непрерывном кипении до готовности 60-90 минут. Готовый горох солят и оставляют в отваре на 15-20 минут.

Отварной горох, вареный картофель и пассерованный лук в горячем виде смешивают и протирают. Массу заправляют солью, добавляют сырые яйца, перемешивают, кладут на подготовленный противень, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 10-15 минут до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче +50<sup>0</sup> С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, полито сметаной;

**цвет** - серовато-белый или светло-коричневый;

**вкус и запах** - характерный для гороха и картофеля, солоноватый, с ароматом пассерованного лука;

**консистенция** - однородная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка из бобовых и картофеля	9,22	0,87	8,35	8,14	1,24	6,91	28,78	945,25	226,86		
Минеральные вещества, мг											
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка из бобовых и картофеля	521,40	38,09	41,39	117,13	2,59	0,01	0,06	0,28	0,13	1,13	6,65

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА ИЗ БОБОВЫХ И КАРТОФЕЛЯ (фасоль)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Фасоль	32,4	32,0
Масса отварных бобовых	-	67,0
Картофель: с 01.09 по 31.10	99,8	75,0
с 01.11 по 31.12	107,2	
с 01.01.по 28.02	115,5	
с 01.03	125,2	
Масса отварного картофеля	-	73,0
Лук репчатый	16,7	14,0
Масло растительное	7,0	7,0
Масса пассерованного лука	-	7,0
Яйца	-	7,0
Сметана	3,0	3,0
Сухари пшеничные	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	162,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/15</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде и варят до готовности.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130 - 140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Фасоль перебирают, моют, замачивают в холодной воде из расчета 2-3 л на 1 кг на 5-6 часов и варят в той же воде без соли при закрытой крышке при слабом, но непрерывном кипении до готовности 1-2 часа. Готовую фасоль солят и оставляют в отваре на 15-20 минут.

Отварную фасоль, вареный картофель и пассерованный лук в горячем виде смешивают и протирают. Массу заправляют солью, добавляют сырые яйца, перемешивают, кладут на подготовленный противень, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают в

жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 10-15 минут до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, полито сметаной;

**цвет** - светло-коричневый или серовато-зеленый;

**вкус и запах** - характерный для фасоли и картофеля, солоноватый, с ароматом пассерованного лука;

**консистенция** - однородная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка из бобовых и картофеля	8,65	0,87	7,78	8,26	1,24	7,02	27,57	918,83	220,52		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка из бобовых и картофеля	624,13	55,26	45,57	187,85	2,28	0,01	0,06	0,19	0,13	1,06	6,65

## Технологическая карта № СУФЛЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Горошек зеленый консервированный	231,0	150,0
Соус молочный	-	50,0
Молоко	-	45,0
Масло сливочное	6,5	6,5
Мука пшеничная в/с	6,5	6,5
Яйца	-	20,0
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200</b>	
<b>с маслом</b>	<b>200/5</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Для приготовления соуса молочного пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре

110-120<sup>0</sup>С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С и вливают в нее четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7-10 мин при слабом кипении, процеживают и доводят до кипения.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком. Затем протирают, соединяют с густым молочным соусом, размягченным сливочным маслом, яичными желтками, взбитыми белками и осторожно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в емкость, смазанную маслом, и варят на пару 30-35 минут.

Готовое суфле нарезают на порции. Отпускают со сливочным маслом.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче +50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, полито сливочным маслом;

**цвет** - серовато-зеленый;

**вкус и запах** - характерный для горошка с привкусом молочного соуса;

**консистенция** - однородная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность				
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал			
суфле из зеленого горошка	8,18	3,44	4,73	11,69	11,36	0,33	14,93		200,28			
с маслом	8,20	3,46	4,73	15,32	14,99	0,33	14,97		233,94			
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Карот ин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С	
суфле из зеленого горошка	219,11	85,84	35,92	156,32	1,46	0,08	0,40	0,15	0,20	0,97	6,23	
с маслом	219,77	86,37	35,94	157,14	1,47	0,09	0,41	0,15	0,20	0,98	6,23	

## БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

### Технологическая карта № МАКАРОНЫ С СЫРОМ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	60,3	60,3
Масса отварных макарон		172,0
Сыр пошехонский или российский	18,7	18,0
	19,1	



или голландский	19,5	
Масло сливочное	10,0	10,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сыр очищают от корочки и натирают.

Макаронны засыпают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг берут 6 л воды, 50 г соли) и варят, периодически помешивая, до готовности. Готовые макароны откидывают (при необходимости промывают и прогревают) и перемешивают с растопленным сливочным маслом. При отпуске отварные макароны, заправленные маслом, посыпают тертым сыром.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету П готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – макароны сохранили форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром;

**цвет** – от светло-кремового до серовато-белого в зависимости от используемых изделий;

**вкус** – характерный для макарон и сыра – остро-солоноватый;

**запах** – характерный для макарон с ароматом сыра;

**консистенция** - мягкая, упругая, в меру плотная (не разварены).

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
макаронны с сыром	9,79	4,21	5,58	12,04	11,46	0,58	37,90	1278,79	306,91		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
макаронны с сыром	65,83	177,46	8,43	131,86	0,86	0,06	0,05	0,08	0,07	0,62	0,20

## Технологическая карта № МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 2. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	52,0	52,0
Масса отварных макарон		148,0
Яйца куриные	-	20,0
Молоко пастеризованное	46,0	46,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,0	1,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Масса полуфабриката		218,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>
---------------------------	--------------

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Макаронные изделия засыпают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг берут 6 л воды, 50 г соли) и варят, периодически помешивая, до готовности. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. Сырые яйца смешивают с холодным молоком, солят и хорошо взбивают.

На противень, смазанный растительным маслом, кладут макаронные изделия, заправленные сливочным маслом, и заливают их яично-молочной смесью. Запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280<sup>0</sup>С в течение 10 минут.

Готовые запеченные макароны нарезают на порции, при отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету П не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделие квадратной или прямоугольной формы, поверхность неровная, слегка бугристая, неравномерно окрашенная, полита растопленным маслом;

**цвет** – корочки – от светло-коричневого до золотистого;

**вкус** – характерный для макарон и яично-молочной смеси со слабым солоноватым привкусом;

**запах** – характерный для макарон с ароматом свежих яиц и молока;

**консистенция** - макарон – мягкая, упругая, в меру плотная, компоненты хорошо перемешаны.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
макаронны, запеченные с яйцом	7,59	2,78	4,81	6,02	4,64	1,38	40,80	1045,46	250,91		
с маслом сливочным	7,61	2,80	4,81	9,65	8,27	1,38	40,84	1185,71	284,57		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
макаронны, запеченные с яйцом	106,32	44,70	12,82	88,92	1,20	0,04	0,01	0,08	0,11	0,55	0,10
с маслом сливочным	106,98	45,23	12,83	89,75	1,21	0,06	0,03	0,08	0,12	0,55	0,10

## Технологическая карта № МАКАРОННИК

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 2. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	60,0	60,0

Вода	120,0	120,0
Молоко пастеризованное	80,0	80,0
Яйца куриные	-	16,0
Сахар	8,0	8,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Сухари	4,0	4,0
Масса полуфабриката		240,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

В кипящую смесь подсоленной воды по норме и части молока засыпают макаронные изделия и варят, не откидывая на малом нагреве при плотно закрытой крышке. Яйца растирают с сахаром и разводят молоком. Сваренные макароны охлаждают до 60<sup>0</sup>С и смешивают с маслом, добавляют яйца, взбитые с сахаром и молоком. Массу выкладывают слоем 3-4 см в смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 10 минут до образования румяной корочки.

Подают с маслом сливочным. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету П готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделие квадратной или прямоугольной формы, поверхность неровная, слегка бугристая, неравномерно окрашенная, полита растопленным маслом;

**цвет** – корочки – от светло-коричневого до золотистого;

**вкус** – сладковатый, характерный для макарон и яично-молочной смеси;

**запах** – характерный для макарон с ароматом свежих яиц и молока;

**консистенция** - макарон – мягкая, упругая, в меру плотная, компоненты хорошо перемешаны.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
макаронник	9,78	3,83	5,94	6,92	6,28	0,63	50,86	964,13	231,39		
с маслом сливочным	9,80	3,86	5,94	10,55	9,91	0,63	50,89	1425,75	342,18		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
макаронник	192,79	108,59	22,39	139,72	1,37	0,05	0,02	0,11	0,18	0,74	0,42
с маслом сливочным	193,44	109,12	22,41	140,55	1,38	0,07	0,03	0,11	0,18	0,74	0,42

## Технологическая карта № ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 2. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто

Макаронные изделия	48,0	48,0
Вода	107,0	107,0
Творог	68,0	67,0
Яйца куриные	-	7,0
Сахар	7,0	7,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Сметана	3,0	3,0
Сухари	3,0	3,0
Масса полуфабриката		233,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/15</b>	
<b>с соусом фруктовым (яблочным)</b>	<b>200/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Макаронные изделия (лапшу или макароны, или вермишель и др.) засыпают в кипящую подсоленную воду и варят при периодическом помешивании, не откидывая, до готовности.

Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью и сахаром.

Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями слоем 3-4 см. Поверхность лапшевника смазывают сметаной, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 10 минут до образования румяной корочки. Готовый лапшевник нарезают на порции.

Подают с маслом или со сметаной, или фруктовым соусом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету II готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделие квадратной или прямоугольной формы, поверхность неровная, слегка бугристая, неравномерно окрашенная, полита растопленным маслом, или сметаной, или соусом фруктовым;

**цвет** – корочки – светло-кремовый с оранжево-золотистым оттенком;

**вкус** – сладковатый с привкусом творога и яично-молочной смеси;

**запах** – характерный для макарон и запеченного творога;

**консистенция** - упругая, в меру плотная; макаронных изделий – мягкая, макаронные изделия хорошо перемешаны с компонентами блюда.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
лапшевник	15,56	10,82	4,73	9,68	6,54	3,14	39,61	1309,46	314,27		
с маслом сливочным	15,58	10,85	4,73	13,31	10,17	3,14	39,64	1449,71	347,93		
со сметаной	15,93	11,20	4,73	12,32	9,18	3,14	40,04	1425,33	342,08		
с соусом фруктовым	15,63	10,82	4,80	9,68	6,54	3,14	46,22	1418,33	340,40		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

лапшевник	133,31	115,50	23,13	181,04	1,16	0,03	0,02	0,09	0,19	0,74	0,14
с маслом сливочным	133,96	116,03	23,15	181,86	1,17	0,05	0,03	0,09	0,19	0,75	0,14
со сметаной	147,54	126,86	24,18	188,87	1,19	0,05	0,02	0,09	0,20	0,76	0,16
с соусом фруктовым	149,50	118,80	23,97	183,63	1,21	0,03	0,02	0,09	0,19	0,76	0,26

**Технологическая карта №**  
**ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	48,0	48,0
Вода	107,0	107,0
Творог	68,0	67,0
Яйца куриные	-	7,0
Сахар	7,0	7,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Сметана	3,0	3,0
Сухари	3,0	3,0
Масса полуфабриката		233,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/15</b>	
<b>с соусом фруктовым (яблочным)</b>	<b>200/50</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Макаронные изделия (лапшу или макароны, или вермишель и др.) засыпают в кипящую подсоленную воду и варят при периодическом помешивании, не откидывая, до готовности.

Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью и сахаром.

Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями слоем 3-4 см. Поверхность лапшевника смазывают сметаной, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 10 минут до образования румяной корочки. Готовый лапшевник нарезают на порции.

Подают с маслом или со сметаной, или фруктовым соусом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету II готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – изделие квадратной или прямоугольной формы, поверхность неровная, слегка бугристая, неравномерно окрашенная, полита растопленным маслом, или сметаной, или соусом фруктовым;

**цвет** – корочки – светло-кремовый с оранжево-золотистым оттенком;

**вкус** – сладковатый с привкусом творога и яично-молочной смеси;

**запах** – характерный для макарон и запеченного творога;

**консистенция** - упругая, в меру плотная; макаронных изделий – мягкая, макаронные изделия хорошо перемешаны с компонентами блюда.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
лапшевник	15,57	10,84	4,73	9,23	8,72	0,50	39,63	1292,45	310,19		
с маслом сливочным	15,59	10,86	4,73	12,86	12,35	0,50	39,67	1432,71	343,85		
со сметаной	15,95	11,21	4,73	11,87	11,36	0,50	40,06	1408,33	338,00		
с соусом фруктовым	15,64	10,84	4,80	9,23	8,72	0,50	46,24	1401,37	336,33		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
лапшевник	133,70	115,82	23,14	181,53	1,17	0,04	0,03	0,09	0,19	0,75	0,14
с маслом сливочным	134,35	116,35	23,16	182,36	1,18	0,06	0,04	0,09	0,20	0,75	0,14
со сметаной	147,93	127,17	24,19	189,36	1,20	0,06	0,03	0,09	0,20	0,76	0,16
с соусом фруктовым	149,89	119,12	23,98	184,12	1,22	0,04	0,03	0,09	0,19	0,76	0,26

### Технологическая карта № МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	56,0	56,0
Масса отварных макарон		160,0
Морковь до 01.01	31,2	25,0
с 01.01	33,3	
Масло сливочное	10,0	10,0
Томат-пюре	5,0	5,0
Горошек зеленый консервированный	15,4	10,0
Масса готовых овощей	-	40,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают.

Морковь нарезают соломкой или тонкими ломтиками и припускают с добавлением сливочного масла, затем добавляют томат-пюре и продолжают припускать 5-7 минут.

Макаронные изделия засыпают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг берут 6 л воды, 50 г соли) и варят, периодически помешивая, до готовности. Готовые макароны откидывают. К отваренным макаронам добавляют подготовленный зеленый горошек, припущенную морковь с томатным пюре и перемешивают.

На диету II не рекомендуется.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – макароны, сохранившие форму, легко отделяются друг от друга, заправленные припущенными с томатным пюре овощами и зеленым горошком;

**цвет** – от светло-оранжевого до оранжевого с красным оттенком с вкраплениями зеленого горошка;

**вкус, запах** – характерный для макаронных изделий и зеленого горошка с кисловатым привкусом и ароматом томатного пюре;

**консистенция** - мягкая, упругая, в меру плотная (не разварены).

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
макароны отварные с овощами	5,95	0,04	5,91	7,84	7,26	0,58	37,94	1057,33	253,76		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
макароны отварные с овощами	169,13	19,52	14,45	62,30	1,04	0,04	2,80	0,09	0,04	0,79	1,57

## БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

### Технологическая карта № ЯИЧНАЯ КАША (вариант 1)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	53,0
Молоко	27,0	27,0
Масло сливочное	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Сырые яйца взбивают, добавляют молоко, соль и хорошо перемешивают. В посуду с растопленным сливочным маслом вливают полученную смесь и при непрерывном помешивании проваривают до загустения массы. Каша должна быть полужидкой консистенции.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету II готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - яичная масса равномерно окрашена;

**цвет** - от светло-желтого до светло-оранжевого;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов);

*консистенция* - полужидкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
яичная каша	6,68	6,68	0,00	8,14	8,14	0,00	1,50	448,83	107,72		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
яичная каша	99,24	54,48	8,83	110,17	1,17	0,09	0,01	0,03	0,22	0,10	0,14

### Технологическая карта № ЯИЧНАЯ КАША (вариант 2)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	53,0
Молоко	27,0	27,0
Масло растительное	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Сырые яйца взбивают, добавляют молоко, соль и хорошо перемешивают. В посуду с растительным маслом вливают полученную смесь и при непрерывном помешивании проваривают до загустения массы. Каша должна быть полужидкой консистенции.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету II готовят без изменений.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

*внешний вид* - яичная масса равномерно окрашена;

*цвет* - от светло-желтого до светло-оранжевого;

*вкус и запах* - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов);

*консистенция* - полужидкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
яичная каша	6,67	6,67	0,00	8,59	5,96	2,64	1,48	465,83	111,80		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					



	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
яичная каша	98,85	54,16	8,82	109,67	1,17	0,08	0,00	0,03	0,22	0,10	0,14

## Технологическая карта № ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	53,0
Молоко	20,0	20,0
Масло растительное	3,0	3,0
Масса омлетной смеси	-	73,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом</b>	<b>70/5</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

К яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на противень слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету II готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - омлет квадратной или прямоугольной формы, яичная масса равномерно окрашена, может быть полит растопленным маслом;

**цвет** - от светло-желтого до светло-оранжевого, корочки – светло-желтый, золотистый;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов), с солоноватым привкусом;

**консистенция** - упругая, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
омлет натуральный	6,49	6,49	0,00	8,44	5,80	2,64	1,19	452,16	108,52
с маслом	6,51	6,51	0,00	12,07	9,43	2,64	1,22	592,42	142,18

  

	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C	
омлет натуральный	89,96	46,77	7,97	104,19	1,16	0,08	0,00	0,03	0,21	0,10	0,10	

с маслом	90,61	47,30	7,99	105,02	1,17	0,10	0,02	0,03	0,21	0,10	0,10
----------	-------	-------	------	--------	------	------	------	------	------	------	------

## Технологическая карта № ОМЛЕТ С ЛУКОМ (вариант 1)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	49,0
Молоко	19,0	19,0
Масло растительное	5,0	5,0
Лук репчатый	9,5	8,0
Масса пассерованного лука	-	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом</b>	<b>70/5</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130 - 140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Молоко смешивают со взбитыми яйцами, добавляют соль и тщательно перемешивают. Омлетную смесь выливают на пассерованный лук слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - омлет квадратной или прямоугольной формы, яичная масса с пассерованным луком, может быть полит растопленным маслом;

**цвет** - от светло-желтого до светло-оранжевого, корочки – светло-желтый, золотистый, на разрезе – светло-желтый с вкраплениями пассерованного лука;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов), с солоноватым привкусом и ароматом пассерованного лука;

**консистенция** - мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
омлет с луком	6,12	6,02	0,10	9,77	5,38	4,40	1,77	507,83	121,88		
с маслом	6,14	6,04	0,10	13,40	9,01	4,40	1,81	648,08	155,54		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

омлет с луком	95,88	45,81	8,39	100,02	1,11	0,08	0,00	0,04	0,20	0,11	0,37
с маслом	96,53	46,34	8,41	100,84	1,12	0,09	0,02	0,04	0,20	0,11	0,37

## Технологическая карта № ОМЛЕТ С ЛУКОМ (вариант 2)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	49,0
Молоко	19,0	19,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Лук репчатый	9,5	8,0
Масса пассерованного лука	-	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом</b>	<b>70/5</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130 - 140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Молоко смешивают со взбитыми яйцами, добавляют соль и тщательно перемешивают. Омлетную смесь выливают на пассерованный лук слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - омлет квадратной или прямоугольной формы, яичная масса с пассерованным луком, может быть полит растопленным маслом;

**цвет** - от светло-желтого до светло-оранжевого, корочки – светло-желтый, золотистый, на разрезе – светло-желтый с вкраплениями пассерованного лука;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов), с солоноватым привкусом и ароматом пассерованного лука;

**консистенция** - мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
омлет с луком	6,14	6,04	0,10	9,01	9,01	0,00	1,81	479,50	115,08		
с маслом	6,16	6,06	0,10	12,64	12,64	0,00	1,84	619,75	148,74		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

							ОТИН				
омлет с луком	96,53	46,34	8,41	100,84	1,12	0,09	0,02	0,04	0,20	0,11	0,37
с маслом	97,18	46,87	8,42	101,67	1,13	0,11	0,03	0,04	0,20	0,11	0,37

## Технологическая карта № ОМЛЕТ С СЫРОМ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	49,0
Молоко	18,0	18,0
Сыр пошехонский/российский/голландский	10,5/10,7/11,0	10,0 <sup>1</sup>
Масло сливочное	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом</b>	<b>70/5</b>	

<sup>1</sup> Масса тертого сыра

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. Сыр очищают от корки. Молоко смешивают со взбитыми яйцами, добавляют соль, тертый сыр и хорошо перемешивают. Омлетную смесь выливают на противень с разогретым растительным маслом слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - яичная масса с тертым сыром, квадратной или прямоугольной формы, яичная масса равномерно окрашена, может быть полита растопленным маслом;

**цвет** - корочки – светло-желтый, золотистый;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов) и сыра, с солоноватым привкусом;

**консистенция** - мягкая, слегка упругая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
омлет с сыром	8,32	8,32	0,00	9,86	9,86	0,00	1,10	634,11	129,36		
с маслом	8,34	8,34	0,00	13,49	13,49	0,00	1,13	679,25	163,02		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
омлет с сыром	82,94	135,44	7,32	143,42	1,08	0,10	0,02	0,03	0,22	0,11	0,21
с маслом	83,59	135,97	7,34	144,25	1,09	0,12	0,04	0,03	0,22	0,11	0,21

## Технологическая карта № ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	49,0
Молоко	18,0	18,0
Масса омлетной массы	-	67,0
Яблоки		36,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Масса жареных яблок	-	31,0
Масло сливочное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>95</b>	
<b>с маслом</b>	<b>95/5</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой и слегка обжаривают.

Молоко смешивают со взбитыми яйцами, добавляют соль и заливают приготовленные яблоки омлетной смесью слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - яичная масса с обжаренными яблоками, квадратной или прямоугольной формы, яичная масса равномерно окрашена, может быть полита растопленным маслом;

**цвет** - корочки – светло-желтый, золотистый;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов), с кисловато-сладковатым привкусом яблок;

**консистенция** - мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
омлет с яблоками	6,15	6,02	0,13	10,56	10,44	0,13	4,30	580,71	139,37		
с маслом	6,17	6,04	0,13	14,19	14,07	0,13	4,34	720,95	173,03		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

							ОТИН				
омлет с яблочками	170,53	48,53	10,15	100,55	1,78	0,10	0,03	0,04	0,21	0,18	2,47
с маслом	171,18	49,06	10,17	101,37	1,79	0,12	0,05	0,04	0,21	0,18	2,47

**Технологическая карта №**  
**ОМЛЕТ С МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ (колбасой)**

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	43,0
Молоко	16,0	16,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Колбаса молочная	18,5	18,0
Масло сливочное	1,0	1,0
Масса обжаренной колбасы	-	16,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом</b>	<b>70/5</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Колбасу зачищают от оболочки, нарезают мелкими кубиками или ломтиками и обжаривают.

К яйцам добавляют молоко, соль тщательно перемешивают. Обжаренную колбасу заливают омлетной массой слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - омлет квадратной или прямоугольной формы, яичная масса с жаренной колбасой, может быть полит растопленным маслом;

**цвет** - от светло-желтого до светло-оранжевого, на разрезе – светло-желтый с вкраплениями кусочков колбасы, корочки – светло-желтый, золотистый;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов) и колбасы, с солоноватым привкусом;

**консистенция** - омлета - упругая, мягкая, мяса – мягкая, плотная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
омлет с мясными продуктами	7,15	7,15	0,00	11,22	11,22	0,00	0,98	566,66	136,00
с маслом	7,18	7,18	0,00	14,85	14,85	0,00	1,02	706,92	169,66

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
омлет с мясными продуктами	112,37	44,47	9,74	111,48	1,22	0,08	0,01	0,06	0,20	0,46	0,08
с маслом	113,02	44,99	9,76	112,31	1,23	0,10	0,03	0,06	0,21	0,46	0,08

**Технологическая карта №**  
**ОМЛЕТ С МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ (сосисками вариант 1)**

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	43,0
Молоко	16,0	16,0
Масло растительное	3,0	3,0
Сосиски молочные	18,5	18,0
Масло сливочное	1,0	1,0
Масса обжаренных сосисек	-	16,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом</b>	<b>70/5</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Сосиски зачищают от оболочки, нарезают мелкими кубиками или ломтиками и обжаривают.

К яйцам добавляют молоко, соль тщательно перемешивают. Обжаренные сосиски заливают омлетной массой слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - омлет квадратной или прямоугольной формы, яичная масса с жаренной сосиской, может быть полит растопленным маслом;

**цвет** - от светло-желтого до светло-оранжевого, на разрезе – светло-желтый с вкраплениями кусочков сосисек, корочки – светло-желтый, золотистый;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов) и сосисек, с солоноватым привкусом;

**консистенция** - омлета - упругая, мягкая, мяса – мягкая, плотная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
омлет с мясными продуктами	7,03	7,03	0,00	11,85	9,22	2,64	1,22	593,08	142,34		
с маслом	7,05	7,05	0,00	15,48	12,85	2,64	1,25	733,33	176,00		
Минеральные вещества, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
омлет с мясными продуктами	107,28	43,36	9,57	109,42	1,23	0,07	0,00	0,03	0,17	0,08	0,08
с маслом	107,93	43,89	9,59	110,25	1,24	0,09	0,02	0,03	0,18	0,08	0,08

**Технологическая карта №**  
**ОМЛЕТ С МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ (сосисками вариант 2)**

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	43,0
Молоко	16,0	16,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Сосиски молочные	18,5	18,0
Масло сливочное	1,0	1,0
Масса обжаренных сосисек	-	16,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом</b>	<b>70/5</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Сосиски зачищают от оболочки, нарезают мелкими кубиками или ломтиками и обжаривают.

К яйцам добавляют молоко, соль тщательно перемешивают. Обжаренные сосиски заливают омлетной массой слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - омлет квадратной или прямоугольной формы, яичная масса с жаренной сосиской, может быть полит растопленным маслом;

**цвет** - от светло-желтого до светло-оранжевого, на разрезе – светло-желтый с вкраплениями кусочков сосисек, корочки – светло-желтый, золотистый;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов) и сосисек, с солоноватым привкусом;

**консистенция** - омлета - упругая, мягкая, мяса – мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.



## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
омлет с мясными продуктами	7,04	7,04	0,00	11,39	11,39	0,00	1,24	576,13	138,27		
с маслом	7,06	7,06	0,00	15,02	15,02	0,00	1,28	716,38	171,93		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
омлет с мясными продуктами	107,67	43,67	9,58	109,92	1,23	0,08	0,01	0,03	0,17	0,08	0,08
с маслом	108,32	44,20	9,60	110,74	1,24	0,10	0,03	0,03	0,18	0,08	0,08

### Технологическая карта № ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ (запеченный)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	45,0
Молоко	17,0	17,0
Картофель: молодой	55,5	44,4
с 01.09 по 31.10	59,0	
с 01.11.по 31.12	63,5	
с 01.01 по 28.02	68,4	
с 01.03	74,1	
Масса отварного картофеля		43,0
Масло растительное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>95</b>
<b>с маслом</b>		<b>95/5</b>

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, отваривают, охлаждают и нарезают ломтиками.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

К взбитым яйцам добавляют молоко и соль. На разогретый с маслом противень раскладывают ровным слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - омлет квадратной или прямоугольной формы, яичная масса с отварным нарезанным картофелем, с шероховатой поверхностью, может быть полит растопленным маслом;

**цвет** - корочки - светло-желтый, золотистый; на разреза - светло-желтый с включениями вареного картофеля;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц, отварного картофеля (без затхлого или других посторонних запахов), с солоноватым привкусом;

**консистенция** - мягкая, плотная.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
омлет с картофелем	6,30	5,54	0,77	8,71	8,56	0,15	7,35	567,33	136,16		
с маслом	6,32	5,56	0,77	12,34	12,19	0,15	7,39	707,58	169,82		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
омлет с картофелем	289,54	44,04	15,39	111,00	1,33	0,09	0,02	0,06	0,21	0,53	3,53
с маслом	290,20	44,57	15,41	111,83	1,34	0,10	0,04	0,06	0,21	0,53	3,53

### Технологическая карта № ДРАЧЕНА

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	56,0
Молоко	18,0	18,0
Сметана	7,0	7,0
Мука пшеничная	4,0	4,0
Масло сливочное	3,5	3,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

К яйцам добавляют молоко и соль, муку и сметану. Смесь тщательно размешивают, выливают на противень слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - драчена квадратной или прямоугольной формы, яичная масса равномерно окрашена;

**цвет** - светло-желтый, желтый или светло-оранжевый;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов), с солоновато-кисловатым привкусом сметаны;

**консистенция** - упругая, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
драчена	7,34	6,97	0,37	9,87	9,84	0,04	3,83	567,16	136,12		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
драчена	102,41	52,41	9,09	114,86	1,29	0,10	0,02	0,04	0,23	0,14	0,10

## Технологическая карта № ОМЛЕТ С МЯСОМ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	39,0
Молоко	24,0	24,0
Говядина (кроме вырезки, толстого, тонкого краев)	31,0	23,0
Масса отварного мяса		14,0
Масло сливочное	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом</b>	<b>70/5</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), а затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) проточной водой.

Подготовленное мясо кусками массой не более 1,5 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1 –1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении не менее 2-х часов, затем измельчают в мясорубке.

К яйцам добавляют молоко, соль, подготовленное мясо и перемешивают. Массу выливают на противень слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - омлет квадратной или прямоугольной формы, яичная масса с отварным мясом, может быть полит растопленным маслом;

**цвет** - от светло-желтого до светло-оранжевого, на разрезе – светло-желтый с вкраплениями кусочков мяса, корочки – светло-желтый, золотистый;

**вкус и запах** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов) и мяса, с солоноватым привкусом;

**консистенция** - омлета - упругая, мягкая, мяса – мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
омлет с мясом	8,99	8,99	0,00	6,29	6,29	0,00	1,28	413,38	99,21		
с маслом	9,01	9,01	0,00	9,20	9,20	0,00	1,31	525,58	126,14		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
омлет с мясом	148,22	46,00	12,00	125,21	1,22	0,07	0,01	0,04	0,21	0,91	0,12
с маслом	148,74	46,42	12,02	125,87	1,23	0,08	0,02	0,04	0,21	0,92	0,12

## БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

### Технологическая карта № ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	118,5	117,0
Мука пшеничная	17,0	17,0
Яйца куриные	-	9,0
Сахар	9,0	9,0
Масса полуфабриката		143,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/5</b>	
<b>со сметаной и сахаром</b>	<b>150/15/5</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>150/50</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Муку пшеничную просеивают, творог протирают.

В протертый творог добавляют муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы. Отваривают в кипящей подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 минут.

Отпускают с маслом, сметаной, сахаром или с соусом молочным сладким. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – отварные изделия из творога в виде кусочков прямоугольной или треугольной формы, политы маслом или сметаной, или посыпаны сахаром;

**цвет** – от светло - желтого до светло-кремового;

**вкус, запах** – характерный для творога, без постороннего привкуса;

**консистенция** – однородная, мягкая, слегка плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
вареники ленивые	19,97	18,41	1,56	10,34	10,18	0,16	20,79	1091,45	261,95		
с маслом сливочным	19,99	18,43	1,56	13,97	13,81	0,16	20,82	1231,71	295,61		
со сметаной и сахаром	20,34	18,78	1,56	12,98	12,82	0,16	25,71	1278,37	306,81		
с соусом молочным сладким	21,41	19,67	1,74	12,91	12,73	0,18	29,56	1355,37	325,29		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
вареники ленивые	143,25	176,06	26,72	251,69	0,80	0,05	0,03	0,06	0,29	0,55	0,23
с маслом сливочным	143,90	176,59	26,74	252,52	0,81	0,07	0,04	0,06	0,29	0,55	0,23
со сметаной и сахаром	157,60	187,50	27,76	259,52	0,84	0,06	0,04	0,06	0,30	0,56	0,25
с соусом молочным сладким	209,30	229,50	33,09	292,67	0,87	0,06	0,04	0,08	0,35	0,61	0,49

## Технологическая карта № СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	136,0	135,0
Мука пшеничная	20,0	20,0
Яйца куриные		5,0
Сахар	15,0	15,0

Масса полуфабриката		170,0
Масло подсолнечное рафинированное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>150/15</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/10</b>	
<b>с сахаром</b>	<b>150/5</b>	
<b>с соусом фруктовым (яблочным)</b>	<b>150/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Муку пшеничную просеивают, творог протирают.

В протертый творог добавляют просеянную муку (2/3 от нормы), яйца, сахар, соль. Массу вымешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в оставшейся муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с двух сторон при температуре 150-160<sup>0</sup>С, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 5 -7 минут.

Отпускают по 2 шт. на порцию со сливочным маслом или сметаной, или сахаром, или соусом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия кругло-приплюснутой формы политы маслом или сметаной, или соусом или посыпаны сахаром;

**цвет** – корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-желтый;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из творога;

**консистенция** – однородная, мягкая, слегка плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сырники	22,46	20,63	1,83	15,79	11,20	4,59	28,34	1466,63	351,99		
с маслом сливочным	22,49	20,65	1,83	19,42	14,83	4,59	28,37	1606,87	385,65		
со сметаной	22,71	20,88	1,83	17,55	12,96	4,59	28,62	1543,87	370,53		
с сахаром	22,46	20,63	1,83	15,79	11,20	4,59	32,83	1537,71	369,05		
с соусом фруктовым	22,53	20,63	1,90	15,79	11,20	4,59	34,95	1575,50	378,12		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сырники	159,25	200,68	30,32	281,71	0,83	0,05	0,03	0,07	0,32	0,63	0,27
с маслом сливочным	159,91	201,21	30,34	282,53	0,84	0,07	0,05	0,07	0,32	0,63	0,27
со сметаной	168,74	208,25	31,02	286,93	0,84	0,06	0,04	0,07	0,32	0,64	0,28
с сахаром	159,38	200,77	30,32	281,71	0,84	0,05	0,03	0,07	0,32	0,63	0,27
с соусом фруктовым	175,44	203,98	31,15	284,29	0,88	0,05	0,03	0,07	0,32	0,64	0,39

## Технологическая карта № СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА И КАРТОФЕЛЯ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	91,0	90,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 01.03	85,3	64,0
	91,5	
	98,5	
	106,7	
Масса вареного протертого картофеля		59,0
Яйца куриные		6,0
Мука пшеничная	19,0	19,0
Масса полуфабриката		170,0
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/15</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>150/50</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>150/50</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Вареный картофель обсушивают и горячим пропускают через протирающую машину, добавляют протертый творог, сырые яйца, просеянную муку (2/3 от нормы), соль. Массу вымешивают и формируют сырники (форма круглых биточков толщиной 1,5 см), панируют в оставшейся муке, обжаривают с двух сторон при температуре 150-160<sup>0</sup>С, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут.

Отпускают по 2 шт. на порцию со сметаной или соусом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия круглой приплюснутой формы политы сметаной или соусом;

**цвет** – корочки – коричневый или коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-желтый;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из творога и картофеля;

**консистенция** – однородная, мягкая, плотная; корочка слегка твердая, хрустящая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
сырники	16,96	14,08	2,88	11,77	11,37	0,41	22,86	1125,50	270,17
со сметаной	17,35	14,47	2,88	15,51	15,11	0,41	23,28	1283,83	308,12
с соусом молочным	18,45	15,34	3,11	14,71	14,28	0,43	27,01	1331,75	319,62
с соусом сметанным	17,59	14,37	3,22	14,56	14,12	0,45	25,49	1288,92	309,34

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сырники	355,25	138,93	32,48	224,62	0,93	0,05	0,09	0,10	0,27	0,84	5,45
со сметаной	370,04	151,49	33,66	233,49	0,98	0,07	0,10	0,10	0,28	0,86	5,47
с соусом молочным	421,75	192,39	38,92	266,05	0,99	0,07	0,10	0,12	0,33	0,91	5,71
с соусом сметанным	370,20	150,24	34,20	233,95	1,01	0,07	0,10	0,11	0,28	0,89	5,46

**Технологическая карта №**  
**СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА И КАРТОФЕЛЯ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	91,0	90,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 01.03	85,3	64,0
	91,5	
	98,5	
	106,7	
Масса вареного протертого картофеля		59,0
Яйца куриные		6,0
Мука пшеничная	19,0	19,0
Масса полуфабриката		170,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/15</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>150/50</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Вареный картофель обсушивают и горячим пропускают через протирочную машину, добавляют протертый творог, сырые яйца, просеянную муку (2/3 от нормы), соль. Массу вымешивают и формируют сырники (форма круглых биточков толщиной 1,5 см), панируют в оставшейся муке, обжаривают с двух сторон при температуре 150-160<sup>0</sup>С, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут.

Отпускают по 2 шт. на порцию со сметаной или соусом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – изделия круглой приплюснутой формы политы сметаной или соусом;

**цвет** – корочки – коричневый или коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-желтый;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из творога и картофеля;



**консистенция** – однородная, мягкая, плотная; корочка слегка твердая, хрустящая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сырники	16,94	14,05	2,88	11,66	7,74	3,93	22,83	1120,33	268,88		
со сметаной	17,28	14,40	2,88	14,96	11,04	3,93	23,19	1259,83	302,36		
с соусом молочным	18,78	15,67	3,11	17,90	13,95	3,95	27,34	1465,87	351,81		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
сырники	354,59	138,40	32,46	223,79	0,93	0,04	0,07	0,10	0,26	0,84	5,45
со сметаной	367,64	149,49	33,50	231,62	0,96	0,05	0,08	0,10	0,28	0,85	5,46
с соусом молочным	434,15	202,95	39,95	273,06	1,02	0,07	0,09	0,12	0,34	0,92	5,72

**Технологическая карта №  
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ (запеченные)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	108,0	107,0
Морковь до 01.01 с 01.01.	32,5 34,7	26,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Молоко	4,0	4,0
Крупа манная	12,0	12,0
Яйца куриные	-	9,0
Сахар	12,0	12,0
Сметана	4,0	4,0
Мука пшеничная	12,0	12,0
Масса полуфабриката		177,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/15</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>150/50</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>150/50</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Муку пшеничную просеивают, творог протирают.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Очищенную сырую морковь измельчают и припускают со сливочным маслом в небольшом количестве воды (10% к массе моркови),

Добавляют молоко, нагревают до кипения, всыпают манную крупу и, помешивая, проваривают 5-7 минут. Массу охлаждают, добавляют протертый творог, яйца, сахар, соль и

хорошо перемешивают. Из подготовленной массы формируют сырники (форма круглых биточков толщиной 1,5 см), панируют их в муке (1/2 нормы), укладывают в смазанную маслом емкость. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220<sup>0</sup>С в течение 25-30 минут.

Отпускают со сметаной или соусом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – запеченные изделия из творога с морковью круглой, приплюснутой формы, политы сметаной или соусом;

**цвет** – корочки – от светло-коричневого до коричневого с золотистым оттенком, на разрезе – светло-оранжевый;

**вкус, запах** – характерный для творога, сладковато-кисловатый, с привкусом и ароматом припущенной моркови;

**консистенция** – однородная, мягкая, корочка слегка твердая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
сырники	19,64	17,14	2,50	13,33	13,08	0,24	29,51	1353,95	324,95
со сметаной	20,01	17,51	2,50	15,97	15,72	0,24	29,94	1469,83	352,76
с соусом молочным	21,13	18,40	2,73	16,27	16,00	0,27	33,66	1560,00	374,40
с соусом сметанным	20,29	17,45	2,84	15,56	15,28	0,28	32,20	1018,46	244,43

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
сырники	224,19	177,40	31,66	253,78	0,94	0,06	2,82	0,07	0,29	0,77	0,92
со сметаной	238,41	188,75	32,71	261,61	0,97	0,08	2,83	0,08	0,31	0,78	0,94
с соусом молочным	290,69	230,87	38,11	295,21	1,00	0,08	2,84	0,09	0,35	0,83	1,18
с соусом сметанным	240,12	188,94	33,38	263,11	1,00	0,08	2,83	0,08	0,30	0,81	0,93

## Технологическая карта № СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	106,0	105,0
Морковь до 01.01	42,5	34,0
с 01.01.	45,3	
Масло сливочное	2,0	2,0
Крупа манная	4,0	4,0
Яйца куриные	-	6,0
Сахар	11,0	11,0
Мука пшеничная	19,0	19,0

Масса полуфабриката		170,0
Масло подсолнечное рафинированное	7,0	7,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/15</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>150/50</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>150/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Муку пшеничную просеивают, творог протирают.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Очищенную сырую морковь измельчают на мелкой терке и припускают со сливочным маслом в небольшом количестве воды (10% к массе моркови), всыпают манную крупу и, помешивая, проваривают 5-7 минут до ее набухания. Массу охлаждают, добавляют протертый творог, сырые яйца, сахар, соль часть муки (2/3 от нормы) и хорошо перемешивают. Из подготовленной массы формируют сырники (форма круглых биточков толщиной 1,5 см), панируют их в муке, обжаривают с двух сторон при температуре 150-160<sup>0</sup>С, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут.

Отпускают со сметаной или соусом. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареные изделия из творога с морковью круглой, приплюснутой формы, политы сметаной или соусом;

**цвет** – корочки – от светло-коричневого до коричневого с золотистым оттенком, на разрезе – светло-оранжевый;

**вкус, запах** – характерный для творога, с привкусом и ароматом припущенной моркови;

**консистенция** – однородная, мягкая, корочка слегка твердая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сырники	18,80	16,29	2,50	16,78	10,38	6,40	28,24	1353,95	324,95		
со сметаной	19,17	16,67	2,50	19,42	13,02	6,40	28,68	1569,92	376,78		
с соусом сметанным	19,45	16,60	2,85	19,01	12,58	6,44	30,93	1597,58	383,42		
с соусом молочным сладким	20,24	17,56	2,69	19,35	12,93	6,42	37,02	1717,96	412,31		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сырники	230,25	167,35	31,43	241,85	0,88	0,05	3,67	0,07	0,27	0,79	1,10
со сметаной	244,48	178,70	32,48	249,68	0,91	0,06	3,68	0,08	0,28	0,81	1,12
с соусом сметанным	246,19	178,89	33,15	251,18	0,95	0,06	3,68	0,08	0,28	0,84	1,11
с соусом молочным сладким	296,30	220,78	37,81	282,83	0,95	0,06	3,68	0,09	0,33	0,85	1,36

## Технологическая карта № СЫРНИКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ СО СМЕТАНОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	112,0	111,0
Мука пшеничная	29,0	29,0
Яйца куриные	-	10,0
Сахар	14,5	14,5
Масса полуфабриката		160,0
Сметана	14,5	14,5
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/15</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. Муку просеивают.

Творог протирают, добавляют 2/3 нормы муки, яйца, сахар, соль и массу тщательно перемешивают. Массу разделяют на лепешки круглой формы, панируют в муке, обжаривают с одной стороны, делают углубление в середине каждой лепешки, заполняют его сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут.

Отпускают со сметаной. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия из творожной массы, круглой приплюснутой формы с углублением, заполненным сметаной;

**цвет** – корочки светло-коричневый или коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – желтоватый;

**вкус, запах** – характерный для творога с привкусом сметаны;

**консистенция** – мягкая, плотная, корочка слегка твердая

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сырники	20,67	18,01	2,66	16,27	15,99	0,28	33,52	1542,29	370,15		
со сметаной	21,04	18,39	2,66	18,91	18,63	0,28	33,95	1658,16	397,96		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сырники	165,90	181,39	28,32	259,25	0,98	0,08	0,05	0,08	0,30	0,66	0,24
со сметаной	180,12	192,74	29,36	267,08	1,00	0,09	0,06	0,08	0,31	0,67	0,26

Технологическая карта №

## ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (запеченный)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	114,0	112,5
Крупа манная	11,0	11,0
Сахар	11,0	11,0
Яйца куриные	-	7,5
Изюм	15,3	150
Масло сливочное	4,0	4,0
Сухари	4,0	4,0
Сметана	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/15</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>150/50</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

В горячей воде (10 мл на порцию) заваривают манную крупу, охлаждают. Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой и оставляют для набухания, обсушивают.

Творог протирают, добавляют желтки, растертые с сахаром, заваренную манную крупу, часть масла размягченного, соль, подготовленный набухший и обсушенный изюм. Массу перемешивают. Яичные белки взбивают до пышной и устойчивой пены и осторожно перемешивают их с подготовленной массой. Выкладывают полученную массу слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250<sup>0</sup>С в течение 25-30 минут до образования румяной корочки. Готовый пудинг нарезают на порции.

Подают с соусом или сметаной. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** — запеченное изделие прямоугольной, треугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной или соусом, предусмотренным рецептурой;

**цвет** — корочки пудинга — светло-коричневый, на разрезе — светло-желтый или светло-кремовый с включениями изюма;

**вкус, запах** — характерный для блюд из творога;

**консистенция** — однородная, мягкая, плотная, без комочков манной крупы; корочки — слегка твердая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
пудинг	19,32	17,69	1,64	13,43	13,28	0,15	30,21	1348,21	323,57
со сметаной	19,70	18,06	1,64	16,07	15,92	0,15	30,64	1464,08	351,38
с соусом молочным сладким	20,77	18,95	1,82	16,00	15,83	0,17	38,98	1612,12	386,91

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
пудинг	254,47	183,15	32,36	259,85	1,20	0,06	0,04	0,07	0,29	0,61	0,23
со сметаной	268,69	194,50	33,40	267,68	1,23	0,08	0,05	0,07	0,31	0,62	0,25
с соусом молочным сладким	320,52	236,58	38,73	300,83	1,27	0,08	0,05	0,09	0,35	0,67	0,49

**Технологическая карта №**  
**ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (с манной крупой) (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	141,0	140,0
Крупа манная	10,0	10,0
Сахар	10,0	10,0
Яйца куриные	-	4,0
Масло подсолнечное рафинированное	5,0	5,0
Сухари	5,0	5,0
Сметана	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/15</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>150/50</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Протертый творог смешивают с манной крупой, предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной, яйцами, сахаром, солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на прямоугольные куски.

Отпускают со сметаной или соусом молочным сладким. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной или соусом, предусмотренным рецептурой;

**цвет** - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-желтый или светло-кремовый;

**вкус, запах** - характерный для блюд из творога;

**консистенция** - однородная, эластичная, слегка твердая у корочки, без комочков заварившейся манной крупы.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка	22,79	21,38	1,40	16,92	12,37	4,55	20,89	1394,13	334,69		
со сметаной	23,16	21,76	1,40	19,56	15,01	4,55	21,32	1510,42	362,50		
с соусом молочным сладким	24,23	22,65	1,59	19,49	14,92	4,57	29,66	1658,46	398,03		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка	165,65	210,98	32,30	290,00	0,84	0,05	0,04	0,06	0,33	0,64	0,29
со сметаной	179,87	222,33	33,35	297,83	0,87	0,07	0,04	0,06	0,34	0,65	0,30
с соусом молочным сладким	231,70	264,41	38,68	330,97	0,91	0,07	0,05	0,08	0,39	0,70	0,55

### Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (с манной крупой) (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	141,0	140,0
Крупа манная	10,0	10,0
Сахар	10,0	10,0
Яйца куриные	-	4,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Сухари	5,0	5,0
Сметана	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/15</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>150/50</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Протертый творог смешивают с манной крупой, предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной, яйцами, сахаром, солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на прямоугольные куски.

Отпускают со сметаной или соусом молочным сладким. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной или соусом, предусмотренным рецептурой;

**цвет** - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-желтый или светло-кремовый;

**вкус, запах** - характерный для блюд из творога;

**консистенция** - однородная, эластичная, слегка твердая у корочки, без комочков заварившейся манной крупы.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка	22,81	21,41	1,40	16,16	16,00	0,15	20,92	1366,25	327,90
со сметаной	23,18	21,78	1,40	18,80	18,64	0,15	21,36	1482,13	355,71
с соусом молочным сладким	24,26	22,67	1,59	18,73	18,55	0,17	29,70	1630,16	391,24

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка	166,30	211,51	32,32	290,82	0,85	0,07	0,05	0,06	0,33	0,64	0,29
со сметаной	180,53	222,86	33,36	298,65	0,87	0,08	0,06	0,06	0,34	0,66	0,30
с соусом молочным сладким	232,35	264,94	38,70	331,80	0,91	0,08	0,06	0,08	0,39	0,70	0,55

### Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (с мукой пшеничной)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	141,0	140,0
Мука пшеничная	12,0	12,0
Сахар	10,0	10,0
Яйца куриные	-	4,0
Масло подсолнечное рафинированное	5,0	5,0
Сухари	5,0	5,0
Сметана	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/15</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>150/50</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Протертый творог смешивают с мукой предварительно просеянной, яйцами, сахаром, солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на прямоугольные куски.



Отпускают со сметаной или соусом молочным сладким. Оптимальная температура подачи +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной или соусом, предусмотренным рецептурой;

**цвет** - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-желтый или светло-кремовый;

**вкус, запах** - характерный для блюд из творога;

**консистенция** - однородная, эластичная, слегка твердая у корочки, без комочков заварившейся манной крупы.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка	22,97	21,38	1,59	16,95	12,37	4,58	22,24	1421,83	341,24
со сметаной	23,34	21,76	1,59	19,59	15,01	4,58	22,67	1537,71	369,05
с соусом молочным сладким	24,79	23,02	1,77	21,87	17,27	4,60	31,44	1790,42	429,70

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка	167,07	211,12	32,41	291,58	0,88	0,05	0,04	0,07	0,33	0,66	0,29
со сметаной	181,30	222,47	33,45	299,41	0,90	0,07	0,04	0,07	0,34	0,67	0,30
с соусом молочным сладким	247,30	275,86	39,83	340,32	0,97	0,08	0,05	0,09	0,40	0,73	0,56

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (с морковью) (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	97,0	96,0
Морковь до 01.01 с 01.01.	41,2	33,0
	44,0	
Молоко	30,0	30,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Яйца куриные	-	6,0
Сахар	10,0	10,0
Крупа манная	10,0	10,0
Ванилин	0,02	0,02
Масса полуфабриката		176,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/15</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>150/50</b>	

<b>с соусом молочным</b>	<b>150/50</b>
--------------------------	---------------

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Очищенную сырую морковь нарезают соломкой или натирают на терке и припускают с молоком и сливочным маслом, до готовности и охлаждают. В охлажденную массу добавляют протертый творог, яйца, сахар, манную крупу, ванилин, растворенный в горячей воде, соль и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см в смазанную маслом емкость. Поверхность массы разравнивают, смазывают яйцом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С в течение 20-30 минут. Можно готовить без ванилина.

Готовую запеканку порционируют и отпускают с соусом или сметаной. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной или соусом, предусмотренным рецептурой;

**цвет** - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе — светло-оранжевый;

**вкус, запах** - характерный для блюд из творога с привкусом моркови и ароматом ванилина;

**консистенция** - однородная, мягкая, плотная, без комочков манной крупы, корочки - слегка твердая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
запеканка	17,02	15,72	1,30	12,62	12,50	0,12	20,29	11216,96	270,47
со сметаной	17,39	16,10	1,30	15,26	15,14	0,12	20,72	1242,83	298,28
с соусом сметанным	17,68	16,03	1,64	14,85	14,70	0,15	22,98	1270,50	304,92
с соусом молочным	18,52	16,99	1,53	15,56	15,42	0,14	23,99	1325,92	318,22

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
запеканка	243,77	184,13	31,40	238,44	0,72	0,06	3,57	0,06	0,28	0,66	1,21
со сметаной	257,99	195,48	32,44	246,27	0,75	0,07	3,58	0,06	0,30	0,67	1,23
с соусом сметанным	259,70	195,67	33,12	247,77	0,78	0,07	3,58	0,07	0,30	0,70	1,22
с соусом молочным	310,26	237,59	37,85	279,87	0,78	0,07	3,59	0,08	0,35	0,72	1,47

## Технологическая карта №

### ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (с морковью) (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	97,0	96,0

Морковь	до 01.01	41,2	33,0
	с 01.01.	44,0	
Молоко		30,0	30,0
Масло подсолнечное рафинированное		5,0	5,0
Яйца куриные		-	6,0
Сахар		10,0	10,0
Крупа манная		10,0	10,0
Ванилин		0,02	0,02
Масса полуфабриката			176,0
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>		<b>150/15</b>	
<b>с соусом сметанным</b>		<b>150/50</b>	
<b>с соусом молочным</b>		<b>150/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Очищенную сырую морковь нарезают соломкой или натирают на терке и припускают с молоком и сливочным маслом, до готовности и охлаждают. В охлажденную массу добавляют протертый творог, яйца, сахар, манную крупу, ванилин, растворенный в горячей воде, соль и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см в смазанную маслом емкость. Поверхность массы разравнивают, смазывают яйцом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180- 200<sup>0</sup>С в течение 20-30 минут. Можно готовить без ванилина.

Готовую запеканку порционируют и отпускают с соусом или сметаной. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной или соусом, предусмотренным рецептурой;

**цвет** - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-оранжевый;

**вкус, запах** - характерный для блюд из творога с привкусом моркови и ароматом ванилина;

**консистенция** - однородная, мягкая, плотная, без комочков манной крупы, корочки - слегка твердая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
запеканка	17,00	15,70	1,30	13,38	8,87	4,51	20,26	1155,29	277,27		
со сметаной	17,37	16,07	1,30	16,02	11,51	4,51	20,69	1271,16	305,08		
с соусом сметанным	17,65	16,01	1,64	15,62	11,07	4,55	22,94	1298,83	311,72		
с соусом молочным	18,49	16,97	1,53	16,32	11,79	4,54	23,95	1354,21	325,01		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
запеканка	243,12	183,60	31,38	237,61	0,71	0,04	3,56	0,06	0,28	0,66	1,21
со сметаной	257,34	194,95	32,43	245,44	0,74	0,05	3,57	0,06	0,29	0,67	1,23
с соусом	259,05	195,14	33,10	246,94	0,77	0,05	3,56	0,07	0,29	0,70	1,22

сметанным											
с соусом молочным	309,61	237,06	37,83	279,04	0,77	0,06	3,57	0,08	0,34	0,72	1,47

## Технологическая карта № СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	108,0	107,0
Сметана	14,0	14,0
Яйца куриные	-	7,0
Сахар	10,0	10,0
Мука пшеничная	11,0	11,0
Молоко	22,0	22,0
Масса полуфабриката		166,0
Масло сливочное	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>150/15</b>	
<b>с соусом молочным сладким</b>	<b>150/50</b>	
<b>с соусом фруктовым (яблочным)</b>	<b>150/50</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Творог протирают и смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, муку предварительно просеянную, молоко, соль. Массу вымешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая. Приготовленную массу выкладывают в смазанную маслом емкость слоем 3-4 см и варят на пару в течение 35-45 минут.

Порционируют и отпускают с соусом сладким или сметаной. Оптимальная температура подачи +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - сваренное на пару изделие прямоугольной или другой формы, политое сметаной или соусом, предусмотренным рецептурой;

**цвет** – корочки - светло-кремовый, на разрезе - светло-желтый;

**вкус, запах** - характерный для блюд из творога;

**консистенция** - однородная, мягкая, слегка плотная, корочки - мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
суфле	18,61	17,60	1,01	13,33	13,22	0,11	19,12	1152,21	276,53
со сметаной	18,98	17,98	1,01	15,97	15,86	0,11	19,56	1268,08	304,34
с соусом молочным	20,06	18,87	1,19	15,90	15,77	0,13	27,90	1416,16	339,88

сладким											
с соусом фруктовым	18,68	17,60	1,08	13,33	13,22	0,11	25,74	1261,13	302,67		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
суфле	166,14	193,71	27,33	249,50	0,70	0,06	0,04	0,06	0,30	0,49	0,35
со сметаной	180,36	205,07	28,38	257,33	0,73	0,08	0,05	0,06	0,31	0,50	0,36
с соусом молочным сладким	232,19	247,15	33,71	290,48	0,77	0,08	0,05	0,07	0,36	0,55	0,61
с соусом фруктовым	182,32	197,01	28,17	252,09	0,75	0,06	0,04	0,06	0,30	0,50	0,47

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

### Технологическая карта №

#### Рыба отварная

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Минтай неразделанный	189,0	87,0
Морковь до 01.01 с 01.01	2,5 2,7	2,0
Лук репчатый	2,4	2,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>70/50</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы. Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают. Овощи промывают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, промывают в проточной воде, разделяют на филе без кожи и костей, нарезают на куски (по 1 на порцию). Рыбу укладывают в котел, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 2-3 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, соль, лавровый лист. После закипания уменьшают нагрев, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения, при температуре 85-90<sup>0</sup>С в течение 10-12 минут считая с момента закипания воды

Отпускают с соусом сметанным или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционные куски отварной рыбы с гарниром и соусом или маслом;

**цвет** - светло-серый или серовато-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для отварной рыбы;

**консистенция** - мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
рыба отварная	12,36	12,31	0,05	0,69	0,69	0,00	0,29	241,69	58,00		
с маслом	12,38	12,33	0,05	4,32	4,32	0,00	0,33	381,94	91,66		
с соусом сметанным	13,01	12,62	0,39	2,93	2,89	0,04	2,98	385,22	92,45		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
рыба отварная	326,53	31,65	42,25	183,26	0,62	0,01	0,21	0,07	0,08	0,71	0,75
с маслом	327,18	32,18	42,27	184,09	0,63	0,02	0,23	0,07	0,08	0,72	0,75
с соусом сметанным	342,44	42,89	43,91	192,59	0,68	0,02	0,22	0,08	0,09	0,76	0,76

### Технологическая карта № РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции,г,мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	116,9	85,4
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	120,4	
или окунь морской потрошенный обезглавленный	129,5	
Лук репчатый	3,6	3,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>70/50</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде, порционируют. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде, порционируют.

Порционные куски рыбы кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду на 2 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый соль и, закрыв посуду крышкой, припускают до готовности при температуре 85-90<sup>0</sup>С.

Отпускают с соусом сметанным или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид* – порционные куски припущенного филе рыбы с гарниром и соусом или маслом;

*цвет* - светло-серый или серовато-кремовый;

*вкус, запах* – характерный для припущенной рыбы;

*консистенция* - мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
окунь морской	13,87	13,83	0,04	2,48	2,48	0,00	0,25	335,00	80,40		
с маслом	13,89	13,86	0,04	6,11	6,11	0,00	0,28	475,25	114,0 6		
с соусом сметанным	14,53	14,14	0,38	4,72	4,68	0,04	2,93	478,53	114,8 5		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
окунь морской	227,42	23,31	22,65	157,26	0,91	0,01	0,00	0,07	0,08	1,10	0,58
с маслом	228,07	23,84	22,67	158,09	0,91	0,02	0,02	0,07	0,09	1,10	0,58
с соусом сметанным	243,35	34,85	24,37	166,59	0,97	0,02	0,01	0,08	0,09	1,15	0,60

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	12,20	12,16	0,04	0,45	0,45	0,00	0,25	226,12	54,2 7		
с маслом	12,22	12,18	0,04	4,08	4,08	0,00	0,28	366,37	87,9 3		
с соусом сметанным	12,85	12,47	0,38	2,69	2,65	0,04	2,93	369,65	88,7 2		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
треска	257,14	19,5 5	22,6 5	157,2 6	0,5 0	0,01	0,00	0,06	0,11	1,58	0,44
с маслом	257,79	20,0	22,6	158,0	0,5	0,02	0,02	0,06	0,11	1,58	0,44

		8	7	9	1						
с соусом сметанным	273,07	31,09	24,37	166,59	0,56	0,02	0,01	0,07	0,12	1,63	0,46

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
хек	12,65	12,62	0,04	1,65	1,65	0,00	0,25	280,56	67,33		
с маслом	12,68	12,64	0,04	5,28	5,28	0,00	0,28	420,81	100,99		
с соусом сметанным	13,31	12,93	0,38	3,89	3,85	0,04	2,93	424,09	101,78		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В1	В2	РР	С
хек	253,42	23,31	26,36	179,55	0,53	0,01	0,00	0,08	0,07	0,90	1,20
с маслом	254,07	23,84	26,38	180,38	0,54	0,02	0,02	0,08	0,07	0,90	1,20
с соусом сметанным	269,35	34,85	28,08	188,88	0,60	0,02	0,01	0,08	0,08	0,94	1,21

**Технологическая карта №  
РЫБА ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции,г,мл	
	Брутто	Нетто
Минтай неразделанный	160,8	74,0
или треска потрошенная обезглавленная крупная	100,0	73,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	111,0	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	103,0	
Лук репчатый	14,9	12,5
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Сметана	12,5	12,5
Масса тушеной рыбы		60,0
Масса готовой рыбы с луком и соусом		60/10
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.



Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде, порционируют. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде, порционируют.

Порционные куски рыбы укладывают в посуду в два слоя, чередуя с рубленым репчатый луком, заливают небольшим количеством воды со сметаной, добавляют масло растительное, соль, закрывают посуду крышкой, и тушат до готовности,

При отпуске рыбу поливают соусом с луком, в котором она тушилась. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» лук предварительно бланшируют.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционные куски тушеного рыбного филе в соусе с луком, гарнир;

**цвет** – светло-серый или серовато-кремовый.

**Вкус, запах** – характерный для тушеной рыбы с привкусом и ароматом репчатого лука, сметаны;

**консистенция** – рыбы – мягкая, плотная, сочная, соуса – с кусочками лука тушеного.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
минтай	10,94	10,78	0,16	6,30	2,79	3,52	1,38	452,6 4	108,6 3		
треска	10,86	10,71	0,16	6,10	2,59	3,52	1,38	441,7 3	106,0 2		
окунь морской	12,29	12,14	0,16	7,84	4,32	3,52	1,38	534,8 0	128,3 5		
хек	11,25	11,10	0,16	7,13	3,61	3,52	1,38	488,2 7	117,1 8		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В1	В2	РР	С
минтай	301,10	38,69	37,78	166,18	0,60	0,02	0,01	0,07	0,08	0,6 3	0,97
треска	246,64	28,70	21,42	145,04	0,49	0,02	0,01	0,06	0,11	1,3 9	0,73
окунь морской	221,23	31,91	21,42	145,04	0,84	0,02	0,01	0,07	0,08	0,9 8	0,85
хек	243,46	31,91	24,60	164,09	0,53	0,02	0,01	0,08	0,07	0,8 0	1,38

## Технологическая карта № РЫБА ЖАРЕНАЯ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции,г,мл	
	Брутто	Нетто
Минтай неразделанный	171,0	79,0
или треска потрошенная обезглавленная крупная	114,0	83,3
или окунь морской потрошенный обезглавленный	126,0	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	117,3	
Мука пшеничная	5,0	5,0
Масло подсолнечное рафинированное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>70/50</b>	

## 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде, порционируют. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде, порционируют.

Порционные куски рыбы солят, панируют в муке, кладут на противень или сковороду с маслом, разогретым до 150<sup>0</sup>С, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С.

Подают с соусом сметанным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционные куски жареного рыбного филе (без кожи и костей), равномерно обжаренные;

**цвет** – корочки – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-серый или серовато-кремовый.

**Вкус, запах** – характерный для жареной рыбы;

**консистенция** – мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	11,64	11,18	0,46	5,07	0,63	4,44	3,10	444,49	106,68
с соусом сметанным	12,29	11,49	0,80	7,31	2,83	4,48	5,79	588,02	141,12
треска	12,32	11,86	0,46	4,88	0,44	4,44	3,10	446,73	107,21
с соусом сметанным	12,98	12,17	0,80	7,12	2,64	4,48	5,79	590,26	141,66
окунь морской	13,95	13,49	0,46	6,86	2,42	4,44	3,10	552,93	132,70
с соусом сметанным	14,61	13,80	0,80	9,10	4,62	4,48	5,79	696,47	167,15
хек	12,77	12,31	0,46	6,06	1,61	4,44	3,10	499,83	119,96

с соусом сметанным	13,42	12,62	0,80	8,29	3,81	4,48	5,79	643,36	154,41		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
минтай	293,97	28,60	38,50	168,69	0,60	0,00	0,00	0,07	0,07	0,68	0,57
с соусом сметанным	309,90	40,14	40,22	178,02	0,66	0,02	0,01	0,08	0,08	0,73	0,58
треска	251,71	19,12	22,44	155,93	0,52	0,00	0,00	0,06	0,11	1,58	0,33
с соусом сметанным	267,64	30,66	24,16	165,26	0,58	0,02	0,01	0,07	0,12	1,63	0,35
окунь морской	222,72	22,78	22,44	155,93	0,92	0,00	0,00	0,07	0,08	1,11	0,47
с соусом сметанным	238,65	34,32	24,16	165,26	0,98	0,02	0,01	0,08	0,09	1,16	0,48
хек	248,08	22,78	26,06	177,67	0,56	0,00	0,00	0,08	0,07	0,91	1,07
с соусом сметанным	264,02	34,32	27,78	187,00	0,62	0,02	0,01	0,09	0,08	0,96	1,08

**Технологическая карта №  
ПОДЖАРКА ИЗ РЫБЫ**

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Минтай неразделанный	135,3	62,0
или треска потрошенная обезглавленная крупная	89,0	65,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	99,0	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	92,0	
Мука пшеничная	4,0	4,0
Лук репчатый	35,7	30,0
Масло подсолнечное рафинированное	8,0	8,0
<b>Масса пассерованного лука</b>		15,0
Масса жареной рыбы		55,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 20<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Филе нарезают по 3-5 кусочков на порцию, посыпают солью, панируют в муке, обжаривают на растительном масле вместе с нарезанным соломкой репчатым луком в течение 10 минут, до готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С.

Отпускают жареные кусочки рыбы с пассерованным луком и гарниром.

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – неравномерно окрашенные кусочки жареного рыбного филе с пассерованным луком;

**цвет** – светло-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для жареной рыбы с привкусом и ароматом пассерованного лука;

**консистенция** – мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	9,51	8,77	0,74	7,56	0,49	7,07	4,94	538,63	129,27
треска	10,00	9,26	0,74	7,41	0,34	7,07	4,94	539,42	129,46
окунь морской	11,27	10,53	0,74	8,96	1,89	7,07	4,94	622,29	149,35
хек	10,34	9,60	0,74	8,33	1,26	7,07	4,94	580,86	139,41

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В1	В2	РР	С
минтай	276,03	30,08	33,82	144,79	0,62	0,00	0,00	0,08	0,06	0,6 1	1,47
треска	241,76	22,56	21,12	134,09	0,55	0,00	0,00	0,07	0,09	1,3 1	1,28
окунь морской	219,14	25,42	21,12	134,09	0,86	0,00	0,00	0,08	0,07	0,9 5	1,39
хек	238,93	25,42	23,94	151,06	0,58	0,00	0,00	0,09	0,06	0,7 9	1,85

## Технологическая карта № РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ (с макаронами)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 2. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	100,0	73,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	111,0	

или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	103,0	
или минтай неразделанный	160,8	74,0
Масса припущенной рыбы (филе без кожи и костей)		60,0
Соус молочный:		
Молоко	30,0	30,0
Масло сливочное	6,0	6,0
Мука пшеничная в/с	6,0	6,0
Вода	30,0	30,0
Масса соуса молочного		60,0
Гарнир:		
Макаронные изделия	35,0	36,0
Масса отварных макарон		100,0
Сыр пошехонский/российский/голландский	2,1 / 2,1 / 2,2	2,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Масса полуфабриката		225,0
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>200,0</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде, порционируют. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде, порционируют.

Порционные куски рыбы кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду (25 г на порцию), добавляют соль, припускают в течение 10-15 минут при плотно закрытой крышке.

Готовят молочный соус. Пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110-120<sup>0</sup>С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С и вливают в неё четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7-10 минут при слабом кипении, добавляют соль. Соус процеживают и доводят до кипения.

Макаронные изделия варят в большом количестве воды (на 1 кг 6 л воды и 50 г соли) и откидывают на сито.

На противень, смазанный маслом, кладут отварные макароны ровным слоем, делают продольные углубления, в которые кладут кусочки припущенной рыбы. Все заливают молочным соусом, посыпают сыром, сбрызгивают оставшимся маслом и запекают при температуре 250-280<sup>0</sup>С в жарочном шкафу до образования золотистой корочки. Готовую рыбу порционируют и подают. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету П не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционный кусок рыбного филе уложен на макароны отварные, залит соусом и запечен;

**цвет** – корочки – светло-кремовый или светло-коричневый, мякоти рыбы – белый или светло-серый, характерный для используемого вида;

**вкус** – характерный для рыбы с привкусом молочного соуса;

**запах** – характерный для рыбы с ароматом молочного соуса и сыра;

**консистенция** – рыбы – мягкая, плотная, гарнира – мягкая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	15,47	11,59	3,88	9,37	8,96	0,41	27,65	1092,45	262,1 9		
окунь морской	16,97	13,08	3,88	10,91	10,51	0,41	27,65	1177,31	282,5 6		
хек	15,93	12,05	3,88	10,21	9,80	0,41	27,65	1130,78	271,3 9		
минтай	15,61	11,73	3,88	9,38	8,97	0,41	27,65	1095,15	262,8 4		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
треска	351,12	85,07	44,73	218,70	1,11	0,05	0,04	0,12	0,13	1,02	0,70
окунь морской	274,91	78,65	28,85	199,65	1,36	0,05	0,04	0,12	0,13	1,37	0,59
хек	297,14	78,65	32,02	218,70	1,04	0,05	0,04	0,12	0,12	1,20	1,11
минтай	354,78	85,42	45,21	220,79	1,11	0,05	0,04	0,12	0,13	1,03	0,71

**Технологическая карта №****РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ (с пюре картофельным)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	100,0	73,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	111,0	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	103,0	
или минтай неразделанный	160,8	74,0
Масса припущенной рыбы (филе без кожи и костей)		60,0
Соус молочный:		
Молоко	30,0	30,0
Масло сливочное	6,0	6,0
Мука пшеничная	6,0	6,0
Вода	30,0	30,0
Масса соуса молочного		60,0
Гарнир:		
Картофель с 01.09 по 31.10	114,0	

с 01.11 по 31.12	107,0	85,5
с 01.01 по 28-29.02	131,5	
с 0.1.03	142,5	
Молоко	15,8	15 <sup>1</sup>
Масло сливочное	3,5	3,5
Масса пюре картофельного	-	100,0
Сыр Пошехонский/российский/голландский	2,1 / 2,1 / 2,2	2,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Масса полуфабриката	-	225,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200,0</b>	

<sup>1</sup>Масса кипяченого молока.

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде, порционируют. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде, порционируют.

Порционные куски рыбы кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду (25 г на порцию), добавляют соль, припускают в течение 10-15 минут при плотно закрытой крышке.

Для приготовления молочного соуса пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110-120<sup>0</sup>С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С и вливают в неё четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7-10 минут при слабом кипении, добавляют соль. Соус процеживают и доводят до кипения.

Готовят пюре картофельное. Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Очищенный картофель кладут в подсоленную кипящую воду, которая покрывает картофель на 2-3 см (0,6-0,7 л на 1 кг), варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и протирают. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы

На противень, смазанный маслом, кладут пюре картофельное ровным слоем, делают продольные углубления, в которые кладут кусочки припущенной рыбы. Все заливают молочным соусом, посыпают сыром, сбрызгивают оставшимся маслом и запекают при температуре 250-280<sup>0</sup>С в жарочном шкафу до образования золотистой корочки. Готовую рыбу порционируют и подают. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционный кусок рыбного филе уложен на пюре картофельное, залит соусом и запечен;

**цвет** – корочки – светло-кремовый или светло-коричневый, мякоти рыбы – белый или светло-серый, характерный для используемого вида;

**вкус** – характерный для рыбы с привкусом молочного соуса;

**запах** – характерный для рыбы с ароматом молочного соуса и сыра;

**консистенция** – рыбы – мягкая, плотная, гарнира – мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	14,10	12,03	2,07	9,46	9,10	0,36	18,25	893,05	214,3 3		
окунь морской	15,53	13,46	2,07	11,20	10,84	0,36	18,25	986,12	236,6 7		
хек	14,49	12,42	2,07	10,49	10,13	0,36	18,25	939,59	225,5 0		
минтай	14,18	12,11	2,07	9,66	9,30	0,36	18,25	903,96	216,9 5		
Минеральные вещества, мг											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В1	В2	PP	С
треска	600,70	88,72	40,60	220,61	0,90	0,05	0,11	0,13	0,22	1,93	7,58
окунь морской	575,30	91,93	40,60	220,61	1,24	0,05	0,11	0,14	0,20	1,52	7,70
хек	597,52	91,93	43,78	239,66	0,93	0,05	0,11	0,15	0,18	1,34	8,23
минтай	655,16	98,71	56,96	241,75	1,00	0,05	0,11	0,14	0,19	1,18	7,82

### Технологическая карта № РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАНЕ С МОРКОВЬЮ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл		
	Брутто	Нетто	
Треска потрошенная обезглавленная крупная	100,0	73,0	
или окунь морской потрошенный обезглавленный	111,0		
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	103,0		
или минтай неразделанный	160,8	74,0	
Масса припущенной рыбы (филе без кожи и костей)		60,0	
Морковь	до 01.01	20,6	16,5
	с 01.01	22,0	
Масса припущенной моркови		15,0	
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0	
Сметана	15,0	15,0	
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>80,0</b>		

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят,



разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде, порционируют. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде, порционируют.

Порционные куски рыбы кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду (25 г на порцию), добавляют соль, припускают в течение 10-15 минут при плотно закрытой крышке.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и нарезают соломкой или натирают на крупной терке и припускают с добавлением растительного масла. На готовые кусочки рыбы, уложенные на противень, смазанный маслом, кладут припущенную морковь, заливают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 10-15 минут.

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид* – порционный кусок рыбного филе покрыт припущенной морковью, залит сметаной и запечен;

*цвет* – светло-коричневый;

*вкус* – в меру солоноватый, характерный для припущенной рыбы с привкусом моркови и сметаны;

*запах* – характерный для припущенной рыбы с ароматом моркови и сметаны;

*консистенция* – рыбы – мягкая, плотная, моркови – мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	10,96	10,77	0,19	6,56	3,03	3,53	1,50	467,30	112,1 5		
окунь морской	12,39	12,20	0,19	8,29	4,76	3,53	1,50	560,38	134,4 9		
хек	11,35	11,16	0,19	7,58	4,05	3,53	1,50	513,84	123,3 2		
минтай	11,04	10,85	0,19	6,76	3,23	3,53	1,50	478,21	114,7 7		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
треска	276,45	31,68	23,26	147,68	0,50	0,02	1,77	0,06	0,11	1,47	0,74
окунь морской	251,05	34,89	23,26	147,68	0,85	0,02	1,77	0,07	0,09	1,06	0,86
хек	273,28	34,89	26,44	166,73	0,53	0,02	1,77	0,07	0,08	0,88	1,38
минтай	330,92	41,67	39,62	168,82	0,60	0,02	1,77	0,07	0,08	0,71	0,98

## Технологическая карта № РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАНЕ С МОРКОВЬЮ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл		
	Брутто	Нетто	
Треска потрошенная обезглавленная крупная	97,3	71,0	
или окунь морской потрошенный обезглавленный	108,0		
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	100,0		
или минтай неразделанный	146,5	67,4	
Мука пшеничная	4,0	4,0	
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0	
Масса жареной рыбы (филе без кожи и костей)		60,0	
Морковь	до 01.01	27,5	22,0
	с 01.01	29,3	
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0	
Масса пассерованной моркови		15,0	
Сметана	15,0	15,0	
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>80,0</b>		

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде, порционируют. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде, порционируют.

Порционные куски рыбы без кожи и костей солят, панируют в муке и обжаривают до образования румяной корочки в течение 3-5 минут.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и натирают на крупной терке, кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 130-140<sup>0</sup>С, слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 10-15 минут.

На готовые кусочки рыбы, уложенные на противень, смазанный маслом, кладут пассерованную морковь, заливают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 10-15 минут.

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционный кусок жареного рыбного филе покрыт пассерованной морковью, залит сметаной и запечен;

**цвет** - светло-коричневый;

**вкус** - в меру солоноватый, характерный для жареной рыбы с привкусом пассерованной моркови и сметаны;

**запах** - характерный для жареной рыбы с ароматом моркови и сметаны;

**консистенция** – рыбы - мягкая, плотная, моркови - мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	10,23	9,97	0,25	6,53	3,00	3,54	1,86	462,04	110,8 9		
окунь морской	11,55	11,29	0,25	8,13	4,60	3,54	1,86	547,98	131,5 1		
хек	10,59	10,33	0,25	7,48	3,94	3,54	1,86	505,01	121,2 0		
минтай	10,68	10,42	0,25	6,74	3,20	3,54	1,86	479,34	115,0 4		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
треска	275,32	31,87	22,85	139,61	0,49	0,02	2,36	0,05	0,11	1,40	0,86
окунь морской	251,87	34,83	22,85	139,61	0,81	0,02	2,36	0,06	0,09	1,02	0,97
хек	272,39	34,83	25,78	157,20	0,52	0,02	2,36	0,07	0,08	0,86	1,45
минтай	335,39	42,03	39,23	164,72	0,60	0,02	2,36	0,07	0,08	0,73	1,10

### Технологическая карта № **КОТЛЕТЫ (БИТОЧКИ) РЫБНЫЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 2. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	62,0	45,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	68,0	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	63,4	
или минтай неразделанный	98,0	
Хлеб пшеничный	13,0	13,0
Молоко	18,0	18,0
Сухари	6,5	6,5
Масса полуфабриката		80,0
Масло подсолнечное рафинированное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>70/50</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят,

разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты (овально-приплюснутой формы с заостренным концом) или биточки (кругло-приплюснутой формы), панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде с маслом растительным при температуре 150-160<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут. Жарка может производиться в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на электроплите при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут.

Подают с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жаренные панированные изделия из котлетной массы овально-приплюснутой или кругло-приплюснутой формы;

**цвет** – корочки – светло-коричневый, на разрезе светло-серый или серый;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из котлетной рыбной массы;

**консистенция** – однородная, мягкая, рыхлая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	8,40	6,86	1,54	5,23	0,63	4,60	10,45	519,73	124,7 4		
с соусом молочным	9,90	8,13	1,77	8,17	3,55	4,62	14,60	725,78	174,1 9		
с соусом сметанным	9,06	7,17	1,89	7,47	2,83	4,63	15,62	544,80	130,7 5		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В1	В2	РР	С
треска	181,48	33,20	20,21	113,10	0,68	0,00	0,00	0,06	0,09	1,12	0,27
с соусом молочным	247,98	86,67	26,66	154,54	0,73	0,02	0,01	0,08	0,15	1,19	0,53
с соусом сметанным	197,41	44,74	21,93	122,44	0,74	0,02	0,01	0,07	0,10	1,17	0,29

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
окунь морской	9,65	7,74	1,91	1,94	1,70	0,24	12,93	458,64	110,0 7		
с соусом молочным	10,78	9,01	1,77	9,24	4,62	4,62	14,51	781,73	187,6 1		
с соусом сметанным	9,29	7,74	1,54	6,30	1,70	4,60	10,45	577,11	138,5 1		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				

	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
окунь морской	170,06	35,81	20,77	116,10	0,93	0,00	0,00	0,07	0,08	0,91	0,35
с соусом молочным	232,32	88,65	26,66	154,54	0,95	0,02	0,01	0,08	0,14	0,94	0,61
с соусом сметанным	165,82	35,18	20,21	113,10	0,89	0,00	0,00	0,07	0,08	0,87	0,35

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	8,64	7,10	1,54	5,86	1,27	4,60	10,45	548,42	131,6 2
с соусом молочным	10,14	8,37	1,77	8,80	4,18	4,62	14,51	636,00	152,6 4
с соусом сметанным	9,30	7,41	1,89	8,10	3,47	4,63	13,14	691,95	166,0 7

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
хек	179,52	35,18	22,17	124,85	0,70	0,00	0,00	0,07	0,07	0,76	0,67
с соусом молочным	246,02	88,65	28,62	166,28	0,75	0,02	0,01	0,09	0,13	0,83	0,93
с соусом сметанным	195,45	46,72	23,89	134,18	0,76	0,02	0,01	0,08	0,08	0,81	0,68

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	8,36	6,82	1,54	5,35	0,75	4,60	10,45	524,79	125,9 5
с соусом молочным	9,86	8,09	1,77	8,29	3,67	4,62	14,60	730,84	175,4 0
с соусом сметанным	9,02	7,13	1,89	7,58	2,95	4,63	13,14	668,33	160,4 0

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
минтай	212,80	39,14	30,00	124,85	0,74	0,00	0,00	0,07	0,07	0,66	0,42
с соусом молочным	279,30	92,61	36,45	166,28	0,79	0,02	0,01	0,08	0,13	0,72	0,68
с соусом сметанным	228,73	50,68	31,72	134,18	0,80	0,02	0,01	0,07	0,08	0,70	0,43

**Технологическая карта №  
КОТЛЕТЫ (БИТОЧКИ) РЫБНЫЕ ПАРОВЫЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции,г,мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	76,7	56,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	85,0	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	79,0	
или минтай неразделанный	122,0	
Хлеб пшеничный	12,6	12,6
Молоко	14,0	14,0
Масло сливочное	1,5	1,5
Масса полуфабриката		82,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>70/50</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 литра воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замеченным в молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, масло сливочное, тщательно перемешивают и слегка выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты (овально-приплюснутой формы с заостренным концом) или биточки (кругло-приплюснутой формы) по 1-2 шт. на порцию, кладут на смазанную маслом решетку парового котла и варят на пару в течение 20-25 минут до готовности.

Подают с маслом или соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сваренные на пару изделия из котлетной массы овально-приплюснутой или кругло-приплюснутой формы;

**цвет** – светло-серый или серый;

**вкус, запах** – характерный для сваренных на пару изделий из котлетной рыбной массы;

**консистенция** – однородная, мягкая, рыхлая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
треска	9,22	8,33	0,89	1,80	1,69	0,11	6,06	327,20	78,53
с маслом	9,24	8,35	0,89	5,43	5,32	0,11	6,10	467,45	112,1 9
с соусом молочным	10,71	9,60	1,12	4,74	4,61	0,14	10,21	533,25	127,9 8

с соусом сметанным	9,87	8,64	1,23	4,04	3,89	0,15	8,75	470,73	112,98		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
треска	198,21	29,81	19,94	123,06	0,55	0,01	0,01	0,05	0,10	1,20	0,30
с маслом	198,86	30,34	19,96	123,89	0,55	0,03	0,02	0,05	0,10	1,21	0,30
с соусом молочным	264,71	83,28	26,39	164,49	0,60	0,03	0,02	0,07	0,16	1,27	0,56
с соусом сметанным	214,14	41,35	21,66	132,39	0,61	0,02	0,01	0,06	0,11	1,25	0,31

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
окунь морской	10,31	9,43	0,89	3,13	3,02	0,11	6,06	398,60	95,66
с маслом	10,34	9,45	0,89	6,76	6,65	0,11	6,10	538,85	129,32
с соусом молочным	11,81	10,69	1,12	6,07	5,94	0,14	10,21	604,65	145,12
с соусом сметанным	10,97	9,74	1,23	5,37	5,22	0,15	8,75	542,13	130,11

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
окунь морской	178,72	32,28	19,94	123,06	0,81	0,01	0,01	0,06	0,08	0,89	0,39
с маслом	179,37	32,80	19,96	123,89	0,82	0,03	0,02	0,06	0,08	0,89	0,39
с соусом молочным	245,22	85,75	26,39	164,49	0,87	0,03	0,02	0,08	0,14	0,96	0,65
с соусом сметанным	194,65	43,82	21,66	132,39	0,88	0,02	0,01	0,07	0,09	0,94	0,40

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	9,52	8,63	0,89	2,59	2,48	0,11	6,06	362,90	87,10
с маслом	9,54	8,65	0,89	6,22	6,11	0,11	6,10	503,15	120,76
с соусом молочным	11,01	9,90	1,12	5,53	5,40	0,14	9,76	561,84	134,84
с соусом сметанным	10,17	8,94	1,23	4,83	4,68	0,15	8,75	506,43	121,54

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
хек	195,7	32,2	22,3	137,6	0,5	0,01	0,01	0,07	0,07	0,76	0,79

	7	8	8	7	7						
с маслом	196,4 2	32,8 0	22,4 0	138,5 0	0,5 8	0,03	0,02	0,07	0,07	0,76	0,79
с соусом молочным	262,2 6	85,7 4	28,8 3	179,1 1	0,6 3	0,03	0,02	0,08	0,13	0,82	1,05
с соусом сметанным	211,7 0	43,8 2	24,1 0	147,0 1	0,6 3	0,02	0,01	0,07	0,08	0,80	0,80

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
минтай	9,17	8,28	0,89	1,95	1,84	0,11	6,06	333,50	80,04		
с маслом	9,19	8,30	0,89	5,58	5,47	0,11	6,10	473,75	113,7 0		
с соусом молочным	10,66	9,55	1,12	4,89	4,76	0,14	10,21	539,55	129,4 9		
с соусом сметанным	9,82	8,59	1,23	4,19	4,04	0,15	8,75	477,03	114,4 9		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
минтай	237,18	37,20	32,12	137,67	0,62	0,01	0,01	0,06	0,07	0,62	0,48
с маслом	237,83	37,73	32,14	138,50	0,63	0,03	0,02	0,06	0,08	0,62	0,48
с соусом молочным	303,68	90,67	38,57	179,11	0,68	0,03	0,02	0,08	0,14	0,69	0,74
с соусом сметанным	253,11	48,74	33,84	147,01	0,68	0,02	0,01	0,07	0,09	0,67	0,49

**Технологическая карта №**  
**ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ПАРОВЫЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции,г,мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	59,0	43,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	65,0	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	60,6	
или минтай неразделанный	93,5	
Молоко	12,0	12,0
Яйца куриные	-	2,0
Хлеб пшеничный	11,0	11,0
Котлетная масса		67,0
Фарш:		



Яйца куриные	-	7,0
Молоко	5,0	5,0
Масло сливочное	1,0	1,0
Масса омлета		10,0
Морковь	до 01.01	11,3
	с 01.01	12,0
Масса припущенной моркови		8,0
Масса фарша		18,0
Масса полуфабриката		85,0
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>70,0</b>
<b>с маслом сливочным</b>		<b>70/5</b>
<b>с соусом молочным</b>		<b>70/50</b>
<b>с соусом сметанным</b>		<b>70/50</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, мелко шинкуют и припускают до полного размягчения.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замеченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, яйца, тщательно перемешивают и слегка взбивают.

Для фарша готовят омлет паровой: яйца смешивают с молоком, выливают в смазанную маслом посуду и варят на пару до готовности. Остывший омлет нарезают, смешивают с готовой морковью, добавляют по вкусу соль.

Из котлетной рыбной массы формируют лепешки толщиной 1 см, на середину которых кладут фарш. Края массы соединяют, придавая изделиям овальную форму. Готовые зразы кладут на смазанную маслом решетку, варят на пару в течение 20-25 минут до готовности. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

При отпуске поливают маслом, сметанным или молочным соусом.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сваренные на пару изделия из котлетной массы овальной формы;

**цвет** – светло-серый или серый, на разрезе - характерный для компонентов, входящих в фарш;

**вкус, запах** – характерный для сваренных на пару изделий из котлетной рыбной массы с привкусом и ароматом омлета и припущенной моркови;

**консистенция** – мягкая, рыхлая, сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
треска	8,45	7,57	0,88	2,34	2,24	0,10	6,13	339,14	81,39
с маслом	8,47	7,59	0,88	5,97	5,87	0,10	6,17	479,39	115,0 5
с соусом молочным	9,94	8,84	1,11	5,28	5,15	0,13	10,28	545,18	130,8 4

с соусом сметанным	9,10	7,88	1,22	4,58	4,44	0,14	8,82	482,67	115,84		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
треска	197,86	36,43	19,12	118,93	0,67	0,02	0,97	0,05	0,12	1,02	0,50
с маслом	198,51	36,95	19,14	119,76	0,68	0,04	0,98	0,05	0,12	1,02	0,50
с соусом молочным	264,36	89,90	25,57	160,36	0,73	0,04	0,98	0,07	0,18	1,09	0,76
с соусом сметанным	213,79	47,97	20,84	128,26	0,73	0,03	0,97	0,06	0,13	1,07	0,51

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
окунь морской	9,29	8,41	0,88	3,36	3,26	0,10	6,13	393,97	94,55
с маслом	9,31	8,44	0,88	6,99	6,89	0,10	6,17	534,22	128,21
с соусом молочным	10,79	9,68	1,11	6,30	6,17	0,13	10,28	600,01	144,00
с соусом сметанным	9,95	8,73	1,22	5,60	5,46	0,14	8,82	537,50	129,00

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
окунь морской	182,90	38,32	19,12	118,93	0,88	0,02	0,97	0,06	0,10	0,78	0,56
с маслом	183,55	38,85	19,14	119,76	0,89	0,04	0,98	0,06	0,11	0,78	0,56
с соусом молочным	249,40	91,79	25,57	160,36	0,94	0,04	0,98	0,08	0,17	0,84	0,82
с соусом сметанным	198,83	49,86	20,84	128,26	0,94	0,03	0,97	0,07	0,12	0,83	0,58

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	8,68	7,80	0,88	2,95	2,84	0,10	6,13	366,55	87,97
с маслом	8,70	7,82	0,88	6,58	6,47	0,10	6,17	506,80	121,63
с соусом молочным	10,17	9,07	1,11	5,89	5,76	0,13	10,28	572,60	137,42
с соусом сметанным	9,33	8,11	1,22	5,18	5,04	0,14	8,82	510,08	122,42

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
хек	195,9	38,3	20,9	130,1	0,6	0,02	0,97	0,06	0,10	0,68	0,87

	9	2	9	5	9						
с маслом	196,6 4	38,8 5	21,0 1	130,9 8	0,7 0	0,04	0,98	0,06	0,10	0,68	0,87
с соусом молочным	262,4 9	91,7 9	27,4 4	171,5 9	0,7 5	0,04	0,98	0,08	0,16	0,74	1,13
с соусом сметанным	211,9 2	49,8 6	22,7 1	139,4 8	0,7 5	0,03	0,97	0,07	0,11	0,72	0,89

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
минтай	8,41	7,53	0,88	2,46	2,35	0,10	6,13	343,98	82,55		
с маслом	8,43	7,56	0,88	6,09	5,98	0,10	6,17	484,23	116,2 1		
с соусом молочным	9,91	8,80	1,11	5,40	5,27	0,13	10,28	550,02	132,0 1		
с соусом сметанным	9,07	7,84	1,22	4,69	4,55	0,14	8,82	487,51	117,0 0		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
минтай	227,79	42,10	28,47	130,15	0,73	0,02	0,97	0,06	0,10	0,57	0,63
с маслом	228,44	42,63	28,49	130,98	0,74	0,04	0,98	0,06	0,10	0,58	0,63
с соусом молочным	294,29	95,57	34,92	171,59	0,79	0,04	0,98	0,08	0,16	0,64	0,89
с соусом сметанным	243,72	53,64	30,19	139,48	0,79	0,03	0,97	0,07	0,11	0,62	0,65

**Технологическая карта №**  
**БИТОЧКИ ИЗ РЫБЫ С ТВОРОГОМ ЗАПЕЧЕННЫЕ** (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	72,6	53,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	80,3	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	74,5	
или минтай неразделанный	115,2	
Творог	22,7	22,0
Яйца куриные	-	6,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Сметана	2,0	2,0
Масса полуфабриката		82,0

<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Нежирный творог хорошо отжимают, протирают и соединяют с полученным фаршем и еще раз прокручивают через мясорубку. В массу добавляют яйца, часть сливочного масла, соль и перемешивают. Из массы формуют биточки (кругло-приплюснутой формы) по 2 шт. на порцию, кладут их на смазанный маслом противень, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С до готовности в течение 20-30 минут.

Подают с маслом сливочным или соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – запеченные изделия из рубленой рыбной массы кругло-приплюснутой формы;

**цвет** – корочки – светло-коричневый или серовато-кремовый, на разрезе – светло-серый или серый;

**вкус, запах** – характерный для запеченных изделий из рыбной массы с творогом с привкусом и ароматом сметаны;

**консистенция** – мягкая, сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	11,55	11,55	0,00	4,43	4,43	0,00	0,51	375,19	90,05		
с маслом	11,58	11,58	0,00	8,06	8,06	0,00	0,54	515,44	123,7 1		
с соусом молочным	13,05	12,82	0,23	7,01	6,99	0,02	4,65	567,21	136,1 3		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
треска	187,68	48,04	19,01	150,34	0,51	0,03	0,01	0,04	0,14	1,06	0,26
с маслом	188,33	48,57	19,03	151,16	0,52	0,05	0,03	0,04	0,14	1,06	0,26
с соусом молочным	254,11	101,46	25,45	191,69	0,57	0,04	0,02	0,06	0,20	1,12	0,52

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

окунь морской	12,59	12,59	0,00	5,69	5,69	0,00	0,51	442,76	106,26		
с маслом	12,61	12,61	0,00	9,32	9,32	0,00	0,54	583,01	139,92		
с соусом молочным	14,08	13,86	0,23	8,27	8,24	0,02	4,65	634,78	152,35		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
окунь морской	169,23	50,37	19,01	150,34	0,77	0,03	0,01	0,05	0,12	0,76	0,34
с маслом	169,88	50,90	19,03	151,16	0,78	0,05	0,03	0,05	0,13	0,76	0,34
с соусом молочным	235,67	103,79	25,45	191,69	0,82	0,04	0,02	0,07	0,19	0,83	0,60

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
хек	11,84	11,84	0,00	5,18	5,18	0,00	0,51	408,98	98,15		
с маслом	11,86	11,86	0,00	8,81	8,81	0,00	0,54	549,23	131,81		
с соусом молочным	13,33	13,10	0,23	8,12	8,09	0,02	4,65	615,02	147,60		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
хек	185,37	50,37	21,31	164,17	0,54	0,03	0,01	0,06	0,11	0,63	0,72
с маслом	186,02	50,90	21,33	165,00	0,55	0,05	0,03	0,06	0,12	0,64	0,72
с соусом молочным	251,87	103,84	27,76	205,60	0,59	0,04	0,02	0,07	0,18	0,70	0,98

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
минтай	11,51	11,51	0,00	4,57	4,57	0,00	0,51	381,15	91,48		
с маслом	11,53	11,53	0,00	8,20	8,20	0,00	0,54	521,40	125,14		
с соусом молочным	13,00	12,77	0,23	7,51	7,49	0,02	4,65	587,19	140,93		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
минтай	224,56	55,04	30,54	164,17	0,58	0,03	0,01	0,05	0,12	0,51	0,43
с маслом	225,22	55,56	30,55	165,00	0,59	0,05	0,03	0,05	0,12	0,51	0,43
с соусом молочным	291,07	108,50	36,98	205,60	0,64	0,04	0,02	0,07	0,18	0,57	0,69

## **БИТОЧКИ ИЗ РЫБЫ С ТВОРОГОМ ЗАПЕЧЕННЫЕ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### **2. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	72,6	53,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	80,3	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	74,5	
или минтай неразделанный	115,2	
Творог	22,7	22,0
Яйца куриные	-	6,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Сметана	2,0	2,0
Масса полуфабриката		82,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

### **2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Некислый творог хорошо отжимают, протирают и соединяют с полученным фаршем и еще раз прокручивают через мясорубку. В массу добавляют яйца, часть масла, соль и перемешивают. Из массы формируют биточки (кругло-приплюснутой формы) по 2 шт. на порцию, кладут их на смазанный маслом противень, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С до готовности в течение 20-30 минут.

Подают с маслом сливочным или соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### **3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – запеченные изделия из рубленой рыбной массы кругло-приплюснутой формы;

**цвет** – корочки – светло-коричневый или серовато-кремовый, на разрезе - светло-серый или серый;

**вкус, запах** – характерный для запеченных изделий из рыбной массы с творогом с привкусом и ароматом сметаны;

**консистенция** – мягкая, сочная.

### **4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	11,55	11,55	0,00	4,74	2,98	1,76	0,49	386,51	92,76		
с маслом	11,57	11,57	0,00	8,37	6,61	1,76	0,53	526,76	126,4 2		
с соусом МОЛОЧНЫМ	13,04	12,81	0,23	7,68	5,90	1,78	4,64	592,56	142,2 1		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	187,42	47,83	19,00	150,01	0,51	0,02	0,01	0,04	0,14	1,06	0,26
с маслом	188,33	48,57	19,03	151,16	0,52	0,05	0,03	0,04	0,14	1,06	0,26
с соусом МОЛОЧНЫМ	253,92	101,30	25,45	191,44	0,57	0,04	0,02	0,06	0,20	1,12	0,52

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
окунь морской	12,58	12,58	0,00	6,00	4,24	1,76	0,49	454,09	108,9 8		
с маслом	12,61	12,61	0,00	9,63	7,87	1,76	0,53	594,34	142,6 4		
с соусом МОЛОЧНЫМ	14,08	13,85	0,23	8,94	7,16	1,78	4,64	660,13	158,4 3		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
окунь морской	168,97	50,16	19,00	150,01	0,76	0,02	0,01	0,05	0,12	0,76	0,34
с маслом	169,62	50,69	19,02	150,83	0,77	0,04	0,02	0,05	0,13	0,76	0,34
с соусом МОЛОЧНЫМ	235,47	103,63	25,45	191,44	0,82	0,04	0,02	0,07	0,18	0,82	0,60

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
хек	11,83	11,83	0,00	5,49	3,73	1,76	0,49	420,30	100,8 7		
с маслом	11,85	11,85	0,00	9,12	7,36	1,76	0,53	560,55	134,5 3		
с соусом МОЛОЧНЫМ	13,32	13,09	0,23	8,43	6,64	1,78	4,64	626,34	150,3 2		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С

хек	185,11	50,16	21,31	163,84	0,53	0,02	0,01	0,06	0,11	0,63	0,72
с маслом	185,76	50,69	21,32	164,66	0,54	0,04	0,02	0,06	0,12	0,63	0,72
с соусом МОЛОЧНЫМ	251,61	103,63	27,75	205,27	0,59	0,04	0,02	0,07	0,18	0,70	0,98

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	11,50	11,50	0,00	4,88	3,12	1,76	0,49	392,48	94,19
с маслом	11,52	11,52	0,00	8,51	6,75	1,76	0,53	532,73	127,8 5
с соусом МОЛОЧНЫМ	12,99	12,76	0,23	7,82	6,04	1,78	4,64	598,52	143,6 4

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
минтай	224,30	54,82	30,53	163,84	0,58	0,02	0,01	0,05	0,12	0,51	0,43
с маслом	224,96	55,35	30,55	164,66	0,59	0,04	0,02	0,05	0,12	0,51	0,43
с соусом МОЛОЧНЫМ	290,81	108,29	36,98	205,27	0,64	0,04	0,02	0,07	0,18	0,57	0,69

**Технологическая карта №**  
**ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	82,0	60,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	91,0	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	84,5	
или минтай неразделанный	130,5	
Лук репчатый	16,6	14,0
Молоко	6,0	6,0
Яйца куриные	-	3,0
Сухари	8,0	8,0
Масса полуфабриката		88,0
Масло подсолнечное рафинированное	7,7	7,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>70/50</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**



Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, добавляют соль, тщательно перемешивают. Из рыбной массы формируют изделия плоскоовальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях, кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С, и обжаривают в течение 3-5 минут, с двух сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Для приготовления льезона яйца смешивают с холодной водой, взбивают, процеживают, добавляют соль.

Подают с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареное, панированное в сухарях изделие плоскоовальной формы;

**цвет** – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – светло-серый или серый;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из рыбной натуральной массы;

**консистенция** – однородная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	10,03	9,08	0,95	7,36	1,10	6,26	6,48	562,35	134,9 6		
с соусом молочным	11,53	10,35	1,18	10,30	4,02	6,28	10,62	768,40	184,4 1		
с соусом сметанным	10,69	9,40	1,29	9,60	3,30	6,30	9,16	705,88	169,4 1		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	224,64	28,10	21,65	134,69	0,71	0,01	0,00	0,07	0,10	1,29	0,75
с соусом молочным	291,14	81,57	28,10	176,13	0,77	0,03	0,01	0,08	0,17	1,36	1,01
с соусом сметанным	240,48	38,30	23,08	144,02	0,77	0,02	0,01	0,07	0,12	1,34	0,77

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
окунь морской	11,21	10,26	0,95	8,79	2,53	6,26	6,48	638,85	153,3 2

с соусом молочным	12,70	11,52	1,18	11,73	5,45	6,28	10,62	844,90	202,7 7		
с соусом сметанным	11,86	10,57	1,29	11,03	4,73	6,30	9,16	782,38	187,7 7		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
окунь морской	203,76	30,74	21,65	134,69	0,99	0,01	0,00	0,08	0,08	0,96	0,85
с соусом молочным	270,26	84,21	28,10	176,13	1,05	0,03	0,01	0,09	0,15	1,02	1,11
с соусом сметанным	219,60	40,94	23,08	144,02	1,06	0,02	0,01	0,08	0,10	1,00	0,86

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	10,35	9,40	0,95	8,21	1,95	6,26	6,48	600,60	144,1 4
с соусом молочным	11,85	10,67	1,18	11,15	4,86	6,28	10,62	806,65	193,5 9
с соусом сметанным	11,01	9,72	1,29	10,44	4,15	6,30	9,16	744,13	178,5 9

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
хек	222,03	30,74	24,26	150,35	0,73	0,01	0,00	0,08	0,08	0,81	1,28
с соусом молочным	288,53	84,21	30,71	191,79	0,79	0,03	0,01	0,10	0,14	0,88	1,54
с соусом сметанным	237,96	42,28	25,98	159,68	0,79	0,02	0,01	0,09	0,09	0,86	1,29

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	9,98	9,03	0,95	7,52	1,26	6,26	6,48	569,10	136,5 8
с соусом молочным	11,48	10,30	1,18	10,46	4,18	6,28	10,62	775,15	186,0 3
с соусом сметанным	10,64	9,34	1,29	9,76	3,46	6,30	9,16	712,63	171,0 3

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
минтай	266,40	36,02	34,70	150,35	0,79	0,01	0,00	0,08	0,08	0,67	0,94
с соусом молочным	332,90	89,49	41,15	191,79	0,84	0,03	0,01	0,09	0,14	0,73	1,20
с соусом	290,81	108,29	36,98	205,27	0,64	0,04	0,02	0,07	0,18	0,57	0,69

сметанным										
-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Технологическая карта №  
РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции,г,мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	57,5	42,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	63,6	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	59,2	
или минтай неразделанный	91,5	
Молоко	17,0	17,0
Хлеб пшеничный	13,0	13,0
Котлетная масса		70,0
Фарш:		
Лук репчатый	33,5	28,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса пассерованного лука		14,0
Яйца куриные	-	4,0
Масса фарша		18,0
Сухари	2,0	2,0
Масса полуфабриката		88,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>		<b>70/5</b>
<b>с соусом молочным</b>		<b>70/50</b>
<b>с соусом сметанным</b>		<b>70/50</b>

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают, очищают и мелко рубят.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130 - 140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку, смешивают с замоченным в молоке пшеничным хлебом, и снова пропускают через мясорубку. Массу солят, тщательно перемешивают и слегка выбивают.

На смоченную водой салфетку кладут слой котлетной массы толщиной 1-1,5 см, на него кладут фарш и с помощью салфетки края соединяют. Рулет перекладывают на смазанный маслом противень, придавая ему форму батона. Поверхность рулета выравнивают, сверху посыпают сухарями, делают 2—3 прокола и запекают в жарочном шкафу при температуре 200<sup>0</sup>С до готовности.

Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с мелко рублеными яйцами, добавляют соль и хорошо перемешивают.

Готовый рулет нарезают на порции, подают с маслом сливочным или молочным соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» лук ошпаривают.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид* – порционный кусок рулета (из котлетной массы), фаршированного пассерованным луком с рублеными вареными яйцами;

*цвет* – корочки рулета – светло-коричневый или серовато-коричневый, на разрезе – котлетной массы светло-серый или серый, фарша - характерный для пассерованного лука и рубленых яиц;

*вкус, запах* – характерный для изделий из рыбной котлетной массы с привкусом и ароматом пассерованного лука;

*консистенция* – мягкая, плотная, сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	8,33	6,87	1,46	6,99	2,45	4,54	9,93	580,13	139,2 3		
с маслом	8,35	6,89	1,46	10,62	6,08	4,54	9,97	720,38	172,8 9		
с соусом молочным	9,81	8,13	1,69	8,48	3,92	4,56	14,06	730,07	175,2 2		
с соусом сметанным	8,97	7,17	1,80	7,77	3,20	4,57	12,60	667,56	160,2 1		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	211,45	39,60	21,33	120,56	0,75	0,02	0,01	0,08	0,10	1,07	1,21
с маслом	212,10	40,13	21,34	121,38	0,76	0,04	0,02	0,08	0,11	1,07	1,21
с соусом молочным	277,69	92,86	27,77	161,66	0,81	0,03	0,01	0,09	0,16	1,13	1,47
с соусом сметанным	227,12	50,93	23,04	129,56	0,81	0,02	0,01	0,08	0,11	1,11	1,23

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
окунь	9,14	7,68	1,46	6,53	2,00	4,54	9,92	577,58	138,6

морской											2
с маслом	9,16	7,70	1,46	10,16	5,63	4,54	9,95	717,83			172,28
с соусом молочным	10,63	8,95	1,69	9,47	4,91	4,56	14,06	783,62			188,07
с соусом сметанным	9,79	7,99	1,80	8,77	4,20	4,57	12,60	721,11			173,07
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
окунь морской	196,57	41,24	21,32	120,23	0,95	0,01	0,00	0,08	0,09	0,83	1,28
с маслом	197,22	41,76	21,34	121,05	0,96	0,03	0,02	0,08	0,09	0,83	1,28
с соусом молочным	263,07	94,70	27,77	161,66	1,01	0,03	0,01	0,10	0,15	0,90	1,54
с соусом сметанным	212,50	52,78	23,04	129,56	1,01	0,02	0,01	0,09	0,10	0,88	1,29

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
хек	8,54	7,08	1,46	6,13	1,59	4,54	9,92	550,80	132,19		
с маслом	8,56	7,11	1,46	9,76	5,22	4,54	9,95	691,05	165,85		
с соусом молочным	10,04	8,35	1,69	9,07	4,51	4,56	14,06	756,85	181,64		
с соусом сметанным	9,20	7,40	1,80	8,36	3,79	4,57	12,60	694,33	166,64		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
хек	209,36	41,24	23,15	131,19	0,77	0,01	0,00	0,09	0,08	0,73	1,58
с маслом	210,01	41,76	23,16	132,01	0,78	0,03	0,02	0,09	0,08	0,73	1,58
с соусом молочным	275,86	94,70	29,59	172,62	0,83	0,03	0,01	0,10	0,14	0,80	1,84
с соусом сметанным	225,29	52,78	24,87	140,52	0,83	0,02	0,01	0,09	0,09	0,78	1,59

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	8,28	6,82	1,46	5,65	1,11	4,54	9,92	528,75	126,90
с маслом	8,30	6,84	1,46	9,28	4,74	4,54	9,95	669,00	160,56
с соусом молочным	9,77	8,09	1,69	8,59	4,03	4,56	14,06	734,80	176,35
с соусом	8,93	7,13	1,80	7,88	3,31	4,57	12,60	672,28	161,3

сметанным											5
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
минтай	240,42	44,93	30,46	131,19	0,80	0,01	0,00	0,08	0,08	0,63	1,34
с маслом	241,07	45,46	30,47	132,01	0,81	0,03	0,02	0,08	0,09	0,63	1,34
с соусом молочным	306,92	98,40	36,90	172,62	0,86	0,03	0,01	0,10	0,15	0,70	1,60
с соусом сметанным	256,35	56,47	32,17	140,52	0,87	0,02	0,01	0,09	0,10	0,68	1,36

### Технологическая карта №

### РЫБНИК (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 2. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	67,0	49,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	74,3	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	69,0	
или минтай неразделанный	196,5	
Яйца куриные	-	7,0
Лук репчатый	12,5	10,5
Хлеб пшеничный	9,0	9,0
Молоко	10,0	10,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Масса полуфабриката		88,0
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>70,0</b>
<b>с маслом сливочным</b>		<b>70/5</b>
<b>с соусом молочным</b>		<b>70/50</b>

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и бланшируют.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, добавляют предварительно бланшированный репчатый лук и еще раз прокручивают через мясорубку. В полученную массу добавляют яйца, масло сливочное, соль, перемешивают и слегка взбивают. Массу формируют в виде батонов и припускают до готовности.

Готовый рыбник нарезают на порции, подают с маслом сливочным или соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – кусочки (1-2 шт. на порцию) нарезанного рулета из рыбной котлетной массы с добавлением лука, поверхность среза гладкая.

**цвет** – светло-серый;

**вкус, запах** – характерный для блюд из рыбной котлетной массы с привкусом и ароматом лука;

**консистенция** – однородная, мягкая, нежная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	8,80	8,03	0,76	3,44	3,37	0,08	5,25	370,31	88,88		
с маслом сливочным	8,82	8,06	0,76	7,07	7,00	0,08	5,28	510,56	122,5 4		
с соусом молочным	10,29	9,30	0,99	6,38	6,28	0,10	9,39	576,36	138,3 3		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
треска	192,8 1	29,54	18,5 9	120,6 7	0,6 5	0,0 3	0,01	0,06	0,11	1,06	0,61
с маслом сливочным	193,4 6	30,06	18,6 1	121,5 0	0,6 6	0,0 4	0,03	0,06	0,11	1,07	0,61
с соусом молочным	259,3 1	83,00	25,0 4	162,1 1	0,7 0	0,0 4	0,02	0,08	0,17	1,13	0,87

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
окунь морской	9,76	8,99	0,76	4,61	4,53	0,08	5,25	432,79	103,8 7		
с маслом сливочным	9,78	9,01	0,76	8,24	8,16	0,08	5,28	573,04	137,5 3		
с соусом молочным	11,25	10,26	0,99	7,55	7,44	0,10	9,39	638,83	153,3 2		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
окунь морской	175,76	31,69	18,59	120,67	0,88	0,03	0,01	0,06	0,09	0,79	0,68
с маслом сливочным	176,41	32,22	18,61	121,50	0,89	0,04	0,03	0,06	0,10	0,79	0,68
с соусом	242,26	85,16	25,04	162,11	0,94	0,04	0,02	0,08	0,16	0,86	0,94

МОЛОЧНЫМ											
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
хек	9,06	8,29	0,76	4,13	4,06	0,08	5,25	401,55	96,37		
с маслом сливочным	9,08	8,32	0,76	7,76	7,69	0,08	5,28	541,80	130,0 3		
с соусом МОЛОЧНЫМ	10,55	9,56	0,99	7,07	6,97	0,10	9,39	607,59	145,8 2		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
хек	190,68	31,69	20,72	133,46	0,67	0,0 3	0,01	0,07	0,08	0,67	1,04
с маслом сливочным	191,33	32,22	20,74	134,29	0,68	0,0 4	0,03	0,07	0,09	0,67	1,04
с соусом МОЛОЧНЫМ	257,18	85,16	27,17	174,90	0,73	0,0 4	0,02	0,09	0,15	0,74	1,30

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
минтай	8,75	7,99	0,76	3,57	3,49	0,08	5,25	375,83	90,20		
с маслом сливочным	8,78	8,01	0,76	7,20	7,12	0,08	5,28	516,08	123,8 6		
с соусом МОЛОЧНЫМ	10,25	9,26	0,99	6,51	6,41	0,10	9,39	581,87	139,6 5		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
минтай	226,91	36,00	29,25	133,46	0,71	0,03	0,01	0,06	0,09	0,56	0,76
с маслом сливочным	227,57	36,53	29,27	134,29	0,72	0,04	0,03	0,06	0,09	0,56	0,76
с соусом МОЛОЧНЫМ	293,42	89,47	35,69	174,90	0,77	0,04	0,02	0,08	0,15	0,62	1,02

### Технологическая карта №

#### **РЫБНИК** (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 2. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	67,0	49,0
или окунь морской потрошенный	74,3	



обезглавленный		
или хек тихоокеанский	69,0	
потрошенный обезглавленный		
или минтай неразделанный	196,5	
Яйца куриные	-	7,0
Лук репчатый	12,5	10,5
Хлеб пшеничный	9,0	9,0
Молоко	10,0	10,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса полуфабриката		88,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>70/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и бланшируют.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, добавляют предварительно бланшированный репчатый лук и еще раз прокручивают через мясорубку. В полученную массу добавляют яйца, масло растительное, соль, перемешивают и слегка взбивают. Массу формируют в виде батонов и припускают до готовности.

Готовый рыбник нарезают на порции, подают с маслом сливочным или соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – кусочки (1-2 шт. на порцию) нарезанного рулета из рыбной котлетной массы с добавлением лука, поверхность среза гладкая.

**цвет** – светло-серый;

**вкус, запах** – характерный для блюд из рыбной котлетной массы с привкусом и ароматом лука;

**консистенция** – однородная, мягкая, нежная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
треска	8,78	8,02	0,76	3,90	1,19	2,72	5,23	387,30	92,95
с маслом	8,82	8,06	0,76	7,09	4,38	2,72	5,28	511,24	122,70
с соусом	10,29	9,29	0,99	6,62	3,88	2,74	9,38	585,19	140,4

МОЛОЧНЫМ											5
с соусом сметанным	9,44	8,33	1,11	6,14	3,39	2,75	7,91	530,83	127,40		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
треска	192,42	29,22	18,58	120,18	0,64	0,01	0,00	0,06	0,11	1,06	0,61
с маслом	193,72	30,28	18,60	121,48	0,65	0,03	0,01	0,06	0,11	1,07	0,61
с соусом молочным	259,25	82,95	25,03	161,85	0,70	0,03	0,01	0,08	0,17	1,13	0,87
с соусом сметанным	208,35	40,76	20,30	129,51	0,70	0,03	0,01	0,06	0,12	1,11	0,62

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
окунь морской	9,74	8,98	0,76	5,07	2,35	2,72	5,23	449,78	107,95
с маслом	9,78	9,01	0,76	8,26	5,54	2,72	5,28	573,71	137,69
с соусом молочным	11,24	10,25	0,99	7,79	5,05	2,74	9,38	647,66	155,44
с соусом сметанным	10,40	9,29	1,11	7,30	4,55	2,75	7,91	593,31	142,39

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
окунь морской	175,37	31,38	18,58	120,18	0,88	0,01	0,00	0,06	0,09	0,79	0,68
с маслом	176,67	32,43	18,60	121,48	0,88	0,03	0,01	0,07	0,09	0,79	0,68
с соусом молочным	242,19	85,11	25,03	161,85	0,93	0,03	0,01	0,08	0,15	0,85	0,94
с соусом сметанным	191,30	42,91	20,30	129,51	0,94	0,03	0,01	0,07	0,10	0,84	0,70

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	9,05	8,28	0,76	4,59	1,88	2,72	5,23	418,54	100,45
с маслом	9,08	8,32	0,76	7,78	5,07	2,72	5,28	542,48	130,19
с соусом молочным	10,55	9,55	0,99	7,31	4,57	2,74	9,38	616,43	147,94
с соусом сметанным	9,70	8,59	1,11	6,83	4,08	2,75	7,91	562,07	134,90

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар	B1	B2	PP	C

							отин				
хек	190,29	31,38	20,71	132,97	0,66	0,01	0,00	0,07	0,08	0,67	1,04
с маслом	191,59	32,43	20,73	134,27	0,67	0,03	0,01	0,07	0,09	0,67	1,04
с соусом молочным	257,12	85,11	27,16	174,64	0,72	0,03	0,01	0,09	0,15	0,74	1,30
с соусом сметанным	206,22	42,91	22,43	142,30	0,72	0,03	0,01	0,08	0,09	0,72	1,05

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	8,28	6,82	1,46	5,65	1,11	4,54	9,92	528,75	126,90
с маслом	8,30	6,84	1,46	9,28	4,74	4,54	9,95	669,00	160,56
с соусом молочным	9,77	8,09	1,69	8,59	4,03	4,56	14,06	734,80	176,35
с соусом сметанным	9,40	8,29	1,11	6,27	3,52	2,75	7,91	536,34	128,72

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
минтай	240,42	44,93	30,46	131,19	0,80	0,01	0,00	0,08	0,08	0,63	1,34
с маслом	241,07	45,46	30,47	132,01	0,81	0,03	0,02	0,08	0,09	0,63	1,34
с соусом молочным	306,92	98,40	36,90	172,62	0,86	0,03	0,01	0,10	0,15	0,70	1,60
с соусом сметанным	242,45	47,23	30,96	142,30	0,77	0,03	0,01	0,07	0,10	0,60	0,78

**Технологическая карта №**  
**ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ (вариант 1)**  
наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	79,5	58,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	87,9	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	81,7	
или минтай неразделанный	126,0	
Молоко	14,0	14,0
Хлеб пшеничный	9,0	9,0
Яйца куриные	-	6,0

Масло сливочное	3,0	3,0
Масса полуфабриката		88,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>70/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают.

Котлетную массу соединяют с размягченным маслом, яичными желтками, перемешивают. Яичные белки взбивают и, осторожно перемешивая, вводят в массу. Готовую массу выкладывают в смазанные маслом формы и варят на пару в течение 20 минут.

При отпуске хлебцы режут на порции. Подают с маслом или соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сваренное на пару изделие из рыбной котлетной массы прямоугольной или нечетко выраженной формы, полито маслом или соусом;

**цвет** – светло-серый или серый;

**вкус, запах** – характерный для вареных изделий из рыбной котлетной массы;

**консистенция** – однородная, мягкая, нежная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	9,93	9,30	0,63	3,48	3,40	0,08	4,55	377,51	90,60		
с маслом	9,96	9,32	0,63	7,11	7,03	0,08	4,59	517,76	124,26		
с соусом молочным	11,43	10,57	0,86	6,42	6,31	0,10	8,70	583,56	140,05		
с соусом сметанным	10,59	9,61	0,98	5,71	5,60	0,12	7,24	521,04	125,05		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
треска	207,46	32,59	20,06	134,26	0,63	0,02	0,01	0,06	0,12	1,20	0,30
с маслом	208,11	33,11	20,08	135,08	0,64	0,04	0,03	0,06	0,12	1,21	0,30
с соусом молочным	273,96	86,06	26,51	175,69	0,69	0,04	0,02	0,07	0,18	1,27	0,56
с соусом сметанным	223,39	44,13	21,78	143,59	0,69	0,04	0,02	0,06	0,13	1,25	0,32

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
окунь морской	11,07	10,44	0,63	4,86	4,78	0,08	4,55	451,46	108,3 5		
с маслом	11,09	10,46	0,63	8,49	8,41	0,08	4,59	591,71	142,0 1		
с соусом молочным	12,57	11,70	0,86	7,80	7,69	0,10	8,70	657,51	157,8 0		
с соусом сметанным	11,73	10,75	0,98	7,09	6,98	0,12	7,24	594,99	142,8 0		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
окунь морской	187,28	35,14	20,06	134,26	0,91	0,02	0,01	0,06	0,10	0,88	0,40
с маслом	187,93	35,67	20,08	135,08	0,91	0,04	0,03	0,06	0,10	0,88	0,40
с соусом молочным	253,78	88,61	26,51	175,69	0,96	0,04	0,02	0,08	0,16	0,94	0,66
с соусом сметанным	203,21	46,68	21,78	143,59	0,97	0,04	0,02	0,07	0,11	0,93	0,41

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
хек	10,24	9,61	0,63	4,30	4,22	0,08	4,55	414,49	99,48		
с маслом	10,27	9,63	0,63	7,93	7,85	0,08	4,59	554,74	133,1 4		
с соусом молочным	11,74	10,88	0,86	7,23	7,13	0,10	8,70	620,53	148,9 3		
с соусом сметанным	10,80	9,82	0,98	5,72	5,60	0,12	7,06	522,17	125,3 2		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
хек	204,94	35,14	22,59	149,40	0,65	0,02	0,01	0,07	0,09	0,74	0,82
с маслом	205,59	35,67	22,60	150,22	0,66	0,04	0,03	0,07	0,10	0,74	0,82
с соусом молочным	271,44	88,61	29,03	190,83	0,71	0,04	0,02	0,09	0,15	0,81	1,08
с соусом сметанным	215,66	42,35	23,81	155,43	0,71	0,03	0,01	0,07	0,10	0,78	0,81

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	9,78	9,15	0,63	3,54	3,46	0,08	4,38	376,24	90,30
с маслом	9,81	9,17	0,63	7,17	7,09	0,08	4,42	516,49	123,9 6

с соусом молочным	11,38	10,52	0,86	6,57	6,47	0,10	8,70	590,08	141,6 2		
с соусом сметанным	10,43	9,46	0,98	5,05	4,94	0,12	7,06	491,72	118,0 1		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
минтай	242,75	36,02	32,19	146,26	0,70	0,02	0,01	0,06	0,09	0,60	0,47
с маслом	243,40	36,55	32,21	147,09	0,71	0,04	0,03	0,06	0,09	0,60	0,47
с соусом молочным	314,33	93,71	39,13	190,83	0,76	0,04	0,02	0,08	0,16	0,67	0,75
с соусом сметанным	258,55	47,45	33,91	155,43	0,76	0,03	0,01	0,07	0,10	0,64	0,48

**Технологическая карта №**  
**ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ (вариант 2)**  
наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	79,5	58,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	87,9	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	81,7	
или минтай неразделанный	126,0	
Молоко	14,0	14,0
Хлеб пшеничный	9,0	9,0
Яйца куриные	-	6,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса полуфабриката		88,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>70/50</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают.

Котлетную массу соединяют с размягченным маслом, яичными желтками, перемешивают. Яичные белки взбивают и, осторожно перемешивая, вводят в массу. Готовую массу выкладывают в смазанные маслом формы и варят на пару в течение 20 минут.

При отпуске хлебцы режут на порции. Подают с маслом или соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сваренное на пару изделие из рыбной котлетной массы прямоугольной или нечетко выраженной формы, полито маслом или соусом;

**цвет** – светло-серый или серый;

**вкус, запах** – характерный для вареных изделий из рыбной котлетной массы;

**консистенция** – однородная, мягкая, нежная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	9,92	9,29	0,63	3,94	1,22	2,72	4,53	394,50	94,68		
с маслом	9,94	9,31	0,63	7,57	4,85	2,72	4,57	534,75	128,3 4		
с соусом молочным	11,42	10,55	0,86	6,88	4,14	2,74	8,68	600,54	144,1 3		
с соусом сметанным	10,48	9,50	0,98	6,09	3,33	2,75	7,04	530,23	127,2 6		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	207,07	32,27	20,05	133,76	0,62	0,01	0,00	0,06	0,12	1,20	0,30
с маслом	207,72	32,80	20,07	134,59	0,63	0,03	0,02	0,06	0,12	1,21	0,30
с соусом молочным	273,57	85,74	26,50	175,20	0,68	0,03	0,01	0,07	0,18	1,27	0,56
с соусом сметанным	217,92	39,58	21,28	139,96	0,68	0,02	0,01	0,06	0,12	1,25	0,30

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
окунь морской	10,96	10,32	0,63	5,23	2,51	2,72	4,36	460,65	110,5 6		
с маслом	10,98	10,35	0,63	8,86	6,14	2,72	4,40	600,90	144,2 2		
с соусом молочным	12,45	11,59	0,86	8,17	5,43	2,74	8,51	666,69	160,0 1		
с соусом сметанным	11,61	10,64	0,98	7,46	4,71	2,75	7,04	604,18	145,0 0		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар	В1	В2	РР	С

							отин					
окунь морской	181,80	30,60	19,57	130,63	0,90	0,01	0,00	0,06	0,09	0,88	0,38	
с маслом	182,46	31,13	19,58	131,46	0,91	0,03	0,02	0,06	0,10	0,88	0,38	
с соусом молочным	248,31	84,07	26,01	172,06	0,96	0,03	0,01	0,08	0,16	0,94	0,64	
с соусом сметанным	197,74	42,14	21,28	139,96	0,96	0,02	0,01	0,07	0,11	0,92	0,39	

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	10,13	9,50	0,63	4,67	1,95	2,72	4,36	423,68	101,68
с маслом	10,15	9,52	0,63	8,30	5,58	2,72	4,40	563,93	135,34
с соусом молочным	11,63	10,76	0,86	7,61	4,87	2,74	8,51	629,72	151,13
с соусом сметанным	10,79	9,81	0,98	6,90	4,15	2,75	7,04	567,21	136,13

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
хек	199,46	30,60	22,09	145,77	0,65	0,01	0,00	0,07	0,08	0,74	0,79
с маслом	200,12	31,13	22,11	146,60	0,65	0,03	0,02	0,07	0,09	0,74	0,79
с соусом молочным	265,97	84,07	28,54	187,20	0,70	0,03	0,01	0,08	0,15	0,80	1,05
с соусом сметанным	215,40	42,14	23,81	155,10	0,71	0,02	0,01	0,07	0,10	0,78	0,81

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	9,77	9,14	0,63	4,00	1,29	2,72	4,36	393,23	94,37
с маслом	9,79	9,16	0,63	7,63	4,92	2,72	4,40	533,48	128,03
с соусом молочным	11,26	10,40	0,86	6,94	4,20	2,74	8,51	599,27	143,82
с соусом сметанным	10,42	9,45	0,98	6,24	3,49	2,75	7,04	536,76	128,82

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каротин	B1	B2	PP	C
минтай	242,36	35,70	32,18	145,77	0,70	0,01	0,00	0,06	0,09	0,60	0,47
с маслом	243,01	36,23	32,20	146,60	0,70	0,03	0,02	0,06	0,09	0,60	0,47
с соусом молочным	308,86	89,17	38,63	187,20	0,75	0,03	0,01	0,08	0,15	0,66	0,73
с соусом сметанным	258,29	47,24	33,90	155,10	0,76	0,02	0,01	0,07	0,10	0,64	0,48



**Технологическая карта №**  
**ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ (вариант 1)**  
наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	53,4	39,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	59,0	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	55,0	
или минтай неразделанный	85,0	
Молоко	12,0	12,0
Хлеб пшеничный	8,0	8,0
Лук репчатый	9,5	8,0
Мука пшеничная	5,0	5,0
Масса полуфабриката		70,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Масса готовых тефтелей		60,0
Соус сметанный:		
Сметана	20,0	20,0
Мука пшеничная	2,0	2,0
Вода	20,0	20,0
Масса соуса сметанного		40,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют и бланшируют.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с предварительно бланшированным луком и размоченным в молоке хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают, слегка взбивают и формируют шарики по 1-2 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10—15 минут.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – изделия из котлетной рыбной массы в форме шариков, тушенные в соусе;  
**цвет** – поверхности тефтелей – светло-коричневый, на разрезе светло-серый или серый, соуса – серовато-белый или белый с кремовым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для изделий из котлетной рыбной массы с привкусом и ароматом лука, соответствующего соуса;

**консистенция** – тефтелей мягкая, рыхлая, соуса вязкая, однородная.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	7,66	6,35	1,30	7,64	3,99	3,65	9,55	586,75	140,82		
окунь морской	8,42	7,12	1,30	8,57	4,92	3,65	9,55	636,48	152,75		
хек	7,87	6,56	1,30	8,19	4,54	3,65	9,55	611,62	146,79		
минтай	7,62	6,32	1,30	7,75	4,09	3,65	9,55	591,14	141,87		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В1	В2	РР	С
треска	178,37	41,94	17,44	105,67	0,51	0,02	0,01	0,06	0,09	0,93	0,51
окунь морской	164,80	43,66	17,44	105,67	0,70	0,02	0,01	0,06	0,08	0,72	0,58
хек	176,68	43,66	19,13	115,85	0,53	0,02	0,01	0,07	0,07	0,62	0,86
минтай	205,52	47,09	25,92	115,85	0,56	0,02	0,01	0,06	0,07	0,53	0,64

**Технологическая карта №**  
**ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ (вариант 2)**  
наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	53,4	39,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	59,0	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	55,0	
или минтай неразделанный	85,0	
Молоко	12,0	12,0
Хлеб пшеничный	8,0	8,0
Лук репчатый	9,5	8,0
Мука пшеничная	5,0	5,0
Масса полуфабриката		70,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0

Масса готовых тефтелей		60,0
Соус сметанный:		
Сметана	10,0	10,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Вода	30,0	30,0
Масса соуса сметанного		40,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют и бланшируют.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с предварительно бланшированным луком и размоченным в молоке хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают, слегка взбивают и формируют шарики по 1-2 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 минут.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия из котлетной рыбной массы в форме шариков, тушенные в соусе;

**цвет** – поверхности тефтелей – светло-коричневый, на разрезе светло-серый или серый, соуса – серовато-белый или белый с кремовым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для изделий из котлетной рыбной массы с привкусом и ароматом лука, соответствующего соуса;

**консистенция** – тефтелей мягкая, рыхлая, соуса вязкая, однородная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	7,50	6,10	1,40	5,89	2,23	3,66	9,88	522,03	125,29		
окунь морской	8,26	6,87	1,40	6,82	3,16	3,66	9,88	571,75	137,22		
хек	7,71	6,31	1,40	6,44	2,78	3,66	9,88	546,89	131,25		
минтай	7,46	6,07	1,40	6,00	2,33	3,66	9,88	526,42	126,34		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B1	B2	PP	C
треска	169,98	34,93	16,97	101,20	0,51	0,01	0,01	0,06	0,08	0,94	0,50

окунь морской	156,41	36,64	16,97	101,20	0,69	0,01	0,01	0,06	0,07	0,72	0,57
хек	168,28	36,64	18,66	111,38	0,52	0,01	0,01	0,07	0,06	0,62	0,85
минтай	197,12	40,08	25,45	111,38	0,56	0,01	0,01	0,06	0,07	0,53	0,63

**Технологическая карта №**  
**ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**2. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	53,4	39,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	59,0	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	55,0	
или минтай неразделанный	85,0	
Морковь до 01.01 с 01.01	15,0	12,0 <sup>1</sup>
	16,1	
Хлеб пшеничный	5,0	5,0
Лук репчатый	4,8	4,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,0	1,0
Масса пассерованного лука		2,0
Яйца куриные	-	5,0
Молоко	4,0	4,0
Мука пшеничная	5,0	5,0
Масса полуфабриката		70,0
Масло подсолнечное рафинированное	5,0	5,0
Масса готовых тефтелей		60,0
Соус сметанный:		
Сметана	15,0	20,0
Мука пшеничная	1,5	2,0
Вода	15,0	20,0
Масса соуса сметанного		40,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100,0</b>	

<sup>1</sup>Масса вареной очищенной моркови.

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Морковь предварительно промывают, перебирают, повторно промывают в проточной воде и варят до готовности в кожуре, охлаждают, очищают. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют, кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 130-140<sup>0</sup>С, слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделывают на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде. Филе нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с вареной морковью, пассерованным репчатым луком и замоченным в молоке пшеничным хлебом. В полученную массу добавляют яйца, соль, тщательно перемешивают и формируют шарики по 2-3 штуки на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат в течение 15-20 минут.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут. Соус процеживают и доводят до кипения

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия из котлетной рыбной массы в форме шариков, тушеные в соусе;

**цвет** – поверхности тефтелей – светло-коричневый, на разрезе светло-серый или серый, с вкраплениями кусочков вареной моркови; соуса – серовато-белый или белый с кремовым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для изделий из котлетной рыбной массы с привкусом и ароматом моркови, пассерованного лука, соуса сметанного;

**консистенция** – тефтелей - мягкая, рыхлая, соуса - вязкая, однородная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	7,81	6,63	1,18	8,76	4,24	4,52	8,38	611,15	146,6 8		
окунь морской	8,57	7,39	1,18	9,68	5,17	4,52	8,38	660,87	158,6 1		
хек	8,02	6,84	1,18	9,31	4,79	4,52	8,38	636,01	152,6 4		
минтай	7,77	6,59	1,18	8,86	4,34	4,52	8,38	615,54	147,7 3		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
треска	184,70	39,29	19,53	108,25	0,60	0,03	0,87	0,06	0,10	0,98	0,58
окунь морской	171,13	41,00	19,53	108,25	0,79	0,03	0,87	0,06	0,09	0,76	0,64
хек	183,01	41,00	21,22	118,43	0,62	0,03	0,87	0,06	0,08	0,67	0,92
минтай	211,85	44,44	28,01	118,43	0,65	0,03	0,87	0,06	0,08	0,58	0,70

Технологическая карта №

## **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### **2. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	61,6	45,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	68,2	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	63,4	
или минтай неразделанный	98,0	
Молоко	14,0	14,0
Хлеб пшеничный	9,0	9,0
Яйца куриные	-	6,0
Лук репчатый	10,7	9,0
Масса полуфабриката		82,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>70/50</b>	

#### **2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, мелко нарезают и бланшируют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом. В полученную массу добавляют сырые яйца, соль, бланшированный мелко нарезанный репчатый лук, тщательно перемешивают и формируют шарики массой 15-18 граммов. Припускают в небольшом количестве воды при плотно закрытой крышке 10-15 минут.

Подают со сметанным соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### **3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - припущенные изделия из рыбной котлетной массы с луком в форме шариков, политы соусом, гарнир;

**цвет** - поверхности фрикаделек - светло-коричневый, на разрезе - светло-серый или серый;

**вкус, запах** - характерный для припущенных изделий из рыбной котлетной массы с привкусом и ароматом лука;

**консистенция** - фрикаделек - мягкая, рыхлая, соуса - вязкая, однородная.

#### **4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	8,06	7,31	0,74	1,12	1,04	0,08	5,05	265,40	63,70		
с соусом сметанным	8,84	7,75	1,09	3,47	3,35	0,12	7,95	418,69	100,48		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	175,84	26,42	17,13	109,80	0,59	0,01	0,00	0,05	0,10	0,98	0,53
с соусом сметанным	198,12	43,24	19,46	123,04	0,65	0,02	0,01	0,06	0,11	1,03	0,57

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
окунь морской	8,94	8,19	0,74	2,19	2,11	0,08	5,05	322,78	77,47		
с соусом сметанным	9,72	8,63	1,09	4,54	4,42	0,12	7,95	476,06	114,25		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
окунь морской	160,18	28,40	17,13	109,80	0,80	0,01	0,00	0,06	0,08	0,73	0,61
с соусом сметанным	182,46	45,22	19,46	123,04	0,87	0,02	0,01	0,07	0,10	0,78	0,65

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
хек	8,30	7,55	0,74	1,76	1,68	0,08	5,05	294,09	70,58		
с соусом сметанным	9,08	7,99	1,09	4,10	3,99	0,12	7,95	447,37	107,37		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
хек	173,88	28,40	19,09	121,54	0,61	0,01	0,00	0,06	0,07	0,62	0,93
с соусом сметанным	196,16	45,22	21,41	134,79	0,67	0,02	0,01	0,07	0,09	0,67	0,97

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	8,02	7,27	0,74	1,24	1,16	0,08	5,05	270,47	64,91
с соусом	8,80	7,71	1,09	3,59	3,47	0,12	7,95	423,75	101,7

сметанным											0
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В1	В2	РР	С
минтай	207,16	32,36	26,92	121,54	0,65	0,01	0,00	0,06	0,08	0,52	0,68
с соусом сметанным	229,44	49,18	29,24	134,79	0,71	0,02	0,01	0,07	0,10	0,57	0,72

**Технологическая карта №  
ГАЛКИ РЫБНЫЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	72,6	53,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	80,3	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	74,6	
или минтай неразделанный	115,2	
Молоко	20,0	20,0
Лук репчатый	8,5	8,0
Крахмал картофельный	5,0	5,0
Масса полуфабриката		83,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, нарезают и бланшируют.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с бланшированным репчатым луком. В измельченную массу добавляют соль, крахмал, молоко, хорошо перемешивают, слегка взбивают. Массу разделяют в виде клецок по 2—3 шт. на порцию. Складывают их в посуду, подливают горячую воду (5% к массе продукта) и при закрытой крышке на слабом нагреве припускают 15-20 минут до готовности.

Подают с молочным соусом Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - припущенные изделия из рубленой рыбной массы нечетко выраженной формы;

**цвет** - светло-серый или серый;



**вкус, запах** - характерный для припущенных изделий из рубленой рыбной массы с привкусом и ароматом лука;

**консистенция** - однородная, мягкая, рыхлая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	8,15	8,05	0,10	0,72	0,72	0,00	5,09	251,17	60,28		
с соусом молочным	9,65	9,32	0,33	3,66	3,63	0,02	9,23	457,21	109,7 3		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	194,89	36,57	17,23	119,13	0,35	0,01	0,00	0,05	0,09	1,01	0,59
с соусом молочным	261,40	90,04	23,67	160,57	0,41	0,02	0,01	0,06	0,16	1,08	0,85

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
окунь морской	9,19	9,09	0,10	1,98	1,98	0,00	5,09	318,74	76,50		
с соусом молочным	10,69	10,35	0,33	4,92	4,89	0,02	9,23	524,78	125,9 5		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
окунь морской	176,45	38,91	17,23	119,13	0,60	0,01	0,00	0,05	0,08	0,72	0,67
с соусом молочным	242,95	92,37	23,67	160,57	0,66	0,02	0,01	0,07	0,14	0,78	0,93

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
хек	8,44	8,33	0,10	1,47	1,47	0,00	5,09	284,95	68,39		
с соусом молочным	9,93	9,60	0,33	4,41	4,38	0,02	9,23	491,00	117,8 4		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
хек	192,59	38,91	19,53	132,96	0,37	0,01	0,00	0,06	0,07	0,59	1,05
с соусом молочным	259,09	92,37	25,98	174,40	0,43	0,02	0,01	0,08	0,13	0,65	1,31

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
минтай	8,11	8,00	0,10	0,86	0,86	0,00	5,09	257,13	61,71		
с соусом молочным	9,60	9,27	0,33	3,80	3,77	0,02	9,23	463,17	111,1 6		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B1	B2	PP	C
минтай	231,78	43,57	28,76	132,96	0,42	0,01	0,00	0,05	0,07	0,46	0,76
с соусом молочным	298,29	97,04	35,20	174,40	0,48	0,02	0,01	0,07	0,13	0,53	1,02

**Технологическая карта №  
ПУДИНГ РЫБНЫЙ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	78,5	57,3
или окунь морской потрошенный обезглавленный	87,0	
или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	81,0	
или минтай неразделанный	125,0	57,8
Масса припущенной рыбы		47,0
Молоко	15,0	15,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Хлеб пшеничный	9,0	9,0
Яйца куриные	-	6,0
Масса полуфабриката		76,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе рыбы кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду, на 2 см выше поверхности рыбы, и, закрыв посуду крышкой, припускают до готовности при температуре 85-90<sup>0</sup>С. Припущенную рыбу пропускают через мясорубку с замоченным в молоке пшеничным хлебом. В

массу добавляют размягченное сливочное масло, яичные желтки, соль и хорошо перемешивают. Яичные белки взбивают в пышную пену, соединяют с массой и осторожно перемешивают. Готовую массу выкладывают в смазанную маслом посуду и варят на пару до готовности 25-30 минут.

Подают, полив сливочным маслом или молочным соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - сваренное на пару изделие из рыбной котлетной массы без четко определенной формы нечетко выраженной формы;

**цвет** - светло-серый или серый;

**вкус, запах** - характерный для изделий из рыбной котлетной массы;

**консистенция** - однородная, мягкая, сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	10,98	10,35	0,63	4,86	4,78	0,08	4,59	450,71	108,17		
с маслом	11,00	10,37	0,63	8,49	8,41	0,08	4,63	590,96	141,83		
с соусом молочным	11,36	10,49	0,86	6,44	6,33	0,10	8,74	583,70	140,09		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
треска	186,72	36,01	20,00	133,76	0,90	0,02	0,01	0,06	0,10	0,87	0,40
с маслом	187,37	36,54	20,02	134,59	0,91	0,04	0,03	0,06	0,10	0,87	0,40
с соусом молочным	273,16	86,96	26,45	175,20	0,68	0,04	0,02	0,07	0,18	1,26	0,57

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
окунь морской	10,98	10,35	0,63	4,86	4,78	0,08	4,59	450,71	108,17		
с маслом	11,00	10,37	0,63	8,49	8,41	0,08	4,63	590,96	141,83		
с соусом молочным	12,48	11,62	0,86	7,80	7,69	0,10	8,74	656,75	157,62		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
окунь морской	186,72	36,01	20,00	133,76	0,90	0,02	0,01	0,06	0,10	0,87	0,40
с маслом	187,37	36,54	20,02	134,59	0,91	0,04	0,03	0,06	0,10	0,87	0,40

с соусом МОЛОЧНЫМ	253,22	89,48	26,45	175,20	0,96	0,04	0,02	0,08	0,16	0,94	0,66
----------------------	--------	-------	-------	--------	------	------	------	------	------	------	------

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
хек	10,17	9,53	0,63	4,30	4,22	0,08	4,59	414,18	99,40		
с маслом	10,18	9,54	0,63	6,12	6,04	0,08	4,61	484,31	116,23		
с соусом МОЛОЧНЫМ	11,66	10,80	0,86	7,24	7,14	0,10	8,74	620,22	148,85		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
хек	204,17	36,01	22,50	148,72	0,65	0,02	0,01	0,07	0,09	0,73	0,81
с маслом	204,49	36,27	22,50	149,13	0,65	0,03	0,02	0,07	0,09	0,74	0,81
с соусом МОЛОЧНЫМ	270,67	89,48	28,94	190,15	0,71	0,04	0,02	0,08	0,15	0,80	1,07

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
минтай	9,81	9,18	0,63	3,65	3,57	0,08	4,59	384,10	92,18		
с маслом	9,82	9,19	0,63	5,46	5,38	0,08	4,61	454,22	109,01		
с соусом МОЛОЧНЫМ	11,30	10,44	0,86	6,59	6,48	0,10	8,74	590,14	141,63		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
минтай	246,54	41,05	32,47	148,72	0,70	0,02	0,01	0,06	0,10	0,60	0,49
с маслом	246,87	41,32	32,47	149,13	0,70	0,03	0,02	0,06	0,10	0,60	0,49
с соусом МОЛОЧНЫМ	313,04	94,52	38,91	190,15	0,76	0,04	0,02	0,08	0,16	0,66	0,75

**Технологическая карта №**  
**СУФЛЕ РЫБНОЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная крупная	83,5	61,0
или окунь морской потрошенный обезглавленный	92,5	

или хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный	86,0	
или минтай неразделанный	133,5	61,5
Масса припущенной рыбы		50,0
Соус молочный:		
Молоко	21,0	21,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Масса соуса молочного		23,0
Яйца куриные	-	9,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Масса полуфабриката		80,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рыбу размораживают в проточной воде при температуре не выше 12<sup>0</sup>С (на 1 кг рыбы 2 л воды) с добавлением соли (7-10 г на 1 л) или на воздухе при комнатной температуре, чистят, разделяют на филе без кожи и костей, промывают в проточной воде. Промышленное филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, моют в проточной воде.

Филе рыбы кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду, на 2 см выше поверхности рыбы, и, закрыв посуду крышкой, припускают до готовности при температуре 85-90<sup>0</sup>С. Припущенную рыбу пропускают два раза через мясорубку, добавляют густой молочный соус и яичные желтки. Все хорошо перемешивают и, осторожно помешивая, вводят взбитые в пену яичные белки. Готовую массу выкладывают на смазанный маслом противень или сковороду и запекают в жарочном шкафу при температуре 250<sup>0</sup>С до образования румяной корочки.

При отпуске поливают маслом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** — порционные куски квадратной или прямоугольной формы запеченного изделия из измельченной припущенной рыбы и молочного соуса;

**цвет** — корочки – светло-коричневый, на разрезе - светло-серый или серый;

**вкус, запах** — характерный для изделий из припущенной рыбы с привкусом и ароматом молочного соуса;

**консистенция** — однородная, мягкая, сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
треска	10,53	10,25	0,28	5,35	5,32	0,03	2,85	429,60	103,10		
с маслом	10,55	10,28	0,28	8,98	8,95	0,03	2,88	569,85	136,76		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С

треска	221,91	40,96	19,85	145,99	0,59	0,04	0,02	0,05	0,14	1,18	0,35
с маслом	222,56	41,48	19,87	146,82	0,60	0,06	0,03	0,05	0,14	1,19	0,35

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
окунь морской	11,72	11,45	0,28	6,80	6,77	0,03	2,85	507,38	121,77
с маслом	11,74	11,47	0,28	10,43	10,40	0,03	2,88	647,63	155,43

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
окунь морской	200,68	43,64	19,85	145,99	0,8 8	0,04	0,02	0,06	0,12	0,84	0,45
с маслом	201,34	44,17	19,87	146,82	0,8 9	0,06	0,03	0,06	0,12	0,84	0,45

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
хек	10,85	10,58	0,28	6,21	6,18	0,03	2,85	468,49	112,4 4
с маслом	10,88	10,60	0,28	9,84	9,81	0,03	2,88	608,74	146,1 0

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
хек	219,2 6	43,6 4	22,5 1	161,9 2	0,6 2	0,04	0,02	0,07	0,11	0,70	0,89
с маслом	219,9 1	44,1 7	22,5 2	162,7 4	0,6 3	0,06	0,03	0,07	0,11	0,70	0,89

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
минтай	10,47	10,20	0,28	5,51	5,49	0,03	2,85	436,46	104,7 5
с маслом	10,50	10,22	0,28	9,14	9,12	0,03	2,88	576,71	138,4 1

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В1	В2	РР	С
минтай	264,3 7	49,0 1	33,1 2	161,9 2	0,6 7	0,04	0,02	0,06	0,12	0,55	0,55
с маслом	265,0 2	49,5 4	33,1 4	162,7 4	0,6 8	0,06	0,03	0,06	0,12	0,55	0,55

**Технологическая карта №**  
**КАЛЬМАРЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кальмар мороженный (филе) с кожей	82,4	74,0
или кальмар мороженный (тушка) с кожей	106,0	81,6
Масса отварных кальмаров		40,0
Сметана	15,0	15,0
Мука пшеничная	1,5	1,5
Вода	15,0	15,0
<b>Масса соуса сметанного</b>		<b>30,0</b>
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Кальмар размораживают в холодной воде. У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и хитиновые пластинки. Тушки или филе опускают на 3-6 минут в теплую воду с температурой 60-65<sup>0</sup>С (соотношение воды и кальмара 3:1) и удаляют кожицу. Подготовленные тушки и филе кальмаров тщательно промывают в воде 2-3 раза, опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20 -40 г соли) и варят в течение 5 минут с момента закипания воды. Отварные кальмары нарезают соломкой, заливают соусом и доводят до кипения.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

При отпуске кальмары поливают соусом, в котором они готовились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – отварные нарезанные соломкой кальмары в соусе;

*цвет* – светло-серый или светло-кремовый;

*вкус, запах* – характерный для отварных кальмаров с привкусом и ароматом сметанного соуса;

*консистенция* – кальмаров – плотная, нежесткая, соуса – вязкая, однородная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
кальмары в сметанном соусе	12,37	12,23	0,14	5,39	5,38	0,01	1,36	439,91	105,58

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кальмары в сметанном соусе	196,1 2	38,2 3	59,3 3	8,95	0,75	0,01	0,01	0,10	0,07	1,53	0,46

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

### Технологическая карта № МЯСО ОТВАРНОЕ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	131	97,0
Морковь	до 01.01	2,5
	с 01.01	2,7
Лук репчатый	2,4	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>60,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>60/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>60/50</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают и очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают. Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой водой (20-30<sup>0</sup>С), а затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) проточной водой.

Подготовленное мясо кусками не более 2 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса - 1-1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении с добавлением моркови и лука. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Солят за 15-20 минут до готовности. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Отварное мясо нарезают поперек волокон на порционные куски (1-2 на порцию), заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в нем до отпуска.

Отпускают мясо с гарниром, поливая соусом или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – аккуратно нарезанные поперек волокон кусочки говядины;

**цвет** – говядины – коричневый;

**вкус** – характерный для отварной говядины;

**запах** – характерный для мяса с ароматом овощей, используемых при его варке;

**консистенция** – мягкая, плотная.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.



### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
мясо отварное	16,80	16,75	0,05	3,07	3,07	0,00	0,29	406,92	97,66
с маслом	17,09	16,77	0,32	6,73	6,70	0,03	2,19	584,75	140,34
с соусом	18,34	18,02	0,32	6,38	6,35	0,03	4,30	626,13	150,27

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
мясо отварное	303,99	7,85	21,72	174,61	1,54	0,00	0,21	0,08	0,16	3,54	0,12
с маслом	307,83	8,86	22,16	177,68	1,58	0,02	0,23	0,08	0,17	3,57	0,12
с соусом	371,08	61,45	28,24	216,50	1,60	0,02	0,23	0,10	0,23	3,61	0,38

### Технологическая карта № МЯСО ОТВАРНОЕ ПРОТЕРТОЕ (добавка в суп)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	33,9	25,0
Морковь	до 01.01	0,63
	с 01.01	0,67
Лук репчатый	0,6	0,5
Масса отварного мяса		15,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>15,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают и очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают. Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой водой (20-30<sup>0</sup>С), а затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) проточной водой.

Подготовленное мясо кусками не более 2 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса - 1-1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении с добавлением моркови и лука. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Солят за 15-20 минут до готовности. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Отварное мясо дважды измельчают на мясорубке и протирают. Заливают небольшим количеством горячей воды и доводят до кипения.

Протертое мясо добавляют в суп при отпуске.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – равномерно измельченное (протертое) мясо с небольшим количеством бульона;

**цвет** – коричневый;

**вкус** – характерный для отварной говядины;

**запах** – характерный для мяса с легким ароматом овощей, используемых при его варке;

**консистенция** – мягкая, однородная.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
мясо отварное	16,80	16,75	0,05	3,07	3,07	0,00	0,29	406,92	97,66		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
мясо отварное	303,99	7,85	21,72	174,61	1,54	0,00	0,21	0,08	0,16	3,54	0,12

### Технологическая карта № Язык ОТВАРНОЙ (говяжий)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Язык говяжий	118,0	118,0
Морковь до 01.01 с 01.01	3,75	3,0
	4,0	
Лук репчатый	3,6	3,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают и очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают.

Языки размораживают, промывают. Подготовленные языки погружают в кипящую воду (на 1кг мяса 1-1,5 л воды) и варят в течение 2-2,5 часов до готовности при слабом кипении с добавлением моркови и лука. Солят за 15-20 минут до окончания варки. После варки языки погружают в холодную кипяченую воду и быстро снимают кожу. Нарезают на порции (по 2-4 куса на порцию) и проваривают в бульоне, в нем же и хранят.

Отпускают с маслом сливочным или соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – аккуратно нарезанные поперек волокон кусочки языка;

**цвет** – светло-коричневый или коричневый;

**вкус** - характерный для отварного языка, слегка солоноватый, овощи, используемые при варке мяса, придают ему приятные вкусовые ощущения;

**запах** – характерный для отварного языка;

**консистенция** – мягкая, плотная.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле-	Энергетическая
--	----------	---------	-------	----------------

							воды, г	ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
язык отварной	16,88	16,80	0,07	12,57	12,56	0,00	0,44	775,71	186,17		
с маслом	17,09	16,77	0,32	6,73	6,70	0,03	2,19	915,95	219,83		
с соусом	18,43	18,07	0,36	15,96	15,93	0,03	4,53	999,79	239,95		
	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг							
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
язык отварной	274,72	9,85	20,44	232,37	4,23	0,00	0,32	0,11	0,28	4,56	0,18
с маслом	275,38	10,37	20,46	233,20	4,24	0,02	0,34	0,11	0,29	4,56	0,18
с соусом	341,95	63,47	26,98	274,37	4,30	0,02	0,33	0,12	0,35	4,63	0,44

### Технологическая карта № ЯЗЫК ОТВАРНОЙ (свиной)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Язык свиной	119,0	119,0
Морковь до 01.01 с 01.01	3,75	3,0
	4,0	
Лук репчатый	3,6	3,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают и очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают.

Языки размораживают, промывают. Подготовленные языки погружают в кипящую воду (на 1кг мяса 1-1,5 л воды) и варят до готовности при слабом кипении с добавлением моркови и лука. Солят за 15-20 минут до окончания варки. После варки языки погружают в холодную кипяченую воду и быстро снимают кожу. Нарезают на порции (по 2-4 куска на порцию) и проваривают в бульоне, в нем же и хранят.

Отпускают с маслом сливочным или соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – аккуратно нарезанные поперек волокон кусочки языка;

**цвет** - светло-коричневый или коричневый;

**вкус** - характерный для отварного языка, слегка солоноватый, овощи, используемые при варке мяса, придают ему приятные вкусовые ощущения;

**запах** - характерный для отварного языка;

**консистенция** - мягкая, плотная..

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

язык отварной	16,91	16,84	0,07	16,76	16,76	0,00	0,44	938,37	225,21		
с маслом	16,93	16,86	0,07	20,39	20,39	0,00	0,48	1078,63	258,87		
с соусом	18,47	18,11	0,36	20,15	20,12	0,03	4,53	1162,46	278,99		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
язык отварной	197,22	13,06	23,71	174,27	3,34	0,00	0,32	0,13	0,34	4,22	0,18
с маслом	197,88	13,59	23,73	175,10	3,35	0,02	0,34	0,13	0,35	4,22	0,18
с соусом	264,45	66,68	30,25	216,27	3,40	0,02	0,33	0,15	0,41	4,29	0,44

## Технологическая карта № СОСИСКИ (САРДЕЛЬКИ) ОТВАРНЫЕ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Сосиски или сардельки молочные в/с	Определяется по акту контрольной проработки	50,0 <sup>1</sup>
или колбаса вареная в/с	52,0	
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

<sup>1</sup>Масса готовых продуктов.

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сосиски или сардельки (предварительно с сосисок снимают искусственную оболочку) кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении 3-5 минут, сардельки, колбасу вареную - 7-10 минут. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

Сосиски, сардельки могут отпускаться поштучно, исходя из среднего количества штук в 1 кг сосисок (сарделек) по фактическому пересчету с оформлением акта.

Подают с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сосиски или сардельки, или колбаса вареная (искусственная оболочка снята);

**цвет, вкус, запах** – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов;

**консистенция** – мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сосиски (сардельки) отварные	4,90	4,90	0,00	10,52	10,52	0,00	0,72	498,75	119,70		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
сосиски	95,70	15,40	8,70	69,17	0,78	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

(сардельки) отварные										
-------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Технологическая карта №  
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная часть)	110,0	81,0
Масса отварной говядины		50,0
Морковь до 01.01 с 01.01	6,3	5,0 <sup>1</sup>
	6,7	
Соус сметанный:		
Сметана	25,0	25,0
Мука пшеничная	2,5	2,5
Вода	25,0	25,0
Масса соуса сметанного	-	50,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

<sup>1</sup>Масса моркови вареной очищенной.

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Морковь предварительно промывают, перебирают и очищают, повторно промывают в проточной воде, отваривают до готовности и протирают.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), а затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) проточной водой. Подготовленное мясо кусками не более 2 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса - 1- 1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении с добавлением моркови и лука. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Солят за 15-20 минут до готовности. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают брусочками.

Готовят соус сметанный: муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Отварное нарезанное мясо, протертую вареную морковь и соус сметанный соединяют и проваривают на слабом нагреве при плотно закрытой крышке в течение 5-10 минут.

Подают бефстроганов вместе с соусом Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - брусочки отварного мяса в соусе сметанном с морковью;

**цвет** - мяса - коричневый или светло-коричневый, соуса - характерный для соуса сметанного с морковью протертой;

**вкус, запах** - характерный для отварного мяса с привкусом и ароматом вареной моркови;

**консистенция** - мяса - мягкая, плотная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
бефстроганов	15,62	15,33	0,29	6,21	6,18	0,03	2,59	546,71	131,21

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
бфстроганов	295,87	28,97	25,10	168,82	1,51	0,02	0,37	0,08	0,16	3,19	0,13

**Технологическая карта №  
МЯСО ТУШЕНОЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная часть)	113,0	83,0
Морковь до 01.01 с 01.01	11,3	9,0
	12,0	
Лук репчатый	3,6	3,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,5	3,5
Томат-пюре	4,0	4,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Вода	40,0	40,0
<b>Масса мяса тушеного</b>		<b>50,0</b>
<b>Масса соуса</b>		<b>50,0</b>
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Морковь промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук перебирают, очищают от кожицы, промывают.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают кусками до 2 кг и обжаривают в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С до образования румяной корочки. Овощи обжаривают отдельно или вместе с мясом.

Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением воды (15-20% к весу массы мяса), обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус: бульон процеживают, соединяют с пассерованной без масла мукой, кипятят 25-30 минут, протирают в него разварившиеся при тушении овощи и доводят до кипения. Готовое мясо нарезают по 1-2 куску на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

Подают мясо вместе с соусом Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - куски тушеного мяса политы соусом;

**цвет** - говядины - коричневый, соуса - светло-коричневый с оранжевым оттенком;

**вкус, запах** - характерный для тушеного мяса, с привкусом овощей и томатного пюре;

**консистенция** - мяса - мягкая, плотная, сочная, соуса - вязкая, однородная, без не протертых овощей.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
мясо тушеное с соусом	14,88	14,33	0,54	5,74	2,63	3,11	3,11	527,96	126,71		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
мясо тушеное с соусом	309,12	11,70	20,90	157,48	1,45	0,00	1,02	0,08	0,15	3,13	0,75

### Технологическая карта № МЯСО ПО-ОСЕННЕМУ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	113,0	83,0
Масло подсолнечное рафинированное	5,0	5,0
Морковь до 01.01	5,0	4,0
с 01.01	5,3	
Лук репчатый	4,8	4,0
Яблоки	47,2	33,0
Вода	40,0	40,0
<b>Масса мяса тушеного</b>		50,0
<b>Масса соуса</b>		50,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают. Морковь нарезают соломкой, лук шинкуют. Овощи пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками или ломтиками.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают на порционные куски по 2 шт. на порцию, слегка и отбивают и обжаривают.

Порционные куски мяса складывают в сотейник или другую емкость слоями, перекладывая нарезанными яблоками, пассерованным луком и морковью, добавляют соль, воду (40 г на порцию, продукты должны быть покрыты жидкостью) и тушат мясо в течение 1-1,5 часов до готовности при слабом кипении и плотно закрытой крышке.

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - куски тушеной говядины в соусе, с яблоками, пассерованным луком и морковью;

**цвет** - коричневый;

**вкус, запах** - характерный для тушеной говядины с кисловатым привкусом яблок;  
**консистенция** мяса - мягкая, плотная, соуса - средней густоты с кусочками пассерованных овощей.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
мясо по-осеннему	14,54	14,33	0,21	7,14	2,63	4,52	3,50	580,21	139,25		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
мясо по-осеннему	349,91	14,12	22,23	154,41	1,97	0,00	0,44	0,08	0,15	3,13	2,42

**Технологическая карта №  
МЯСО ПО-БЕЛОРУССКИ**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	113,0	83,0
Лук репчатый	21,5	18,0
Хлеб ржаной	4,0	4,0
Масса сухарей		2,5
Сметана	25,0	25,0
Масса мяса тушеного		50,0
Масса соуса		50,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают по 1-2 куска на порцию, отбивают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают, мелко рубят. Хлеб ржаной нарезают кубиками, подсушивают в жарочном шкафу и измельчают.

Подготовленное мясо кладут в посуду слоями. Каждый слой мяса солят, посыпают репчатым луком, заливают горячей водой так, чтобы мясо было покрыто полностью (25-30 г на порцию), и тушат при слабом кипении под крышкой до полуготовности около 1 часа, добавляют ржаные сухари, в конце тушения – сметану и доводят до кипения.

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» репчатый лук ошпаривают.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – куски тушеной говядины в соусе с рубленным репчатым луком, ржаными сухарями и сметаной;

**цвет** – мяса – коричневый, соуса - светло-коричневый;



**вкус, запах** – характерный для тушеной говядины с кисловатым привкусом ржаных сухарей, сметаны;

**консистенция** – мяса - мягкая, плотная, соуса – однородная, с кусочками лука, средней густоты.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
мясо по- белорусски	15,35	14,95	0,39	8,65	7,03	1,62	3,77	658,37	158,01		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
мясо по- белорусски	308,38	30,96	22,83	171,51	1,53	0,02	0,01	0,09	0,17	3,10	0,64

**Технологическая карта №  
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная часть)	107,0	79,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 01.03	166,7	125,0
	178,5	
	192,5	
	208,5	
Лук репчатый	16,7	14,0
Масло подсолнечное рафинированное	6,0	6,0
Вода	45,0	45,0
Масса мяса тушеного		50,0
Масса готовых овощей		150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают. Лук перебирают, очищают от кожицы. Овощи повторно промывают в проточной воде и нарезают дольками или крупными ломтиками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренные мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль, горячую воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат около 1 часа до готовности, не помешивая.

Отпускают жаркое вместе с гарниром – тушеными овощами. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - кусочки тушеного мяса с дольками тушеных картофеля и лука.

**цвет** - говядины - коричневый, картофеля, лука - светло-желтый;

**вкус, запах** – характерный для тушеного мяса, картофеля с ароматом лука;

**консистенция** - мяса - мягкая, плотная, сочная, овощей - мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
жаркое по- домашнему	16,74	14,34	2,40	7,45	1,74	5,71	19,48	877,21	210,53		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
жаркое по- домашнему	743,16	16,67	44,52	206,84	2,00	0,00	0,10	0,17	0,21	3,78	10,76

## Технологическая карта № ГУЛЯШ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	107,0	79,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Лук репчатый	12,0	10,0
Томат-пюре	4,0	4,0
Мука пшеничная	2,5	2,5
Морковь	до 01.01	7,5
	с 01.01	8,0
Вода	50,0	50,0
Масса мяса тушеного		50,0
Масса соуса		50,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают кубиками (10-15 г), обжаривают в течение 3-5 минут с маслом, разогретом до температуры 150-160<sup>0</sup>С, заливают горячей водой и тушат с добавлением томатного пюре в закрытой посуде около 1 часа. Томатное пюре пассеруют с небольшим количеством масла при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут.

Морковь промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают. Морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке, лук шинкуют.

Овощи пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут.

На бульоне, оставшемся после тушения мяса, готовят соус: бульон процеживают, добавляют пассерованные лук и морковь, соединяют с пассерованной без масла мукой, солью и кипятят 25-30 минут, Соус процеживают, овощи протирают. Мясо заливают соусом и тушат еще 25-30 минут. В гуляш можно добавить чеснок.

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - тушеные небольшие кусочки мяса в соусе;

**цвет** - мяса - от светло-коричневого до коричневого, соуса - светло-коричневый с оранжевым оттенком;

**вкус, запах** - характерный для тушеного мяса, с привкусом овощей и томатного пюре;

**консистенция** - мяса - мягкая, плотная, сочная, соуса - вязкая, однородная, без кусочков не протертых овощей.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
гуляш	14,19	13,64	0,55	5,17	2,50	2,67	3,18	495,29	118,87

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
гуляш	298,57	12,74	20,31	151,67	1,40	0,00	0,70	0,08	0,14	2,98	0,91

## Технологическая карта № ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	107,0	79,0
Масса отварного мяса		50,0
Масло сливочное	7,0	7,0
Морковь	до 01.01	13,8
	с 01.01	14,7
Лук репчатый	10,7	9,0
Томат-пюре	4,0	4,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Вода	40,0	40,0
Масса соуса		50,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), а затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) проточной водой. Подготовленное мясо кусками не более 2 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса - 1-1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении с добавлением моркови и лука до готовности в течение 2,5-3 часов. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Солят за 15-20 минут до готовности. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают кубиками.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают, шинкуют, бланшируют и пассеруют с томатом-пюре при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Морковь промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, нарезают соломкой или натирают на крупной терке, добавляют масло сливочное, воду и припускают.

Для приготовления соуса муку подсушивают без масла, охлаждают и разводят водой, хорошо перемешивают, добавляют пассерованный лук и припущенную морковь, проваривают до загустения, процеживают, овощи протирают.

Нарезанное отварное мясо заливают соусом, добавляют соль и тушат 5-10 минут.

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету П не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - небольшие кусочки отварного мяса в соусе;

**цвет** – мяса - от светло-коричневого до коричневого, соуса - светло-коричневый с оранжевым оттенком;

**вкус, запах** - характерный для тушеного мяса, с привкусом овощей и томатного пюре;

**консистенция** - мяса - мягкая, плотная, сочная, соуса - вязкая, однородная, без кусочков не протертых овощей.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
гуляш из отварного мяса	14,31	13,67	0,64	7,62	7,58	0,04	3,79	603,46	144,83		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
гуляш из отварного мяса	312,51	14,20	21,16	154,76	1,43	0,02	1,26	0,08	0,15	3,02	1,01

## Технологическая карта № ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья	86,0	71,0
Мука пшеничная	3,0	3,0

Масло подсолнечное рафинированное	5,0	5,0
Масса тушеной печени		50,0
Соус сметанный:		
Сметана	25,0	25,0
Мука пшеничная	2,5	2,5
Вода	25,0	25,0
Масса соуса сметанного		50,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Печень размораживают на воздухе, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, кладут на разогретую до температуры до температуры 150-160<sup>0</sup>С сковороду с маслом и обжаривают с обеих сторон в течение 7-10 минут до полуготовности.

Готовят соус сметанный: муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают.

Обжаренные куски печени заливают соусом, добавляют кипяченую воду в количестве 15% соуса и тушат в течение 15-20 минут.

Отпускают с соусом, в котором тушилась печень. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционные куски тушеной печени в соусе;

**цвет** – печени – светло-коричневый или коричневый, соуса - светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для жареной печени с привкусом и ароматом сметанного соуса;

**консистенция** – печени - мягкая, плотная, соуса – вязкая, однородная

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
печень, тушенная в соусе 1	12,44	11,93	0,50	11,16	6,71	4,45	4,13	710,13	170,43		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
печень, тушенная в соусе 1	200,71	26,40	13,84	211,12	4,36	3,52	0,58	0,17	1,27	5,18	9,40

## Технологическая карта № ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто

Печень говяжья	86,0	71,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Масса тушеной печени		50,0
Соус сметанный		
Сметана	25,0	25,0
Мука пшеничная	2,5	2,5
Вода	25,0	25,0
Масса соуса сметанного		50,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Печень размораживают на воздухе, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, кладут на разогретую до температуры до температуры 150-160<sup>0</sup>С сковороду с маслом и обжаривают с обеих сторон в течение 7-10 минут до полуготовности.

Готовят соус сметанный: муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают.

Обжаренные куски печени заливают соусом, добавляют кипяченую воду в количестве 15% соуса и тушат в течение 15-20 минут.

Отпускают с соусом, в котором тушилась печень. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционные куски тушеной печени в соусе;

**цвет** – печени – светло-коричневый или коричневый, соуса - светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для жареной печени с привкусом и ароматом сметанного соуса;

**консистенция** – печени - мягкая, плотная, соуса – вязкая, однородная

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
печень, тушенная в соусе 2	12,46	11,96	0,50	10,40	10,34	0,05	4,17	681,83	163,64		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
печень, тушенная в соусе 2	201,37	26,93	13,86	211,95	4,37	3,53	0,60	0,17	1,27	5,19	9,40

## Технологическая карта № ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная часть)	110,0	81,0
Масса отварного мяса		50,0
Крупа рисовая	51,0	51,0
Масло сливочное	7,5	7,5
Лук репчатый	9,0	7,5
Морковь	до 01.01	23,8
	с 01.01	25,3
Вода	120,0	120,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), а затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) проточной водой. Подготовленное мясо кусками не более 2 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса - 1-1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении с добавлением моркови и лука в течение 2,5-3 часов. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Солят за 15-20 минут до готовности. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают кубиками по 10-15 г.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают, шинкуют, бланшируют и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Морковь промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, нарезают соломкой или натирают на крупной терке, добавляют масло сливочное, воду и припускают.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем - в горячей воде. В кипящую, взятую по норме, воду добавляют соль, подготовленные овощи, мясо и рис, варят помешивая, до полного поглощения жидкости. После этого посуду плотно закрывают крышкой, доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 30-40 минут.

Плов подают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» бланшированный лук не пассеруют.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – тушеные с пассерованным луком, припущенной морковью кусочки предварительно сваренного мяса равномерно распределены в рассыпчатом рисе, зерна которого полностью набухшие, сохранившие форму;

**цвет** – говядины – коричневый, риса – белый со слабым желтоватым или оранжевым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для тушеного мяса, риса с ароматом и привкусом пассерованного лука, припущенной моркови;

**консистенция** – мяса – мягкая, плотная, сочная, риса – мягкая, плотная, овощей - мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
плов из отварной говядины	17,51	14,02	3,49	8,48	8,01	0,47	34,67	1220,37	292,89		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

							тин				
плов из отварной говядины	356,93	21,66	45,41	222,81	1,83	0,03	2,06	0,11	0,17	3,74	0,75

## Технологическая карта № ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная часть)	89,0	65,5
Шпик несоленый	11,5	10,0
или свинина (лопаточная часть)	88,6	75,5
Вода	6,5	6,5
Яйца куриные	-	4,0
Сухари	11,0	11,0
Масса полуфабриката		96,0
Масло подсолнечное рафинированное	5,5	5,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Нарезанное на куски мясо (говядина и шпик несоленый или свинина) измельчают на мясорубке, добавляют воду, соль, перемешивают, разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях, кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С, и обжаривают в течение 3-5 минут, с двух сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Для приготовления льезона яйца смешивают с холодной водой, взбивают, процеживают, добавляют соль.

Шницель отпускаются с гарниром. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареное панированное в сухарях изделие плоскоовальной формы;

**цвет** – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из мясной натуральной массы;

**консистенция** – однородная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
из говядины	12,83	11,76	1,07	7,46	2,48	4,98	6,90	619,82	148,76



из свинины	11,40	10,33	1,07	24,92	19,94	4,98	6,90	1269,79	304,75		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
из говядины	222,04	9,61	19,03	135,27	1,43	0,01	0,00	0,07	0,13	2,58	0,00
из свинины	153,96	10,32	17,26	114,35	1,19	0,01	0,00	0,40	0,12	1,17	0,00

## Технологическая карта № БИТОЧКИ ПО-БЕЛОРУССКИ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецентура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	98,0	72,0
Лук репчатый	10,7	9,0
Яйца куриные	-	8,0
Молоко	11,0	11,0
Масса полуфабриката		100,0
Масло подсолнечное рафинированное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Подготовленное мясо пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком два раза. Добавляют вареное рубленое яйцо, молоко, соль, вымешивают и разделяют в виде битков кругло-приплюснутой формы (по 2 шт. на порцию), жарят на противне или сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут до образования корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареное изделие кругло-приплюснутой формы;

**цвет** – корочки изделия - коричневый, на разрезе - серовато-коричневый с белыми вкраплениями яйца;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из мясной натуральной массы с ароматом и привкусом репчатого лука;

**консистенция** - мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
биточки по- белорусски	13,72	13,61	0,11	7,73	3,33	4,40	1,26	549,54	131,89		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
биточки по- белорусски	256,53	22,84	18,91	154,09	1,35	0,01	0,00	0,07	0,16	2,66	0,36

### Технологическая карта № КОЛБАСКИ ПО-МОГИЛЕВСКИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина (лопаточная, тазобедренная части)	33,0	28,0
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	76,0	56,0
Вода	8,5	8,5
Чеснок	0,9	0,7
Мука пшеничная	4,0	4,0
Масса полуфабриката		95,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки и промывают проточной водой. Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой и пропускают два раза через мясорубку вместе с чесноком, добавляют воду, соль, хорошо перемешивают и формируют изделия в виде колбасок (по 2 шт. на порцию), панируют в муке и жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - жареные, предварительно панированные в муке, изделия в виде колбасок из рубленой мясной массы;

**цвет** - корочки - светло-коричневый, на разрезе - серовато-коричневый, характерный для рубленой массы;

**вкус, запах** - характерный для жареных изделий из мясной натуральной массы с привкусом и ароматом чеснока;

**консистенция** - мягкая, плотная.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
колбаски по-могилевски	13,74	13,33	0,41	12,57	9,02	3,56	2,51	758,41	182,02		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
колбаски по-могилевски	225,09	7,25	17,62	139,04	1,22	0,00	0,00	0,19	0,13	2,44	0,03

### Технологическая карта № КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	71,0	52,0
Хлеб пшеничный	13,0	13,0
Молоко	17,0	17,0
Сухари	7,0	7,0
Масса полуфабриката		87,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом и вновь пропускают через мясорубку, добавляют соль. Массу хорошо вымешивают и формируют изделия: котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, или шницели – плоско-овальной формы толщиной 1 см. Затем изделия, панируют в сухарях, кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С, и обжаривают в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Подают с соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареное панированное в сухарях изделие соответствующей формы в соответствии с технологией приготовления;

**цвет** – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы;

**консистенция** – однородная, мягкая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
котлеты, биточки, шницели	10,08	9,67	0,41	5,33	1,77	3,56	2,51	576,83	138,44		
с соусом молочным	12,96	11,13	1,82	8,18	4,43	3,75	14,42	775,75	186,18		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
котлеты, биточки, шницели	215,29	26,49	22,12	127,91	1,34	0,00	0,00	0,08	0,11	2,30	0,09
с соусом молочным	281,78	79,95	28,56	169,34	1,40	0,02	0,01	0,09	0,18	2,37	0,35

**Технологическая карта №  
КОТЛЕТЫ, (БИТОЧКИ) ОСОБЫЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	52,3	38,5
Свинина мясная	20,6	17,5
Хлеб пшеничный	10,5	10,5
Молоко	14,0	14,0
Сухари	7,0	7,0
Масса полуфабриката		<b>86,0</b>
Масло подсолнечное рафинированное	3,5	3,5
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>70,0</b>
<b>с соусом молочным</b>		<b>70/50</b>

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой.

Нарезанное на куски мясо измельчают на мясорубке, соединяют с заранее замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, и вновь пропускают через мясорубку. Полученную массу солят, хорошо перемешивают и слегка взбивают.

Из полученной массы формируют изделия: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки кругло-приплюснутой формы, и панируют в сухарях и обжаривают на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Котлеты, биточки подают с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареное панированное в сухарях изделие овально-приплюснутой или кругло-приплюснутой формы;

**цвет** – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы;

**консистенция** – однородная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
котлеты, (биточки) особые	11,10	9,68	1,42	9,05	5,34	3,70	9,51	696,08	167,06		
с соусом	12,59	10,94	1,65	11,98	8,26	3,73	13,66	902,12	216,51		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
котлеты, (биточки) особые	201,67	22,98	21,16	123,54	1,23	0,00	0,00	0,17	0,11	2,06	0,07
с соусом	268,17	76,45	27,61	164,97	1,29	0,02	0,01	0,19	0,17	2,12	0,33

## Технологическая карта № КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	42,8	31,5
Свинина мясная	22,5	19,2
Хлеб пшеничный	10,5	10,5
Лук репчатый	2,2	1,8
Вода	17,5	17,5
Яйца куриные	-	1,0
Сухари	3,5	3,5
Масса полуфабриката		85,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,5	3,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Нарезанное на куски мясо измельчают на мясорубке, соединяют с заранее замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, добавляют нарезанный репчатый лук и вновь пропускают через мясорубку. Полученную массу солят, добавляют яйца, хорошо перемешивают.

Из полученной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях и обжаривают на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Котлеты подают с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареное панированное в сухарях изделие овально-приплюснутой формы;

**цвет** – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы с луком;

**консистенция** – однородная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
из говядины	6,65	5,55	1,10	4,31	1,10	3,22	6,89	395,77	94,98		
с соусом	8,15	6,82	1,33	7,25	4,01	3,24	11,03	601,81	144,43		
из свинины	3,73	2,62	1,10	8,28	5,07	3,22	6,89	542,19	130,13		
с соусом	5,22	3,89	1,33	11,22	7,98	3,24	11,03	705,87	169,41		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
из говядины	117,68	6,87	11,71	70,28	0,81	0,00	0,00	0,04	0,06	1,35	0,06
с соусом	184,18	60,34	18,16	111,72	0,86	0,02	0,01	0,06	0,13	1,41	0,32
из свинины	71,65	19,93	10,35	48,63	0,57	0,00	0,00	0,12	0,05	0,49	0,07
с соусом	55,17	6,00	8,03	38,49	0,51	0,00	0,00	0,12	0,04	0,45	0,06

## Технологическая карта № БИТОЧКИ ДЕТСКИЕ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	43,8	32,2
Свинина мясная	31,2	26,6
Лук репчатый	11,7	9,8
Молоко	11,2	11,2
Крупа манная	5,6	5,6
Сухари	3,5	3,5

Масса полуфабриката		87
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, нарезают, бланшируют.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, добавляют бланшированный репчатый лук и повторно пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченной в молоке манной крупой, солью и тщательно перемешивают.

Из готовой котлетной массы формируют изделия кругло-приплюснутой формы, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Биточки подают с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареное панированное в сухарях изделие кругло-приплюснутой формы;

**цвет** – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы с луком;

**консистенция** – однородная, мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
из говядины	6,65	5,55	1,10	4,31	1,10	3,22	6,89	626,00	150,24
с соусом	8,31	7,11	1,20	7,82	4,18	3,64	11,02	601,81	144,43
из свинины	4,74	3,76	0,97	10,74	7,13	3,61	6,88	611,31	146,72
с соусом	6,23	5,03	1,20	13,68	10,04	3,64	11,02	817,36	196,17

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
из говядины	139,07	19,16	11,94	78,12	0,71	0,00	0,00	0,05	0,07	1,32	0,39
с соусом	205,57	72,63	18,39	119,55	0,76	0,02	0,01	0,07	0,14	1,38	0,65
из свинины	87,30	18,76	9,33	54,48	0,48	0,00	0,00	0,16	0,05	0,49	0,39
с соусом	153,80	72,23	15,78	95,91	0,54	0,02	0,01	0,17	0,12	0,56	0,65

## Технологическая карта № КОТЛЕТЫ «ЗДОРОВЬЕ»

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	70,4	51,8
Лук репчатый	5,0	4,2
Морковь до 01.01 с 01.01	10,5	8,4
	11,2	
Молоко	9,8	9,8
Яйцо куриное	-	5,6
Сухари	7,0	7,0
Масса полуфабриката		86,0
Масло подсолнечное рафинированное или масло сливочное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	
<b>с соусом сметанным</b>	<b>70/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, нарезают. морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде, натирают на крупной терке. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, добавляют нарезанный репчатый лук и морковь и повторно пропускают через мясорубку. В фарш добавляют яйца, молоко, соль, хорошо перешивают и выбивают.

Из подготовленной массы формируют изделия в виде котлет овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Котлеты подают с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареное панированное в сухарях изделие овально-приплюснутой формы;

**цвет** – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый с вкраплениями моркови;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из мясной натуральной массы с привкусом и ароматом моркови, репчатого лука;

**консистенция** – однородная, мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
котлеты «Здоровье»	10,55	9,82	0,73	6,03	2,42	3,61	5,17	497,32	119,36
с соусом молочным	12,05	11,09	0,96	8,97	5,34	3,63	9,31	703,36	168,81



с соусом сметанным	11,21	10,13	1,08	8,27	4,62	3,65	7,85	640,85	153,80		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
котлеты «Здоровье»	194,60	19,56	16,29	118,63	1,16	0,01	0,00	0,06	0,12	2,03	0,19
с соусом молочным	261,10	73,03	22,74	160,07	1,22	0,02	0,01	0,08	0,19	2,10	0,45
с соусом сметанным	210,53	31,10	18,01	127,96	1,22	0,02	0,01	0,07	0,14	2,08	0,21

## Технологическая карта № КОЛБАСКИ ПО-СЛУЦКИ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина мясная	57,5	49,0
Морковь до 01.01	21,3	17,0
с 01.01	22,7	
Чеснок	3,2	2,5
Яйца куриные	-	6,0
Лук репчатый	6,0	5,0
Вода	5,0	5,0
Крахмал картофельный	3,0	3,0
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>86,0</b>
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы. Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки. Овощи промывают проточной водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мясо пропускают через мясорубку, соединяют с тертой сырой морковью, рубленым сырым репчатым луком, чесноком. Добавляют сырое яйцо, воду, соль. Массу хорошо перемешивают, выбивают. Порционируют, формируют в виде колбасок, панируют в крахмале и жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут.

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареные, предварительно панированные в крахмале, изделия в виде колбасок из рубленой мясной массы с сырой морковью;

**цвет** – корочки колбасок – светло-коричневый, на разрезе – серовато-коричневый, характерный для рубленой массы, с вкраплениями тертой моркови;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из мясной натуральной массы с привкусом и ароматом моркови, репчатого лука и чеснока;

**консистенция** – однородная, мягкая, упругая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
колбаски по- слуцки	7,38	6,98	0,41	15,84	13,18	2,65	3,81	805,95	193,43		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
колбаски по- слуцки	152,65	14,11	13,18	83,51	0,74	0,01	1,82	0,26	0,09	0,79	0,71

**Технологическая карта №  
ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	52,0	38,0
Хлеб пшеничный	8,0	8,0
Молоко	11,0	11,0
Котлетная масса		56,0
Фарш:		
Лук репчатый	31,0	26,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Масса пассерованного лука	-	13,0
Яйца куриные	-	5,0
Петрушка (зелень)	3,0	2,0
Масса фарша		20,0
Сухари (дорожные)	6,0	6,0
Масса полуфабриката		82,0
Масло подсолнечное рафинированное.	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют соломкой и пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Зелень петрушки перебирают, удаляю пожелтевшие и увядшие листья, тщательно моют в проточной воде, измельчают.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают кусками, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке пшеничным хлебом и пропускают еще раз через мясорубку, добавляют соль, массу хорошо перемешивают. Котлетную массу формируют в виде лепешек толщиной в 1 см, на середину кладут фарш из пассерованного лука, вареных рубленых яиц и зелени петрушки. Края лепешки соединяют, панируют в сухарях, придавая им овальную форму, и жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут.

Зразы можно готовить без петрушки, увеличив норму яиц или репчатого лука.

Подают с соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - жареные панированные изделия мясной котлетной массы овальной формы, гарнир, соус либо без соуса;

**цвет** - корочки зраз - светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – котлетной массы серовато-коричневый, фарша - характерный для пассерованного лука и рубленых яиц с (или без) зеленью петрушки;

**вкус, запах** - характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы с привкусом и ароматом пассерованного лука;

**консистенция** -- мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
зразы рубленые	8,94	7,40	1,53	9,14	1,95	7,19	9,98	674,00	161,76		
с соусом молочным	10,43	8,67	1,76	12,08	4,87	7,21	13,68	872,96	209,51		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
зразы рубленые	199,81	30,78	19,37	109,56	1,18	0,01	0,09	0,08	0,11	1,68	2,14
с соусом молочным	266,30	84,24	25,81	151,00	1,23	0,02	0,10	0,10	0,17	1,75	2,40

## Технологическая карта № РУЛЕТ С МАКАРОНАМИ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл
--------------------	---

	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	41,5	30,5
Хлеб пшеничный	6,0	6,0
Молоко	9,0	9,0
Котлетная масса		45,0
Фарш:		
Макаронные изделия в/с	10,5	10,5
Масса отварных макарон		30,0
Масло сливочное	1,0	1,0
Масса фарша		31,0
Яйца куриные	-	3,0
Сухари (дорожные)	2,0	2,0
Масса полуфабриката		80,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным черствым пшеничным хлебом и пропускают еще раз через мясорубку, добавляют соль, массу хорошо перемешивают.

На смоченную водой салфетку кладут ровным слоем котлетную массу толщиной 1,5-2 см. На массу кладут фарш (заправленные маслом сливочным отварные макароны). Края салфетки соединяют так, чтобы один край массы слегка находил на другой, рулет перекладывают швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность рулета смазывают яйцом и посыпают сухарями, прокалывают в нескольких местах и запекают при температуре 220-230<sup>0</sup>С в течение 30-40 минут.

Готовый рулет нарезают на кусочки и подают с молочным соусом.

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - порционный кусок запеченного рулета из котлетной массы, фаршированный отварными макаронами, поверхность - ровная, без трещин (допускается наличие небольших трещин);

**цвет** - корочки - светло-коричневый или серовато-коричневый, на разрезе рулета - серовато-коричневый, фарша - характерный для отварных макарон;

**вкус, запах** - характерный для изделий из запеченной мясной котлетной массы и фарша, с привкусом отварных макаронных изделий;

**консистенция** - мягкая, плотная, фарша - рыхлая, макарон - мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
рулет с макаронами	7,69	6,11	1,59	3,40	1,90	1,50	10,84	444,83	106,76
с соусом	9,19	7,37	1,82	5,97	4,45	1,52	14,54	629,75	151,14

МОЛОЧНЫМ											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
рулет с макаронами	134,79	16,96	13,34	83,90	0,91	0,01	0,00	0,05	0,08	1,40	0,05
с соусом молочным	201,22	70,36	19,79	125,25	0,97	0,02	0,01	0,07	0,14	1,46	0,31

### Технологическая карта № РУЛЕТ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	53,0	39,0
Хлеб пшеничный	7,5	7,5
Молоко	11,5	11,5
Котлетная масса		57,5
Фарш:		
Лук репчатый	35,7	30,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса пассерованного лука		15,0
Яйца куриные	-	5,0
Масса фарша		20,0
Яйца куриные	-	2,0
Сухари (дорожные)	2,0	2,0
Масса полуфабриката		80,0
Масло подсолнечное рафинированное	0,5	0,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют соломкой и пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают кусками, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и пропускают еще раз через мясорубку, добавляют соль, массу хорошо перемешивают.

На смоченную водой салфетку кладут ровным слоем котлетную массу толщиной 1,5-2 см. На массу кладут фарш (из пассерованного репчатого лука с мелкорубленными вареными

яйцами). Края салфетки соединяют так, чтобы один край массы слегка находил на другой, рулет перекадывают швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность рулета смазывают яйцом и посыпают сухарями, прокалывают в нескольких местах и запекают при температуре 220-230<sup>0</sup>С в течение 30-40 минут.

Готовый рулет нарезают на порции. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - порционный кусок запеченного рулета из котлетной массы, фаршированного пассерованным луком и вареным яйцом, поверхность - ровная, без трещин (допускается наличие небольших трещин).

**цвет** - корочки - светло-коричневый или серовато-коричневый, на разрезе рулета - серовато-коричневый, фарша - характерный для пассерованного лука и вареного яйца;

**вкус, запах** - характерный для изделий из запеченной мясной котлетной массы и фарша, с привкусом и ароматом пассерованного лука;

**консистенция** - мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
рулет с луком и яйцом	9,26	8,16	1,10	4,99	1,82	3,17	7,49	477,95	114,71		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
рулет с луком и яйцом	205,81	28,28	18,84	113,81	1,17	0,01	0,00	0,08	0,11	1,73	1,08

## Технологическая карта № РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ ЗАПЕЧЕННЫЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	66,6	49,0
Хлеб пшеничный	10,0	10,0
Молоко	16,0	16,0
Яйца куриные	-	7,0
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>80,0</b>
Масло сливочное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Нарезанное на куски мясо измельчают на мясорубке, соединяют с заранее замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и повторно пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и слегка взбивают.

Из полученной массы формируют рулет в виде батона и укладывают на смазанный маслом противень. Поверхность рулета смазывают яйцом (1,5 г на порцию), прокалывают в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230<sup>0</sup>С в течение 30-40 минут.

Готовый рулет нарезают на порции, подают с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** — порционный кусок запеченного рулета из котлетной массы;

**цвет** — корочки — светло-коричневый или серовато-коричневый, на разрезе рулета — серовато-коричневый;

**вкус, запах** — характерный для изделий из запеченной мясной котлетной массы;

**консистенция** — однородная, мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
рулет из говядины	10,37	9,66	0,70	4,15	4,06	0,09	5,07	420,26	100,86		
с соусом молочным	11,86	10,93	0,93	7,09	6,98	0,11	9,12	624,89	149,97		
	Минеральные вещества, мг										
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
рулет из говядины	189,89	25,97	16,22	119,51	1,11	0,02	0,01	0,06	0,13	1,93	0,08
с соусом молочным	256,39	79,44	22,66	160,95	1,16	0,03	0,02	0,08	0,20	2,00	0,34

## Технологическая карта № ТЕФТЕЛИ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная, лопаточная части)	43,5	32,0
Хлеб пшеничный	7,0	7,0
Молоко	10,0	10,0
Лук репчатый	19,0	16,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5
Масса пассерованного лука		8,0
Мука пшеничная	3,0	3,0

Масса полуфабриката		59,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5
Масса готовых тефтелей		50,0
Соус сметанный:		
Сметана	25,0	25,0
Мука пшеничная	2,5	2,5
Вода	25,0	25,0
Масса соуса сметанного		50,0
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>100,0</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют соломкой и пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным черствым пшеничным хлебом и пропускают еще раз через мясорубку, соединяют с пассерованным репчатым луком. Массу хорошо перемешивают, солят.

Из полученной массы формируют изделия в виде шариков по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, затем заливают соусом сметанным, в который добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат до готовности в течение 25-30 минут.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут. Соус процеживают и доводят до кипения.

Тефтели отпускаются с соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия из мясной котлетной массы в виде шариков в соусе;

**цвет** - тефтелей - светло-коричневый, на разрезе - серовато-коричневый с включениями пассерованного лука, соуса - серовато-белый или беловато-кремовый;

**вкус, запах** - характерный для тушеных изделий из мясной котлетной массы с привкусом и ароматом пассерованного лука, соуса сметанного;

**консистенция** - тефтелей - мягкая, рыхлая, соуса - вязкая, однородная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
тефтели	7,88	6,68	1,20	9,83	5,32	4,51	8,90	665,04	159,61		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
тефтели	177,55	39,36	16,22	96,73	0,86	0,02	0,01	0,06	0,09	1,44	0,63

## Технологическая карта № ТЕФТЕЛИ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию



## 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина мясная	37,7	32,0
Хлеб пшеничный	7,0	7,0
Молоко	10,0	10,0
Лук репчатый	19,0	16,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5
Масса пассерованного лука		8,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Масса полуфабриката		59,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5
Масса готовых тефтелей		50,0
Соус молочный:		
Молоко	50,0	50,0
Масло сливочное	2,5	2,5
Мука пшеничная	2,5	2,5
Сахар	0,5	0,5
Масса соуса молочного		50,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют соломкой и пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным черствым пшеничным хлебом и пропускают еще раз через мясорубку, соединяют с пассерованным репчатым луком. Массу хорошо перемешивают, солят.

Из полученной массы формируют изделия в виде шариков по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, затем заливают соусом молочным, в который добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат до готовности при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 10-15 минут.

Приготовление **соуса молочного**: муку просеивают, слегка пассеруют без масла без изменения цвета, растирают со сливочным маслом, разводят горячим молоком, добавляют соль, сахар и, помешивая, варят 7-10 минут. Соус процеживают и доводят до кипения.

Тефтели отпускаются с соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия из мясной котлетной массы в виде шариков в соусе;

**цвет** – тефтелей – светло-коричневый, на разрезе – серовато-коричневый с включениями пассерованного лука, соуса – серовато-белый или беловато-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для тушеных изделий из мясной котлетной массы с привкусом и ароматом пассерованного лука, соуса молочного;

**консистенция** – тефтелей – мягкая, рыхлая, соуса – вязкая, однородная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
тефтели	6,62	5,59	1,03	19,66	12,51	7,15	9,67	1028,24	246,74		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
тефтели	173,60	68,53	17,07	103,49	0,70	0,02	0,01	0,15	0,12	0,86	0,40

**Технологическая карта №  
ТЕФТЕЛИ (вариант 3)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	52,0	38,0
или свинина мясная	35,0	38,0
Вода	6,0	6,0
Крупа рисовая	5,0	5,0
Масса рассыпчатого риса		15,0
Лук репчатый	21,0	18,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса пассерованного лука		9,0
Мука пшеничная	4,0	4,0
Масса полуфабриката		71,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5
Масса готовых тефтелей		60,0
Соус сметанный с томатом:		
Сметана	10,2	10,2
Мука пшеничная	3,1	3,1
Вода	30,6	30,6
Томат-пюре	2,4	2,4
Масса соуса сметанного с томатом		40,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют соломкой и пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут. Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой, а затем горячей воде и варят рассыпчатую кашу.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук, рассыпчатый рис. Массу хорошо перемешивают, солят.

Из полученной массы формируют изделия в виде шариков по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, затем заливают соусом сметанным с томатом (или красным основным) с

добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат при температуре 250-270 °С в течение 10-15 минут.

Приготовление **соуса сметанного с томатом**: муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, соединяют с томатным пюре, уваренным до половины первоначального объема, проваривают. Соус процеживают и доводят до кипения.

Тефтели отпускаются с соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50°С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия из мясной котлетной массы в виде шариков в соусе;

**цвет** – тефтелей – светло-коричневый, на разрезе – серовато-коричневый с включениями пассерованного лука и риса, соуса – от бледно-красного до светло-оранжевого;

**вкус, запах** – характерный для тушеных изделий из мясной котлетной массы с привкусом и ароматом пассерованного лука, соуса сметанного с томатом;

**консистенция** – тефтелей – мягкая, рыхлая, соуса – вязкая, однородная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
из говядины	8,08	6,82	1,26	7,95	3,00	4,95	9,64	608,48	146,03
из свинины	6,35	5,09	1,26	17,88	12,93	4,95	9,64	960,45	230,51

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
из говядины	178,50	18,32	14,61	93,80	0,86	0,01	0,04	0,06	0,08	1,58	0,88
из свинины	157,01	17,98	14,28	80,25	0,83	0,01	0,04	0,17	0,06	0,99	0,88

## Технологическая карта № ТЕФТЕЛИ «ЕЖИКИ»

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	26,0	19,0
Свинина мясная	22,0	19,0
Крупа рисовая	10,0	10,0
Вода	8,0	8,0
Лук репчатый	14,0	12,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масса пассерованного лука		6,0
Масса полуфабриката		62,0

Масло подсолнечное рафинированное	5,0	5,0
Масса готовых тефтелей		60,0
Соус:		
Сметана	9,0	9,0
Мука пшеничная	2,7	2,7
Вода	27	27
Лук репчатый	9,5	8
Масло сливочное	0,8	0,8
Томатное пюре	4,0	4,0
Масса соуса сметанного с томатом и луком		40,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют соломкой и пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, соединяют с промытой рисовой крупой, пассерованным луком, солью и все перемешивают. Из котлетной массы формируют шарики по 2 шт. на порцию, которые обжаривают, затем заливают соусом сметанным с томатом и луком с добавлением воды (10-12 г на порцию) и тушат до готовности при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 15-20 минут.

Приготовление **соуса сметанного с томатом и луком**: муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения. Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют томатное пюре и пассеруют еще 5-7 минут, соединяют с соусом сметанным и дают прокипеть.

Тефтели отпускаются с соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия из мясной котлетной массы в виде шариков в соусе;

**цвет** – тефтелей – светло-коричневый, на разрезе – серовато-коричневый с включениями пассерованного лука и риса, соуса – светло-коричневый с оранжевым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для тушеных изделий из мясной котлетной массы с привкусом и ароматом пассерованного лука, соуса сметанного с томатом и луком;

**консистенция** – тефтелей – мягкая, рыхлая, соуса – вязкая, с кусочками пассерованного лука.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
тефтели «Ежики»	7,17	5,93	1,25	14,60	8,33	6,27	10,43	862,30	206,95		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
тефтели «Ежики»	178,74	17,71	16,16	91,56	0,88	0,01	0,06	0,12	0,07	1,32	1,11

## ТЕФТЕЛИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина мясная	23,5	20,0
Говядина (тазобедренная, лопаточная части)	27,2	20,0
Яйца куриные	-	5,0
Крупа рисовая	5,7	5,7
Масса рассыпчатого риса		16,0
Лук репчатый	14,3	12,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масса пассерованного лука		6,0
Мука пшеничная	4,0	4,0
Масса полуфабриката		70,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Масса готовых тефтелей	-	60,0
Морковь до 01.01	30,0	24,0
с 01.01	32,0	
Лук репчатый	9,5	8,0
Томат-пюре	5,0	5,0
Сахар	1,0	1,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Вода	16,0	16,0
Масса соуса	-	40,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой водой (20-30<sup>0</sup>С), а затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) проточной водой.

Лук репчатый, морковь перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Лук репчатый шинкуют и пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Крупу рисовую перебирают, моют в холодной, а затем горячей воде. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении рассыпчатый рис.

Говядину и свинину дважды измельчают на мясорубке, добавляют яйца, соль, пассерованный лук, сваренный рассыпчатый рис, все перемешивают. Из массы формируют шарики по 2-4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, на сковороде или противне с маслом, разогретым до температуры 130-140<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут.

Готовят маринад: лук, морковь нарезают соломкой, пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 7-9 минут, затем добавляют, воду, соль, сахар и тушат до полуготовности овощей.

Полученным маринадом заливают обжаренные тефтели с добавлением воды (10-15 г на порцию) и тушат 15-20 минут.

Тефтели отпускаются с соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - тушеные с маринадом, панированные в муке, предварительно обжаренные изделия в виде шариков по 2-4 шт. на порцию из измельченного мяса с пассерованным луком, рисом;

**цвет** - корочки коричневый, на разрезе фарш с рисом и пассерованным луком;

**вкус, запах** - характерный для изделий из тушеного мясного фарша с привкусом пассерованного лука и маринада с томатом;

**консистенция** - мягкая, сочная, соуса - вязкая, с кусочками овощей.

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
тефтели по-деревенски	8,28	6,87	1,41	14,63	5,73	8,90	10,80	894,91	214,78		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
тефтели по-деревенски	248,15	19,27	20,09	105,60	1,01	0,01	2,64	0,18	0,09	1,47	1,83

## Технологическая карта № ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	66,5	49,0
Хлеб пшеничный	10,0	10,0
Молоко	14,0	14,0
Лук репчатый	4,8	4,0
Мука пшеничная	6,0	6,0
Масса полуфабриката		82,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Масса готовых фрикаделек		70,0
Соус молочный:		
Молоко	30,0	30,0
Мука пшеничная	3,0	3,0

Масло сливочное	3,0	3,0
Масса соуса молочного		30,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке пшеничным хлебом, сырым репчатым луком и пропускают еще раз через мясорубку. Массу хорошо перемешивают, солят и слегка взбивают.

Готовую массу разделяют на шарики массой 10-12 г, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом и тушат в течение 5-10 минут до готовности.

Для приготовления соуса молочного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее горячим молоком, добавляют соль, масло сливочное и, помешивая, варят 7-10 минут. Соус процеживают и доводят до кипения.

Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия из мясной котлетной массы в виде небольших шариков в соусе;

**цвет** - фрикаделек - светло-коричневый, на разрезе - серовато-коричневый, соуса – кремовый;

**вкус, запах** - характерный для тушеных изделий из мясной котлетной массы с привкусом и ароматом репчатого лука, молочного соуса;

**консистенция** - фрикаделек - мягкая, рыхлая, соуса - однородная, вязкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
фрикадельки в соусе	10,80	9,23	1,58	8,08	4,39	3,69	11,54	688,83	165,32		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
фрикадельки в соусе	214,86	39,91	18,93	127,33	1,08	0,01	0,01	0,07	0,13	2,03	0,29

## Технологическая карта № ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (паровые), ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	72,0	53,0
Хлеб пшеничный	11,0	11,0
Молоко	18,0	18,0

Масло сливочное	2,0	2,0
Масса полуфабриката		83,0
Масса готовых фрикаделек		70,0
Соус молочный:		
Молоко	30,0	30,0
Мука пшеничная	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Масса соуса молочного		30,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке пшеничным хлебом и пропускают еще раз через мясорубку. В полученную котлетную массу добавляют соль, размягченное масло и перемешивают. Массу разделяют в виде шариков массой 10-12 г и варят их до полуготовности на пару, заливают соусом и тушат 5-10 минут до готовности. Отпускаются с соусом, в котором они тушились.

Для приготовления соуса молочного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее горячим молоком, добавляют соль, масло сливочное и, помешивая, варят 7-10 минут. Соус процеживают и доводят до кипения.

Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия из мясной котлетной массы в виде небольших шариков в соусе;

**цвет** – фрикаделек – светло-коричневый или серовато-кремовый, на разрезе - серовато-коричневый, соуса – белый или белый с кремовым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для тушеных изделий из мясной котлетной массы с привкусом и ароматом молочного соуса;

**консистенция** – фрикаделек - мягкая, рыхлая, соуса – однородная, вязкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
фрикадельки тушеные	11,28	10,37	0,91	5,39	5,28	0,11	7,76	527,79	126,67		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
фрикадельки тушеные	237,13	57,25	20,75	142,14	1,07	0,02	0,01	0,07	0,16	2,12	0,25

## Технологическая карта № БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ) (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл
--------------------	---



	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	70,6	52,0
Хлеб пшеничный	13,0	13,0
Молоко	15,5	15,5
Масло сливочное	3,0	3,0
Масса полуфабриката		80,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают кусками, измельчают на мясорубке, соединяют с предварительно замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, солью, маслом сливочным, повторно пропускают через мясорубку. Массу слегка взбивают и формируют биточки кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см и варят на пару в течение 20-25 минут или припускают под крышкой 15-20 минут.

Подают с соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сваренные на пару или припущенные изделия из мясной котлетной массы кругло-приплюснутой формы;

**цвет** – от светло-коричневого до серовато-коричневого;

**вкус, запах** – характерный для изделий из мясной котлетной массы;

**консистенция** – однородная, упругая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
биточки из говядины	10,29	9,38	0,91	4,28	4,17	0,11	6,31	527,79	126,67		
с соусом молочным	11,84	10,65	1,19	7,59	7,44	0,14	10,32	662,04	158,89		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
биточки из говядины	193,46	22,98	16,94	115,21	1,05	0,01	0,01	0,06	0,11	2,07	0,08
с соусом молочным	260,55	76,57	23,46	157,10	1,12	0,03	0,02	0,08	0,18	2,14	0,34

## Технологическая карта № БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ) (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто

Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	70,6	52,0
Хлеб пшеничный	13,0	13,0
Молоко	15,5	15,5
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5
<b>Масса полуфабриката</b>	-	80,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают кусками, измельчают на мясорубке, соединяют с предварительно замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, солью, маслом сливочным, повторно пропускают через мясорубку. Массу слегка взбивают и формируют биточки кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см и варят на пару в течение 20-25 минут или припускают под крышкой 15-20 минут.

Подают с соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сваренные на пару или припущенные изделия из мясной котлетной массы кругло-приплюснутой формы;

**цвет** – от светло-коричневого до серовато-коричневого;

**вкус, запах** – характерный для изделий из мясной котлетной массы;

**консистенция** – однородная, упругая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
биточки из говядины	10,28	9,37	0,91	4,30	1,99	2,31	6,29	445,50	106,92
с соусом молочным	11,82	10,64	1,19	7,61	5,27	2,34	10,30	635,58	159,54

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
биточки из говядины	193,46	22,98	16,94	115,21	1,05	0,01	0,01	0,06	0,11	2,07	0,08
с соусом молочным	260,16	76,25	23,45	156,61	1,11	0,02	0,01	0,08	0,18	2,14	0,34

## Технологическая карта № ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто

Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	52,0	38,0
Хлеб пшеничный	8,0	8,0
Молоко	11,0	11,0
Котлетная масса		56,0
Фарш:		
Лук репчатый	31,0	26,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Масса пассерованного лука		13,0
Яйца куриные	-	5,0
Петрушка (зелень)	3,0	2,0
Масса фарша		20,0
Сухари (дорожные)	6,0	6,0
Масса полуфабриката		82,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>70,0</b>
<b>с соусом молочным</b>		<b>70/50</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют соломкой и пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Зелень петрушки перебирают, удаляют пожелтевшие и увядшие листья, тщательно моют в проточной воде, измельчают.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают кусками, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке пшеничным хлебом и пропускают еще раз через мясорубку, добавляют соль, массу хорошо перемешивают. Котлетную массу формируют в виде лепешек толщиной в 1 см, на середину кладут фарш из пассерованного лука, вареных рубленых яиц и зелени петрушки. Края лепешки соединяют, панируют в сухарях, придавая им овальную форму, и жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут.

Зразы можно готовить без петрушки, увеличив норму яиц или репчатого лука.

Подают с соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареные панированные изделия мясной котлетной массы овальной формы;

**цвет** – корочки зраз – светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – котлетной массы серовато-коричневый, фарша - характерный для пассерованного лука и рубленых яиц с (или без) зеленью петрушки;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы с привкусом и ароматом пассерованного лука;

**консистенция** – мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
зразы рубленые	8,94	7,40	1,53	9,14	1,95	7,19	9,98	674,00	161,76		
с соусом молочным	10,43	8,67	1,76	12,08	4,87	7,21	13,68	872,95	209,51		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
зразы рубленые	199,81	30,78	19,37	109,56	1,18	0,01	0,09	0,08	0,11	1,68	2,14
с соусом молочным	266,30	84,24	25,81	151,00	1,23	0,02	0,10	0,10	0,17	1,75	2,40

### Технологическая карта № ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья	84,0	70,0
Хлеб пшеничный	10,0	10,0
Масло сливочное	2,0	2,2
Масса полуфабриката		80,0
Масло подсолнечное рафинированное	8,0	8,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Печень размораживают на воздухе, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют масло сливочное, соль, перемешивают и разделяют в виде лепешек по 2-3 шт. на порцию. Жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С, до образования корочки с обеих сторон, а затем, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут.

На диету «П» не рекомендуется.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид* – жареные изделия из измельченной печени в виде лепешек;

*цвет* – коричневый;

*вкус, запах* – характерный для изделий из жареной печени;

*консистенция* – однородная, мягкая, сочная.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
оладьи из	11,86	11,16	0,70	10,85	3,73	7,12	4,34	691,04	165,85

печени											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
оладьи из печени	180,53	7,78	13,84	199,13	4,38	3,45	0,57	0,16	1,23	5,17	9,24

## Технологическая карта № КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная часть)	76,0	56,0
Хлеб пшеничный	6,0	6,0
Молоко	29,0	29,0
Яйца куриные (белок)	-	4,0
Масса полуфабриката		93,0
Масло сливочное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
с соусом молочным	<b>70/50</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Добавляют замоченный в молоке мякиш черствого пшеничного хлеба, и вновь дважды пропускают через мясорубку, перемешивают и протирают. Массу взбивают, постепенно добавляя яичный белок и молоко, в конце взбивания солят. Кусочек хорошо взбитой кнельной массы не тонет в горячей воде. Готовую кнельную массу разделяют в виде небольших шариков или с помощью кондитерского мешка и припускают в течение 15-20 минут или варят на пару.

Отпускают кнели с молочным соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия из мясной котлетной массы в виде небольших шариков;

**цвет** – серовато-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для изделий из мясной котлетной массы;

**консистенция** – однородная, мягкая, упругая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
кнели из говядины	11,78	11,36	0,42	3,78	3,73	0,05	3,87	408,38	98,01
с соусом молочным	13,27	12,62	0,65	6,72	6,64	0,08	7,57	607,33	145,76

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
кнели из говядины	229,18	38,42	20,30	139,01	1,18	0,02	0,01	0,07	0,14	2,26	0,15
с соусом молочным	295,67	91,88	26,74	180,44	1,24	0,03	0,02	0,08	0,21	2,32	0,41

**Технологическая карта №**  
**ПУДИНГ ИЗ ГОВЯДИНЫ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная часть)	110,0	81,0
Масса отварной говядины		50,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Яйца куриные	-	10,0
Молоко	15,0	15,0
Масса полуфабриката		77,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Подготовленное мясо кусками массой не более 1,5 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении не менее 2-х часов. За полчаса до окончания варки добавляют соль. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Вареное мясо пропускают дважды через мясорубку, добавляют сливочное масло, молоко, желтки яиц, соль хорошо вымешивают, соединяют со взбитыми белками, осторожно перемешивают. Раскладывают в смазанные маслом формы и варят в течение 25-30 минут на пару или водяной бане.

Подают с соусом или сливочным маслом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - сваренные на пару изделия из мясной натуральной массы, нарезанные кусками квадратной или прямоугольной;

**цвет** - от светло-коричневого до серовато-коричневого;

**вкус, запах** - характерный для изделий из мясной натуральной массы;

**консистенция** - однородная, нежная, упругая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле-	Энергетическая
--	----------	---------	-------	----------------

							воды, г	ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
пудинг из говядины	16,23	16,23	0,00	7,06	5,30	1,76	0,72	555,58	133,34		
с маслом	16,25	16,25	0,00	10,69	8,93	1,76	0,76	695,83	167,00		
с соусом	17,73	17,50	0,23	11,45	9,67	1,78	4,43	810,63	194,55		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
пудинг из говядины	292,36	27,41	24,02	180,46	1,64	0,03	0,01	0,08	0,19	3,14	0,08
с маслом	293,02	27,94	24,04	181,28	1,65	0,05	0,03	0,08	0,19	3,14	0,08
с соусом	359,11	81,08	30,48	222,22	1,70	0,05	0,03	0,10	0,25	3,20	0,34

**Технологическая карта №**  
**ПУДИНГ ИЗ ГОВЯДИНЫ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная часть)	110,0	81,0
Масса отварной говядины		50,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Яйца куриные	-	10,0
Молоко	15,0	15,0
Масса полуфабриката		77,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
с маслом сливочным	<b>70/5</b>	
с соусом молочным	<b>70/50</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Подготовленное мясо кусками массой не более 1,5 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1 –1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении не менее 2-х часов. За полчаса до окончания варки добавляют соль. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Вареное мясо пропускают дважды через мясорубку, добавляют подсолнечное масло, молоко, желтки яиц, соль хорошо вымешивают, соединяют с взбитыми белками, осторожно перемешивают. Раскладывают в смазанные маслом формы и варят в течение 25-30 минут на пару или водяной бане.

Подают с соусом или сливочным маслом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – сваренные на пару изделия из мясной натуральной массы, нарезанные кусками квадратной или прямоугольной;

**цвет** – от светло-коричневого до серовато-коричневого;

**вкус, запах** – характерный для изделий из мясной натуральной массы;

**консистенция** – однородная, нежная, упругая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
пудинг из говядины	16,21	16,21	0,00	7,52	3,12	4,40	0,70	572,58	137,42		
с маслом	16,24	16,24	0,00	11,15	6,75	4,40	0,74	712,83	171,08		
с соусом	17,71	17,48	0,23	10,46	6,04	4,42	4,40	771,54	185,17		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
пудинг из говядины	291,97	27,10	24,01	179,96	1,63	0,02	0,00	0,08	0,18	3,14	0,08
с маслом	292,62	27,62	24,03	180,79	1,64	0,03	0,02	0,08	0,19	3,14	0,08
с соусом	358,46	80,56	30,46	221,39	1,69	0,03	0,01	0,10	0,25	3,20	0,34

**Технологическая карта №  
СУФЛЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная часть)	104,5	77,0
Масса отварной говядины		48,0
Крупа рисовая	4,5	4,5
Масса вязкой рисовой каши		20,0
Яйца куриные	-	8,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	76,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят вязкую рисовую кашу.

Подготовленное мясо кусками массой не более 1,5 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении не менее 2-х часов. За полчаса до окончания варки добавляют соль. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Отварное мясо и вязкую рисовую кашу пропускают два раза через мясорубку. В массу добавляют соль, сливочное масло, желтки яиц, хорошо перемешивают и взбивают, а затем вводят



взбитые яичные белки. Осторожно перемешивают и выкладывают в смазанную маслом емкость и варят на пару в течение 25-30 минут.

Отпускают с соусом или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - сваренные на пару изделия из взбитой массы измельченной говядины с рисовой кашей, нарезанные кусками квадратной или прямоугольной формы;

**цвет** — от светло-коричневого до серовато-коричневого;

**вкус, запах** — нежный, характерный для блюд из вареной рубленой массы мяса с привкусом рисовой каши;

**консистенция** — однородная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
без соуса	14,49	14,21	0,28	5,47	5,43	0,04	2,96	504,58	121,10
с маслом	14,52	14,23	0,28	9,10	9,06	0,04	3,00	644,83	154,76
с соусом	16,00	15,49	0,51	9,86	9,79	0,06	6,67	759,58	182,30

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
без соуса	248,52	9,93	19,55	157,06	1,42	0,02	0,01	0,07	0,16	2,87	0,00
с маслом	249,17	10,45	19,57	157,89	1,43	0,04	0,02	0,07	0,17	2,87	0,00
с соусом	315,27	63,60	26,00	198,83	1,48	0,04	0,03	0,09	0,23	2,93	0,26

## Технологическая карта № СУФЛЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная часть)	104,5	77,0
Масса отварной говядины		48,0
Крупа рисовая	4,5	4,5
Масса вязкой рисовой каши		20,0
Яйца куриные	-	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса полуфабриката		76,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят вязкую рисовую кашу.

Подготовленное мясо кусками массой не более 1,5 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1 –1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении не менее 2-х часов. За полчаса до окончания варки добавляют соль. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Отварное мясо и вязкую рисовую кашу пропускают два раза через мясорубку. В массу добавляют соль, подсолнечное масло, желтки яиц, хорошо перемешивают и взбивают, а затем вводят взбитые яичные белки. Осторожно перемешивают и выкладывают в смазанную маслом емкость и варят на пару в течение 25-30 минут.

Отпускают с соусом или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - сваренные на пару изделия из взбитой массы измельченной говядины с рисовой кашей, нарезанные кусками квадратной или прямоугольной формы;

**цвет** - от светло-коричневого до серовато-коричневого;

**вкус, запах** - нежный, характерный для блюд из вареной рубленой массы мяса с привкусом рисовой каши;

**консистенция** - однородная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
без соуса	14,48	14,20	0,28	5,93	3,25	2,68	2,94	521,54	125,17		
с маслом	14,50	14,22	0,28	9,56	6,88	2,68	2,98	661,79	158,83		
с соусом	15,97	15,47	0,51	8,87	6,16	2,70	6,64	720,50	172,92		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
без соуса	248,12	9,61	19,54	156,57	1,42	0,01	0,00	0,07	0,16	2,87	0,00
с маслом	248,78	10,14	19,56	157,39	1,43	0,03	0,02	0,07	0,16	2,87	0,00
с соусом	314,61	63,07	25,99	198,00	1,48	0,03	0,01	0,09	0,22	2,93	0,26

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	86,3	63,5
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса готового мяса		40
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12	256,0	192,0/186,0 <sup>1</sup>
	274,4	

с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	295,4	
	320,0	
Масса вареного протертого картофеля		182
Лук репчатый	19,0	16
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5
Масса пассерованного лука	-	8,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5
Сухари (дорожные)	4,0	4,0
Масса полуфабриката		235,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>200/15</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>200/50</b>	

<sup>1</sup>Масса вареного картофеля.

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, мелко рубят и закладывают в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, нарезают на кусочки 25-30 г и обжаривают, после чего перекладывают в глубокую посуду, добавляют воду (15-20% к массе мяса нетто) и тушат при слабом нагреве в течение 1-1,5 часов до готовности.

Тушеное мясо и пассерованный лук измельчают в мясорубке, добавляют соль, хорошо перемешивают.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают, промывают в проточной воде. Картофель заливают горячей водой (уровень должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают, протирают горячим, разделяют на две части. Одну, большую часть, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 200-220<sup>0</sup>С в течение 30-35 минут.

Нарезанную на порции запеканку подают с маслом сливочным, сметаной или соусом молочными. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - кусок квадратной или прямоугольной формы, между слоями картофельной массы фарш из измельченной тушеной говядины и пассерованного лука;

**цвет** – корочки запеканки – золотисто-коричневый, на разрезе картофельной массы – от желтого до кремовато-серого, фарша – коричневый или кремовый;

**вкус** – характерный для картофеля и тушеного мяса;

**запах** – характерный для картофеля и тушеного мяса с ароматом пассерованного лука;

**консистенция** – однородная, мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

без соуса	15,37	11,55	3,83	12,03	4,30	7,73	30,54	1254,12	300,99		
со сметаной	15,75	11,92	3,83	14,67	6,94	7,73	30,97	1370,00	328,80		
с соусом	16,87	12,81	4,06	14,97	7,22	7,75	34,23	1453,08	348,74		
Минеральные вещества, мг											
	К	Ca	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
без соуса	1134,87	26,56	56,49	222,14	2,73	0,01	0,04	0,23	0,21	4,44	15,11
со сметаной	1149,09	37,91	57,53	229,97	2,75	0,03	0,05	0,24	0,23	4,46	15,12
с соусом	1201,36	80,02	62,94	263,57	2,78	0,03	0,05	0,25	0,28	4,51	15,37

**Технологическая карта №**  
**ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	122,0	90,0
Масса отварной говядины		56,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	231,0	173,0/168,0 <sup>1</sup>
	247,0	
	266,0	
	288,5	
Масса вареного протертого картофеля		164,0
Масло сливочное	11,0	11,0
Яйца куриные	-	3,0
Сухари (дорожные)	5,0	5,0
Масса полуфабриката		235,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>200/50</b>	

<sup>1</sup>Масса вареного картофеля.

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Подготовленное мясо кусками массой не более 1,5 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1 –1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении не менее 2-х часов. За полчаса до окончания варки добавляют соль. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварную говядину измельчают на мясорубке, добавляют размягченное масло и перемешивают.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают, промывают в проточной воде. Картофель заливают горячей водой (уровень должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают, протирают горячим, разделяют на две части. Одну, большую часть, выкладывают на смазанный маслом (2 г от нормы) и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Поверхность изделия разравнивают, смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 200-220<sup>0</sup>С в течение 30-35 минут.

Нарезанную на порции запеканку подают с маслом сливочным или соусом молочными. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - кусок квадратной или прямоугольной формы, между слоями картофельной массы фарш из измельченной отварной говядины;

**цвет** - корочки запеканки - золотисто-коричневый, на разрезе картофельной массы - от желтого до кремовато-серого, фарша - коричневый или кремовый;

**вкус, запах** – характерный для картофеля и отварного мяса;

**консистенция** – однородная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
без соуса	20,13	16,73	3,40	10,91	10,27	0,64	27,28	1233,16	295,96		
со сметаной	20,51	17,10	3,40	13,55	12,91	0,64	27,71	1349,04	323,77		
с соусом	21,63	17,99	3,63	13,85	13,18	0,67	30,98	1432,08	343,70		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
без соуса	1113,27	25,45	58,62	263,28	3,08	0,04	0,06	0,23	0,26	5,26	13,12
со сметаной	1127,49	36,80	59,66	271,11	3,10	0,06	0,07	0,23	0,27	5,27	13,14
с соусом	1179,76	78,91	65,06	304,71	3,13	0,06	0,07	0,25	0,32	5,32	13,38

## Технологическая карта № ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья	71,0	59,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса готовой печени		40,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 0.1.03	256,0	192,0/186,0 <sup>1</sup>
	274,4	
	295,4	
	320,0	
Масса вареного протертого картофеля		182,0
Лук репчатый	19,0	16,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5
Масса пассерованного лука		8,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5

Сухари (дорожные)	4,0	4,0
Масса полуфабриката		235,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>200/50</b>	

<sup>1</sup>Масса вареного картофеля

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, мелко рубят и закладывают в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Печень размораживают на воздухе, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают кусочками, обжаривают, тушат в течение 15-20 минут и пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, соль, перемешивают.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают, промывают в проточной воде. Картофель заливают горячей водой (уровень должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают, протирают горячим, разделяют на две части. Одну, большую часть, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 200-220<sup>0</sup>С в течение 30-35 минут.

Нарезанную на порции запеканку подают с маслом сливочным или соусом молочными. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** кусок квадратной или прямоугольной формы, между слоями картофельной массы фарш из измельченной тушеной печени и пассерованного лука;

**цвет** – корочки запеканки – золотисто-коричневый, на разрезе картофельной массы – от желтого до кремовато-серого, фарша – коричневый;

**вкус** – характерный для картофеля и тушеной печени;

**запах** – характерный для картофеля и тушеного мяса с ароматом пассерованного лука;

**консистенция** – однородная, мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
без соуса	13,30	9,40	3,90	7,46	1,92	5,54	31,10	253,03	1054,31		
с маслом	13,32	9,42	3,90	11,09	5,55	5,54	31,13	286,69	1194,56		
с соусом	14,79	10,67	4,13	10,40	4,84	5,57	35,24	302,49	1260,36		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
без соуса	1091,89	26,13	49,94	265,89	5,19	2,90	0,50	0,31	1,14	6,29	23,21
с маслом	1092,54	26,66	49,96	266,72	5,20	2,92	0,52	0,31	1,15	6,30	23,21
с соусом	1158,39	79,60	56,39	307,33	5,25	2,92	0,51	0,33	1,21	6,36	23,47

Технологическая карта №

## МАКАРОННИК С ПЕЧЕНЬЮ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья	76,5	63,5
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса готовой печени		43,0
Макаронные изделия	61,0	61,0
Масса отварных макарон		174,0
Лук репчатый	17,0	14,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5
Масса пассерованного лука		7,0
Яйца куриные	-	7,0
Масло сливочное	3,3	3,0
Сухари (дорожные)	4,0	4,0
Масса полуфабриката		236,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>200/50</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, мелко рубят и закладывают в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Печень размораживают на воздухе, промывают, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают кусочками, обжаривают, тушат в течение 15-20 минут и пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, соль, перемешивают.

Макаронные изделия варят в подсоленной воде, откидывают, охлаждают до температуры 70<sup>0</sup>С, добавляют взбитые яйца, масло и перемешивают. Полученную массу делят на 2 части. Одну часть кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, выравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть макаронных изделий. Поверхность выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220<sup>0</sup>С в течение 30-35 минут.

Нарезанную на порции запеканку подают с соусом молочными. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, между слоями отварных макарон со взбитыми яйцами - фарш из измельченной тушеной печени, с пассированным луком;

**цвет** - корочки - золотисто-коричневый, на разрезе - массы из отварных макарон - от белого до кремового, фарша - серовато-коричневый или коричневый;

**вкус, запах** - характерный для отварных макарон, тушеной печени с ароматом пассированного лука;

**консистенция** - плотная, мягкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
макаронник с печенью	13,39	9,40	4,00	9,67	1,92	7,75	31,72	1151,37	276,33		
с маслом	13,42	9,42	4,00	13,30	5,55	7,75	31,76	1291,63	309,99		
с соусом	14,89	10,67	4,22	12,61	4,84	7,78	35,42	1350,33	324,08		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
макаронник с печенью	1093,50	26,38	50,33	266,96	5,22	2,90	0,50	0,31	1,14	6,31	23,21
с маслом	1094,15	26,91	50,35	267,79	5,23	2,92	0,52	0,31	1,15	6,31	23,21
с соусом	1159,99	79,84	56,78	308,40	5,27	2,92	0,51	0,33	1,21	6,38	23,47

### Технологическая карта № ГОЛУБЦЫ С ГОВЯДИНОЙ И РИСОМ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	122,5	98,0
Масса отварной капусты		90,0
Фарш:		
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	95,0	70,0
Масса отварной говядины		43,0
Крупа рисовая	9,0	9,0
Масса рассыпчатого риса		25,0
Масло сливочное	6,0	6,0
Масса фарша		72,0
Масса полуфабриката		160,0
Соус сметанный:		
Сметана	15,0	15,0
Мука пшеничная	3,3	3,3
Вода	45,0	45,0
Масса соуса сметанного		60,0
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>200,0</b>

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, вырезают кочерыжку. Кочаны кладут в кипящую подсоленную воду и отваривают до полуготовности, охлаждают и разделяют на отдельные листья, утолщения отбивают.

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем - в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до готовности рассыпчатый рис.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой. Подготовленное мясо кусками массой не более 1,5 кг закладывают в горячую



воду (на 1 кг мяса 1 –1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении не менее 2-х часов. За полчаса до окончания варки добавляют соль. Готовность мяса определяют поварской иглой: в сварившееся мясо игла входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Отварную говядину измельчают на мясорубке, добавляют рассыпчатый рис, сливочное масло, соль и перемешивают.

На подготовленные листья капусты кладут фарш и заворачивают их, придавая изделию цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают сметанным соусом и запекают в течение 20-25 минут при температуре 220-250<sup>0</sup>С.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Подают голубцы по 2 шт. на порцию с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – запеченное изделие цилиндрической формы (в лист вареной капусты завернут мясной фарш с рисом), полито соусом;

**цвет** - светло-коричневый, на разрезе - серовато-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для мяса и капусты с ароматом сметанного соуса;

**консистенция** - мягкая, сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
голубцы с говядиной и рисом	15,54	13,11	2,43	8,73	8,54	0,20	12,45	819,21	196,61		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
голубцы с говядиной и рисом	523,91	51,82	39,82	188,59	1,74	0,03	0,03	0,12	0,16	3,46	14,26

## Технологическая карта № ГОЛУБЦЫ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	99,0	79,0
Масса припущенной капусты		73,0
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	66,5	49,0
Крупа рисовая	6,8	6,8
Масса рассыпчатого риса		19,0
Лук репчатый	14,5	12,0

Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса пассерованного лука		6,0
Сухари панировочные	10,0	10,0
Масса полуфабриката		155,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Масса обжаренных голубцов		140,0
Соус сметанный:		
Сметана	30,0	30,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Вода	30,0	30,0
Масса соуса сметанного		60,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, вырезают кочерыжку, шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды (20-30% к массе сырой капусты).

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем - в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят рассыпчатый рис.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, мелко рубят и закладывают в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, рассыпчатый рис, охлажденную припущенную капусту, соль, перемешивают.

Голубцы формируют в виде пирожков, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и обжаривают в жарочном шкафу, после чего заливают соусом сметанным и запекают при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 30-35 минут.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Подают голубцы по 2 шт. на порцию с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – запеченное изделие из мяскокапустного фарша с рисом в виде пирожка, полито соусом;

**цвет** - светло-коричневый, на разрезе - серовато-коричневый;

**вкус, запах** - характерный для мяса и капусты с ароматом репчатого лука и сметанного соуса;

**консистенция** - мягкая, сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
голубцы любительские	12,29	9,21	3,08	13,28	6,83	6,44	17,66	1028,16	246,76		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
голубцы любительские	440,39	59,17	34,41	157,72	1,55	0,03	0,01	0,12	0,15	2,62	11,93

**Технологическая карта №  
ГОЛУБЦЫ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г,мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	99,0	79,0
Масса припущенной капусты		73,0
Говядина (лопаточная, тазобедренная части)	66,5	49,0
или говядина (лопаточная, тазобедренная части)	34,0	25,0
и свинина мясная	28,2	24,0
Крупа рисовая	6,8	6,8
Масса рассыпчатого риса		19,0
Лук репчатый	14,5	12,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса пассерованного лука		6,0
Сухари панировочные	10,0	10,0
Масса полуфабриката		155,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
Масса обжаренных голубцов	-	140,0
Соус сметанный:		
Сметана	15,0	15,0
Мука пшеничная	4,5	4,5
Вода	45,0	45,0
Масса соуса сметанного	-	60,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>150,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, вырезают кочерыжку, шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды (20-30% к массе сырой капусты).

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем - в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят рассыпчатый рис.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, мелко рубят и закладывают в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, рассыпчатый рис, охлажденную припущенную капусту, соль, перемешивают.

Голубцы формируют в виде пирожков, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и обжаривают в жарочном шкафу, после чего заливают соусом сметанным и запекают при температуре 220-250<sup>0</sup>С в течение 30-35 минут.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой,вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Подают голубцы по 2 шт. на порцию с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – запеченное изделие из мяскокапустного фарша с рисом в виде пирожка, полито соусом;

**цвет** - светло-коричневый, на разрезе - серовато-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для мяса и капусты с ароматом репчатого лука и сметанного соуса;

**консистенция** - мягкая, сочная.

### 3. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
с говядиной	12,06	8,83	3,22	10,65	4,19	6,46	18,16	931,08	223,46		
с говядиной и свининой	11,12	7,89	3,22	16,07	9,18	6,90	18,16	1123,46	269,63		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
с говядиной	427,79	48,65	33,71	151,01	1,54	0,01	0,01	0,12	0,13	2,62	11,91
с говядиной и свининой	404,83	48,65	33,50	142,66	1,39	0,01	0,01	0,25	0,12	2,17	11,91

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

### Технологическая карта № ПТИЦА ОТВАРНАЯ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 2. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	167,5	161,0
или индейки потрошенные 1 сорта	171,0	155,4
Лук репчатый	2,4	2,0
<b>Выход готовой продукции<sup>1</sup></b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой. Тушки птицы формируют – придают им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения и нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Сваренные тушки птицы вынимают из бульона, дают им остыть и отделяют от костей мякоть без кожи, порционируют, заливают горячим бульоном и доводят до кипения.

Отпускают с соусом или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционные куски мякоти птицы без кожи и костей с гарниром и соусом или маслом;

**цвет** - серовато-белый или светло-кремовый;

**вкус** – характерный для отварной птицы, слегка солоноватый;

**запах** – характерный для отварной птицы;

**консистенция** - мягкая, плотная, нежесткая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
птица отварная	14,25	14,23	0,02	12,11	12,11	0,00	0,55	590,16	141,64
с маслом	14,28	14,25	0,02	15,74	15,74	0,00	0,58	730,42	175,30
с соусом	15,15	14,87	0,28	14,72	14,70	0,03	3,37	752,54	180,61

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
птица отварная	178,56	11,04	14,37	119,84	0,98	0,02	0,00	0,06	0,10	4,18	0,07
с маслом	179,22	11,57	14,39	120,67	0,99	0,04	0,02	0,06	0,11	4,18	0,07
с соусом	213,66	38,18	17,82	141,97	1,02	0,03	0,01	0,07	0,14	4,23	0,20

## Технологическая карта № БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Филе птицы (цыпленка-бройлера)	69,0 <sup>1</sup>	69,0
или филе индейки (грудка)	69,4 <sup>1</sup>	68,0
Лук репчатый	28,6	24,0
Масло сливочное	7,0	7,0
или масло подсолнечное рафинированное	6,0	6,0
<b>Масса пассерованного лука</b>		12,0
Сметана	23,0	23,0
Мука пшеничная	4,0	4,0
<b>Масса готового мяса</b>		50,0
<b>Масса соуса и пассерованного лука</b>		50,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

<sup>1</sup>При использовании филе замороженного вес брутто определяется путем контрольных проработок

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют соломкой и пассеруют на масле. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают

нашинкованный соломкой лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение: лука 5-8 минут.

Филе промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С) проточной водой (при использовании филе замороженного – его размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С), филе индейки зачищают, нарезают брусочками массой 5-7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду, смазанную маслом и разогретую до температуры до 150-160<sup>0</sup>С, посыпают солью и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4 минут.

Из пассерованной без масла муки, сметаны приготавливают соус сметанный: муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль, лавровый лист и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до готовности на слабом нагреве при плотно закрытой крышке в течение 10-15 минут.

Подают бефстроганов вместе с соусом Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С. На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – брусочки филе птицы в соусе сметанном с пассерованным луком;

**цвет** – филе птицы - серовато-белый или светло-кремовый, соуса – характерный для соуса сметанного с луком пассерованным;

**вкус, запах** – характерный для отварного мяса птицы и ароматом пассерованного лука;

**консистенция** – филе птицы – мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
бефстроганов из филе птицы	12,75	12,09	0,67	18,94	18,91	0,04	5,47	938,78	225,31		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
бефстроганов из филе птицы	204,83	33,38	16,46	122,08	0,99	0,06	0,03	0,08	0,11	3,49	0,85

## Технологическая карта № ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции,г,мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	162,0	68 <sup>1</sup>
или индейки потрошенные 1 сорта	115,0	
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса готовой птицы		50,0
Соус молочный:		
Молоко	25,0	25,0
Масло сливочное	2,8	2,8

Мука пшеничная	2,8	2,8
Вода	25,0	25,0
Масса соуса молочного		50,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100,0</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, промывают холодной проточной водой, разделявают. Мякоть птицы отделяют от костей и кожи, нарезают кусочками, кладут тонким слоем на разогретую до 150-160<sup>0</sup>С смазанную маслом сковороду, посыпают солью и обжаривают, непрерывно помешивая в течение 3-4 минут, заливают соусом, добавляя воду (15-20% от массы соуса) с учетом выкипания и тушат 15-20 минут.

Для приготовления молочного соуса пшеничную муку просеивают, высыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют при непрерывном помешивании при температуре 110-120<sup>0</sup>С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С и вливают в неё четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7-10 минут при слабом кипении, добавляют соль. Соус процеживают и доводят до кипения.

Отпускают мясо птицы с соусом, в котором оно тушилось. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – кусочки мякоти птицы без кожи с соусом;

**цвет** - серовато-белый или светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для тушеной птицы с привкусом и ароматом молочного соуса;

**консистенция** - мяса птицы - мягкая, плотная, соуса - однородная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
птица, тушенная в соусе	12,21	11,96	0,26	14,88	12,22	2,66	3,13	730,16	175,24		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
птица, тушенная в соусе	174,71	35,5 2	14,6 8	116,79	0,8 2	0,03	0,01	0,05	0,11	3,37	0,13

## Технологическая карта № ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто

Филе цыплят- бройлеров (грудка) или филе индейки (грудка)	68,0 <sup>1</sup>	68,0
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 01.03	166,7	125,0
	178,5	
	192,5	
	208,5	
Лук репчатый	16,7	14,0
Масло подсолнечное рафинированное	6,0	6,0
Вода	45,0	45,0
Масса тушеной птицы		50,0
Масса готовых овощей		150,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

<sup>1</sup>При использовании филе замороженного вес брутто определяется путем контрольных проработок

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе птицы размораживаю на воздухе при температуре не выше 18<sup>0</sup>С, промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С) проточной водой, нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают. Лук перебирают, очищают от кожицы. Овощи повторно промывают в проточной воде и нарезают дольками. Мясо птицы и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренные мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль, горячую воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности, не помешивая.

Отпускают жаркое вместе с гарниром – тушеными овощами. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – кусочки (по 2-4 шт. на порцию) тушеного мяса с дольками тушеных картофеля и лука.

**цвет** – мяса птицы – светло-кремовый, картофеля, лука – светло-желтый;

**вкус, запах** – характерный для тушеного мяса, картофеля с ароматом лука;

**консистенция** - мяса - мягкая, плотная, сочная, овощей - мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
жаркое по-домашнему из филе птицы	13,72	11,32	2,40	15,35	9,63	5,71	19,79	1035,78	248,59		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
жаркое по-домашнему из филе птицы	628,47	18,79	35,14	153,73	1,39	0,02	0,10	0,15	0,17	4,06	10,76

## Технологическая карта № ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ

наименование кулинарного изделия



по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	120,0	115,0
или индейки потрошенные 1 сорта	122,0	111,0
Лук репчатый	2,4	2,0
Масса отварной мякоти птицы без кожи		50,0
Морковь до 01.01 с 01.01	16,3	13,0
	17,3	
Лук репчатый	9,5	8,0
Томат-пюре	3,0	3,0
Масло сливочное	7,0	7,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Вода	40,0	40,0
Масса соуса		50,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой, Тушки птицы формируют – придают им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения и нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Сваренные тушки птицы вынимают из бульона, дают им остыть и отделяют от костей мякоть без кожи и нарезаю кубиками или ломтиками, соединяют с припущенной морковью, нашинкованным бланшированным, затем пассерованным репчатым луком с томатным пюре, заливают водой (60 г на порцию) и тушат 10-15 минут. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, которым заливают мясо птицы и доводят до кипения.

Отпускают мясо птицы с соусом, в котором оно тушилось. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – кусочки мякоти птицы без кожи с соусом;

**цвет** – мяса птицы серовато-белый или светло-кремовый. соуса - светло-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для тушеного мяса птицы с привкусом и ароматом овощей и томатного пюре;

**консистенция** - мяса птицы - мягкая, плотная, соуса – вязкая, с кусочками пассерованного лука.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
гуляш	10,83	10,18	0,65	13,76	13,72	0,04	4,17	698,79	167,71

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
гуляш	198,49	16,75	14,56	99,36	0,88	0,04	1,46	0,06	0,09	3,14	0,99

**Технологическая карта №  
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	162,0	68,0 <sup>1</sup>
или индейки потрошенные 1 сорта	115,0	
Масло подсолнечное рафинированное	10,0	10,0
Лук репчатый	12,0	10,0
Морковь	до 01.01 с 01.01	25,0 26,7
Крупа рисовая	46,0	46,0
Вода	98,0	98,0
Масса тушеной птицы		70,0
Масса риса с овощами		130,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200,0</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде и нарезают кубиками или ломтиками. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде и мелко шинкуют. Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут. Томатное пюре пассеруют с небольшим количеством масла при температуре 110<sup>0</sup>С в течение 5-6 минут.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, промывают холодной проточной водой, разделывают, отделяя мякоть птицы без костей и кожи, и нарезают кусочками.

Подготовленную мякоть птицы нарезают на кусочки и обжаривают. Обжаренное мясо птицы и пассерованные овощи перекладывают в посуду, заливают горячей водой из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши и дают закипеть, кладут предварительно перебранную и промытую в теплой, а затем горячей воде рисовую крупу и варят до загустения (поглощения рисом жидкости). Затем посуду с пловом при закрытой крышке ставят в жарочный шкаф на 40-50 минут или на водяную баню, доводят до готовности.

Отпускают мясо птицы с рисом и овощами. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – кусочки птицы, тушенной с пассерованными морковью, луком равномерно распределены в рассыпчатом рисе, зерна риса полностью набухшие, в основном сохранившие форму;

**цвет** – серовато-белого со слабым желтоватым или оранжевым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для тушеной птицы с рисовой крупой с привкусом и ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – птицы - мягкая, плотная, овощей – мягкая, риса - рассыпчатая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
плов из птицы	14,54	11,32	3,22	18,85	9,63	9,21	31,98	1423,75	341,70		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
плов из птицы	251,09	23,21	37,13	166,65	1,29	0,02	2,14	0,09	0,11	4,07	0,86

**Технологическая карта №  
ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	120,0	115,0
или индейки потрошенные 1 сорта	122,0	111,0
Лук репчатый	2,4	2,0
Масса отварной мякоти птицы без кожи		50,0
Морковь	до 01.01 с 01.01	24,0 19,0
Масло сливочное	7,5	7,5
Лук репчатый	9,0	7,5
Крупа рисовая	51,0	51,0
Вода	120,0	120,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой, Тушки птицы формируют – придают им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения и нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Сваренные тушки птицы вынимают из бульона, дают им остыть и отделяют от костей

мякоть без кожи и нарезают кусочками по 10-15 г, добавляют припущенную с маслом морковь, нашинкованный бланшированный, а затем пассерованный лук репчатый, заливают горячей водой из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши и дают закипеть, кладут предварительно перебранную и промытую в теплой, а затем горячей воде рисовую крупу, солят и варят до загустения (поглощения рисом жидкости). Посуду плотно закрывают крышкой и доводят плов до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут.

Отпускают мясо птицы с рисом и овощами. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – кусочки отварной мякоти птицы без кожи, припущенной моркови и пассерованного лука равномерно распределены в рассыпчатом рисе, зерна которого полностью набухшие, в основном сохранившие форму;

**цвет** – серовато-белого со слабым желтоватым или оранжевым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для отварной птицы с рисовой крупой с привкусом и ароматом пассерованного лука;

**консистенция** – птицы - мягкая, плотная, овощей – мягкая, риса – мягкая, рассыпчатая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
плов из отварной птицы	13,70	10,19	3,52	23,34	14,09	9,26	35,11	1645,42	394,90		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
плов из отварной птицы	238,54	23,98	38,12	164,08	1,26	0,04	2,06	0,08	0,10	3,78	0,82

## Технологическая карта № ПТИЦА, ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	162,0	68,0 <sup>1</sup>
или индейки потрошенные 1 сорта	115,0	
Масло сливочное	6,5	6,5
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 01.03	86,6	65,0
	93,0	
	100,0	
	108,3	
Морковь до 01.01 с 01.01	24,0	19,0
	25,3	
Лук репчатый	15,5	13,0
Горошек зеленый консервированный	10,0	6,5

Соус красный основной:		
Вода	75,0	75,0
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5
Мука пшеничная	4,0	4,0
Морковь	до 01.01	21,2
	с 01.01	22,7
Лук репчатый	1,8	1,4
Сахар	1,0	1,0
Масса жареной птицы		50,0
Масса гарнира с соусом		150,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200,0</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде и нарезают соломкой. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде и мелко шинкуют. Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут. Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и промывают в проточной воде, нарезают дольками и обжаривают.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяя мякоть птицы без костей и кожи, и нарезают кусочками и обжаривают.

Обжаренное мясо птицы, пассерованные овощи, обжаренный картофель, смешивают и заливают красным основным соусом, добавляют воду (15% от всего количества). Тушат на малом нагреве при плотно закрытой крышке, периодически помешивая. За 10 минут до готовности добавляют зеленый горошек консервированный и соль.

Тушеную птицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – тушеные кусочки мякоти птицы с овощами в соусе;

**цвет** – мяса птицы – серовато-белый или светло-кремовый, соуса – от светло-коричневого до коричневого, овощей, входящих в состав блюда – характерный для их вида;

**вкус** – характерный для птицы и овощей, входящих в состав блюда;

**запах** – характерный для птицы с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – мяса птицы – мягкая, плотная, нежесткая, овощей – мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
птица, тушенная с овощами	13,65	11,35	2,30	15,98	14,35	1,63	17,17	1037,16	248,92		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
птица,	516,57	29,46	33,65	150,05	1,35	0,04	3,94	0,13	0,15	4,04	7,04

тушенная с овощами											
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Технологическая карта №**  
**КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**2. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	87,5	49,0 <sup>1</sup>
Молоко	17,0	17,0
Хлеб пшеничный	11,0	11,0
Внутренний жир	2,0	2,0
Сухари	7,0	7,0
Масса полуфабриката		83,0
Масло сливочное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы с кожей.

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть с кожей и пропускают её через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, солью, хорошо перемешивают и вновь пропускают через мясорубку и массу выбивают.

Из готовой котлетной массы формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут.

Отпускают с соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – жареные панированные изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом;

**цвет** – корочки – светло-кремовый или светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий и котлетной массы из птицы, в меру солоноватый;

**консистенция** – однородная, плотная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
котлеты рубленые 1	10,05	8,60	1,45	10,41	10,22	0,19	10,11	669,71	160,73
с соусом	11,87	9,87	2,00	13,38	13,14	0,25	16,42	919,59	220,70

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
котлеты рубленые 1	146,72	28,42	16,08	98,00	0,96	0,03	0,01	0,06	0,09	2,67	0,09
с соусом	216,93	82,45	23,02	142,05	1,06	0,04	0,03	0,08	0,16	2,77	0,35

**Технологическая карта №**  
**КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	87,5	49,0 <sup>1</sup>
Молоко	17,0	17,0
Хлеб пшеничный	11,0	11,0
Внутренний жир	2,0	2,0
Сухари	7,0	7,0
Масса полуфабриката		83,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы с кожей.

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть с кожей и пропускают её через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, солью, хорошо перемешивают и вновь пропускают через мясорубку и массу выбивают.

Из готовой котлетной массы формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут.

Отпускают с соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – жареные панированные изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом;

**цвет** – корочки – светло-кремовый или светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий и котлетной массы из птицы, в меру солоноватый;

**консистенция** – однородная, плотная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
котлеты рубленые	10,03	8,58	1,45	11,02	7,32	3,71	10,08	692,37	166,17		
с соусом	11,60	9,85	1,75	14,48	10,74	3,74	14,21	919,71	220,73		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
котлеты рубленые	146,19	28,00	16,07	97,34	0,96	0,01	0,00	0,06	0,09	2,67	0,09
с соусом	213,52	81,65	22,62	139,41	1,02	0,03	0,02	0,08	0,15	2,74	0,35

### Технологическая карта № КОТЛЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ «ОРИГИНАЛЬНЫЕ»

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции,г,мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	142,8	60 <sup>1</sup>
Лук репчатый	16,7	14
Морковь	до 01.01 с 01.01	8,1 8,7
Масса пассерованной моркови		4,4
Масло растительное	4,0	4,0
Масса пассерованного лука		7,0
Яйца куриные	-	5,5
Сухари	6,0	6,0
Масса полуфабриката		82,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают. Морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке, лук шинкуют. Овощи пассеруют отдельно: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи и пропускают её через мясорубку вместе с пассерованными овощами, добавляют соль, яйца, тщательно вымешивают.



Из готовой массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с маслом, нагретым до температуры 150-160<sup>0</sup>С, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280<sup>0</sup>С. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270<sup>0</sup>С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Отпускают с соусом молочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – жареное панированное в сухарях изделие овально-приплюснутой формы с заостренным концом;

**цвет** – корочки изделия светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – серовато-коричневый с вкраплениями моркови;

**вкус, запах** – характерный для жареных изделий из рубленой массы птицы, с привкусом и с ароматом пассерованных овощей;

**консистенция** – однородная, мягкая

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
котлеты	11,44	10,61	0,83	12,66	9,06	3,60	5,62	690,62	165,75		
с соусом молочным	12,93	11,87	1,06	15,60	11,97	3,63	9,77	896,66	215,20		
	Минеральные вещества, мг										
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
котлеты	178,90	16,83	15,76	107,4 4	1,06	0,02	0,70	0,07	0,10	3,12	0,65
с соусом молочным	245,40	70,29	22,21	148,8 7	1,12	0,04	0,71	0,08	0,16	3,19	0,91

## Технологическая карта №

## ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ С ОМЛЕТОМ С ОВОЩАМИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Филе птицы (цыпленка-бройлера)	110,7 <sup>1</sup>	46,5
Хлеб пшеничный	8,5	8,5
Молоко	13,0	13,0
Масса котлетной массы		67,0
Фарш:		
Яйцо куриное	-	6,0
Молоко	2,5	2,5
Морковь	до 01.01	3,75
	с 01.01	4,0

Зеленый горошек консервированный	9,2	6,0
Масло сливочное	1,2	1,2
Масса фарша		18,5
Масса полуфабриката		85,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>70,0</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

<sup>1</sup>При использовании филе замороженного вес брутто определяется путем контрольных проработок.

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Морковь промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, нарезают мелкими кубиками или ломтиками и припускают до готовности. Консервированный зеленый горошек промывают.

Для фарша готовят омлет с овощами: консервированный зеленый горошек соединяют с припущенной морковью, выкладывают на противень, смазанный маслом, заливают яйцами, смешанными с молоком, и запекают в жарочном шкафу при температуры 180-200<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут.

Филе промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С) проточной водой (при использовании филе замороженного – его размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С), пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке (части молока предусмотренного по рецептуре) пшеничным хлебом, еще раз пропускают через мясорубку, добавляют оставшееся молоко, соль, массу перемешивают и выбивают.

Котлетную массу формируют в виде лепешек толщиной 1 см, на середину кладут омлет с овощами, края лепешки соединяют, придают изделию форму кирпичика. Зразы варят на пару в течение 20 минут.

Подают зразы с соусом молочным или без соуса. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – вареные на пару из котлетной массы из птицы с фаршем из омлета с овощами;

**цвет** – от серовато-белого до светло-кремового, фарша – светло-желтый с вкраплениями моркови припущенной и консервированного зеленого горошка;

**вкус, запах** – характерный для отварного мяса птицы с привкусом и ароматом омлета с овощами;

**консистенция** – мягкая, плотная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
зразы	8,51	7,58	0,93	12,56	7,21	5,35	5,78	668,00	160,32		
с соусом молочным	10,01	8,84	1,16	15,50	10,12	5,38	9,93	874,05	209,77		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

зразы	156,32	28,73	14,81	92,22	0,80	0,02	0,56	0,06	0,10	2,21	1,04
с соусом молочным	222,82	82,20	21,25	133,65	0,85	0,04	0,57	0,08	0,16	2,27	1,30

## Технологическая карта № ТЕФТЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	102,0	43,0 <sup>1</sup>
Хлеб пшеничный	8,0	8,0
Молоко	10,0	10,0
Лук репчатый	12,0	10,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0
Масса пассерованного лука		5,0
Мука пшеничная	4,0	4,0
Масса полуфабриката		69,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса готовых тефтелей		60,0
Соус сметанный:		
Сметана	10,0	10,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Вода	30,0	30,0
Масса соуса сметанного		40,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют соломкой и пассеруют: в разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи и пропускают её через мясорубку вместе с пассерованным луком, добавляют соль, тщательно вымешивают

Из полученной массы формируют изделия в виде шариков по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают на плите в течение 5-7 минут, затем заливают соусом сметанным, в который добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат в жарочном шкафу при температуре +250- 280<sup>0</sup>С до готовности в течение 10-15 минут.

Приготовление **соуса сметанного**: муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут. Соус процеживают и доводят до кипения.

Тефтели отпускаются с соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия из мясной массы из птицы в виде шариков в соусе;

**цвет** – тефтелей – от серовато-белого до светло-кремового, соуса – серовато-белый или беловато-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для тушеных изделий из котлетной массы из птицы с привкусом и ароматом пассерованного лука, соуса сметанного;

**консистенция** – тефтелей – мягкая, рыхлая, соуса – вязкая, однородная.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
тефтели	9,06	7,67	1,39	15,15	10,61	4,54	9,88	843,48	202,44		
Минеральные вещества, мг											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
тефтели	156,80	31,55	14,72	90,85	0,79	0,03	0,55	0,06	0,09	2,35	0,54

### Технологическая карта № БИТОЧКИ ИЗ ПТИЦЫ (паровые)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	123,5	52,0 <sup>1</sup>
или индейки потрошенные 1 сорта	88,0	
Хлеб пшеничный	13,0	13,0
Молоко	18,0	18,0
Внутренний жир	2,0	2,0
Масса полуфабриката		80,0
Масло сливочное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

<sup>1</sup>Мякоть птицы без кожи.

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи и пропускают её через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, солью, хорошо перемешивают и вновь пропускают через мясорубку, и выбивают.

Готовую котлетную массу разделяют на биточки кругло-приплюснутой формы (1-2 шт. на порцию), кладут в посуду, смазанную маслом, добавляют воду и припускают под крышкой в течение 20-25 минут.

Отпускают с соусом или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид* – припущенные изделия из котлетной массы кругло-приплюснутой формы;  
*цвет* – серовато-белый или светло-кремовый;

*вкус, запах* – характерный для припущенных изделий и котлетной массы из птицы, в меру солоноватый;

*консистенция* – однородная, плотная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
биточки	10,03	9,12	0,91	9,33	9,22	0,11	6,64	565,58	135,50		
с маслом	10,05	9,14	0,91	12,96	12,85	0,11	6,68	704,83	169,16		
с соусом	11,59	10,38	1,21	12,78	12,64	0,15	10,78	791,92	190,06		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
биточки	144,93	28,26	14,53	96,65	0,83	0,02	0,01	0,05	0,09	2,72	0,09
с маслом	145,59	28,78	14,54	97,47	0,84	0,04	0,02	0,05	0,10	2,72	0,09
с соусом	212,26	81,90	21,07	138,72	0,89	0,04	0,02	0,07	0,16	2,79	0,35

## Технологическая карта № КОТЛЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 2. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	119,0	50,0 <sup>1</sup>
Хлеб пшеничный	11,0	11,0
Молоко	17,0	17,0
Внутренний жир	3,0	3,0
Масса котлетная		76,0
Фарш:		
Соус молочный:		
Молоко	32,0	32,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Мука пшеничная	5,0	5,0
Масса соуса молочного		36,0
Масло сливочное	7,0	7,0
Сыр пошехонский/российский/голландский	4,2 / 4,2/4,3	4,0
Масса полуфабриката		122,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100,0</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи и пропускают её через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, солью, хорошо перемешивают и вновь пропускают через мясорубку. Массу слегка взбивают и формуют изделия овально-приплюснутой формы.

Котлеты кладут на смазанный маслом противень, в середине по длине котлеты делают углубление, заполняют его густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу в течение 20-25 минут при температуре 220-250<sup>0</sup>С до готовности.

Приготовление **соуса молочного**: Пшеничную муку просеивают, высыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют при непрерывном помешивании при температуре 110-120<sup>0</sup>С до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С и вливают в неё четвертую часть горячего молока, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко и варят 7-10 минут при слабом кипении, добавляют соль. Соус процеживают и доводят до кипения.

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – запеченные изделия из котлетной массы овальной формы;

**цвет** – корочки - светло-кремовый или светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для изделий и котлетной массы из птицы, в меру солоноватый, с привкусом и ароматом соуса молочного;

**консистенция** – плотная, мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
с сыром пошехонским	11,76	10,53	1,23	17,95	17,81	0,15	10,26	989,00	237,36		
с сыром российским	11,66	10,42	1,23	18,04	17,89	0,15	10,26	990,50	237,72		
с сыром голландским	11,76	10,53	1,23	17,96	17,82	0,15	10,26	989,29	237,43		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
с сыром пошехонским	184,50	99,15	18,13	140,81	0,86	0,07	0,05	0,07	0,14	2,68	0,30
с сыром российским	188,54	97,39	19,87	140,81	0,89	0,07	0,05	0,07	0,14	2,68	0,28
с сыром голландским	187,98	98,80	19,87	140,81	0,90	0,07	0,05	0,07	0,15	2,68	0,30

## Технологическая карта № ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	123,5	52,0 <sup>1</sup>
Молоко	16,0	16,0
Хлеб пшеничный	10,0	10,0
Внутренний жир	4,0	4,0
Масса полуфабриката		80,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи и пропускают её через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, солью, Из полученной массы формируют шарики по 3-4 шт. на порцию и варят на пару, или в воде: в посуду подливают 10% воды к массе продукта и варят при плотно закрытой крышке на малом нагреве до готовности.

Отпускают с соусом или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид* – сваренные изделия в виде шариков из котлетной массы птицы;

*цвет* – серовато-белый или светло-кремовый;

*вкус, запах* – характерный для припущенных изделий и котлетной массы из птицы, в меру солоноватый;

*консистенция* – однородная, плотная, мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
фрикадельки	9,76	9,06	0,70	7,81	7,72	0,09	5,24	477,66	114,64
с маслом	9,78	9,08	0,70	11,44	11,35	0,09	5,28	617,92	148,30
с соусом	11,30	10,33	0,98	11,26	11,14	0,12	9,26	702,50	168,60

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
фрикадельки	138,66	25,33	13,42	92,48	0,77	0,01	0,00	0,05	0,09	2,68	0,08
с маслом	139,31	25,85	13,43	93,31	0,78	0,03	0,02	0,05	0,09	2,68	0,08
с соусом	205,77	78,94	19,93	134,40	0,83	0,03	0,02	0,07	0,15	2,75	0,34

## Технологическая карта № СУФЛЕ ИЗ ПТИЦЫ С РИСОМ И СЫРОМ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 2. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	115,0	110,0
Масса вареной мякоти без кожи		48,0
Крупа рисовая	4,5	4,5
Масса вязкой рисовой каши		20,0
Яйца куриные	-	7,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Сыр пошехонский/российский/голландский	2,1 / 2,1/2,2	2,0
Масса полуфабриката		76,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой, Тушки птицы формируют - придают им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения и нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Сваренные тушки птицы вынимают из бульона, охлаждают, отделяют мякоть от костей и кожи, нарезают на куски.

Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой, а затем горячей воде и варят вязкую рисовую кашу. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Мякоть вареной птицы (без кожи), нарезанную на куски соединяют с вязкой рисовой кашей и пропускают дважды через мясорубку, добавляют соль. В массу кладут желтки яиц, половину нормы масла, соль, перемешивают, хорошо её взбивают, осторожно смешивают со взбитыми белками, раскладывают в смазанные маслом формочки, посыпают тертым сыром и варят на пару

Отпускают с соусом молочным или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционные куски квадратной ли прямоугольной формы или формочки, в которой изделие варилось с гарниром и соусом, либо без соуса;

**цвет** - серовато-белый или светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для блюд из рубленой массы птицы, с привкусом и ароматом рисовой каши, сыра;

**консистенция** – однородная, мягкая, рыхлая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
с сыром пошехонским	11,37	11,09	0,28	11,75	11,71	0,04	3,22	612,21	146,93
с маслом	11,38	11,10	0,28	14,66	14,62	0,04	3,25	724,37	173,85
с соусом	12,61	12,10	0,51	14,83	14,77	0,06	6,50	805,66	193,36
Минеральные вещества, мг			Витамины, мг						



	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
с сыром пошехонским	133,97	29,77	12,45	109,59	0,86	0,04	0,01	0,04	0,10	2,95	0,02
с маслом	134,49	30,19	12,47	110,25	0,87	0,05	0,02	0,04	0,11	2,95	0,02
с соусом	187,82	72,72	17,68	143,27	0,92	0,05	0,02	0,06	0,16	3,01	0,23

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
с сыром российским	11,31	11,03	0,28	11,80	11,76	0,04	3,22	612,95	147,11
с маслом	11,33	11,05	0,28	14,70	14,66	0,04	3,25	725,13	174,03
с соусом	12,56	12,05	0,51	14,88	14,81	0,06	6,50	806,50	193,56

	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C	
с сыром российским	135,99	28,89	13,32	109,59	0,88	0,04	0,01	0,04	0,10	2,95	0,01	
с маслом	136,51	29,31	13,34	110,25	0,89	0,05	0,02	0,04	0,11	2,95	0,01	
с соусом	189,84	71,84	18,55	143,27	0,94	0,05	0,02	0,06	0,16	3,01	0,22	

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
с сыром голландским	11,37	11,09	0,28	11,76	11,72	0,04	3,22	612,33	146,96
с маслом	11,38	11,10	0,28	14,66	14,62	0,04	3,25	724,54	173,89
с соусом	12,61	12,10	0,51	14,84	14,78	0,06	6,50	805,79	193,39

	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C	
с сыром голландским	201,40	83,50	19,00	151,79	0,93	0,06	0,03	0,06	0,17	3,02	0,28	
с маслом	136,23	30,02	13,34	110,25	0,89	0,05	0,02	0,04	0,11	2,95	0,02	
с соусом	189,56	72,55	18,55	143,27	0,94	0,05	0,02	0,06	0,16	3,01	0,23	

**Технологическая карта №  
КНЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**2. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	159,5	67,0 <sup>1</sup>
Крупа рисовая	6,0	6,0
Масса вязкой рисовой каши		26,0

Молоко	5,0	5,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Масса полуфабриката		94,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>70/50</b>	

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой, затем горячей воде и варят вязкую рисовую кашу.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи и пропускают её через мясорубку два раза через мясорубку, смешивают с холодной рисовой вязкой кашей, добавляют соль, молоко, масло сливочное, тщательно перемешивают и взбивают до однородной массы. Из подготовленной массы разделяют кнели массой 20-25 г (по 2-3 шт. на порцию) и варят на пару или припускают.

Отпускают с соусом молочным или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия четко определенной, не нарушенной формы из рубленой мякоти птицы с рисовой кашей с гарниром и маслом или соусом;

**цвет** - серовато-белый или светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для блюд из рубленой массы птицы, с привкусом и ароматом рисовой каши;

**консистенция** – однородная, рыхлая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
кнели из птицы I	11,66	11,29	0,37	11,83	11,78	0,05	4,39	627,96	150,71
с маслом	11,69	11,31	0,37	15,46	15,41	0,05	4,43	769,21	184,37
с соусом	13,23	12,57	0,67	16,59	16,51	0,08	8,54	905,75	217,38

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кнели из птицы I	149,53	14,27	14,30	105,50	0,82	0,03	0,01	0,05	0,09	3,35	0,03
с маслом	150,18	14,80	14,32	106,33	0,83	0,05	0,02	0,05	0,09	3,35	0,03
с соусом	217,09	68,11	20,86	147,88	0,89	0,05	0,03	0,07	0,16	3,42	0,29

## Технологическая карта № КНЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 2. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции,г,мл	
	Брутто	Нетто

Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	160,0	67,0 <sup>1</sup>
Крупа рисовая	6,0	6,0
Масса вязкой рисовой каши		26,0
Молоко	5,0	5,0
Масло подсолнечное рафинированное	3,0	3,0
Масса полуфабриката		94,0
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>70,0</b>
<b>с маслом сливочным</b>		<b>70/5</b>
<b>с соусом молочным</b>		<b>70/50</b>

<sup>1</sup>Масса мякоти птицы без кожи.

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой, затем горячей воде и варят вязкую рисовую кашу.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть без кожи и пропускают её через мясорубку два раза через мясорубку, смешивают с холодной рисовой вязкой кашей, добавляют соль, молоко, масло подсолнечное, тщательно перемешивают и взбивают до однородной массы. Из подготовленной массы разделяют кнели массой 20-25 г (по 2-3 шт. на порцию) и варят на пару или припускают.

Отпускают с соусом молочным или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – изделия четко определенной, не нарушенной формы из рубленой мякоти птицы с рисовой кашей с гарниром и маслом или соусом;

**цвет** - серовато-белый или светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для блюд из рубленой массы птицы, с привкусом и ароматом рисовой каши;

**консистенция** – однородная, рыхлая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кнели из птицы 2	11,65	11,28	0,37	12,29	9,60	2,69	4,37	644,92	154,78		
с маслом	11,67	11,30	0,37	15,92	13,23	2,69	4,41	785,16	188,44		
с соусом	13,22	12,55	0,67	17,05	14,33	2,72	8,52	922,75	221,46		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Карот ин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кнели из птицы 2	149,14	13,96	14,29	105,01	0,81	0,02	0,00	0,05	0,09	3,35	0,03
с маслом	149,79	14,48	14,31	105,84	0,82	0,03	0,02	0,05	0,09	3,35	0,03
с соусом	216,69	67,79	20,85	147,38	0,88	0,04	0,02	0,07	0,15	3,42	0,29

## Технологическая карта № ПУДИНГ ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	198,0	191,0 в расч 101
Масса вареной мякоти без кожи		83,0
Яйца куриные	-	14,0
Масло сливочное	11,0	11,0
Капуста белокочанная	77,5	62,0
Морковь до 01.01 с 01.01	37,5	30,0
	40,0	
Горошек зеленый консервированный	17,0	11,0
Крупа манная	6,0	6,0
Сыр пошехонский/российский/голландский	5,2 / 5,3/5,4	5,0
Сухари (дорожные)	5,0	5,0
Сметана	6,0	6,0
Масса полуфабриката		222,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>200,0</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>200/5</b>	
<b>с соусом молочным</b>	<b>200/50</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30<sup>0</sup>С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре не выше +18<sup>0</sup>С, удаляют внутренний жир, почки, легкие, промывают холодной проточной водой. Тушки птицы формируют - придают им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения и нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Сваренные тушки птицы вынимают из бульона, охлаждают, отделяют мякоть от костей и кожи, нарезают на куски.

Консервированный зеленый горошек или кукурузу сахарную консервированную промывают.

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2-4 части и бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты. Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Морковь, капусту варят, зеленый горошек прогревают.

Мякоть вареной птицы без кожи вместе с овощами пропускают через мясорубку. Полученную массу ставят на плиту, нагревают и, помешивая, вводят манную крупу, проваривают до загустения. Затем массу охлаждают, добавляют половину нормы сливочного масла и желтки яиц, перемешивают и вводят взбитые белки. Осторожно перемешав, массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250<sup>0</sup>С в течение 30-35 минут. Готовый пудинг нарезают на порции.

Отпускают с соусом молочным или маслом сливочным. Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – порционные куски квадратной ли прямоугольной формы политы маслом или соусом;

**цвет** – от светло-кремового до светло-коричневого;

**вкус, запах** – характерный для блюд из рубленой массы птицы, с привкусом и ароматом используемых овощей, сыра;

**консистенция** – однородная, мягкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
пудинг из птицы	22,43	19,75	2,68	26,15	25,93	0,22	12,78	1469,83	352,76		
с маслом	22,45	19,77	2,68	29,78	29,56	0,22	12,82	1610,08	386,42		
с соусом	24,01	21,01	3,00	28,01	27,76	0,25	17,09	1639,21	393,41		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
пудинг из птицы	512,19	102,98	39,22	241,82	2,08	0,10	3,28	0,14	0,24	5,76	10,30
с маслом	512,84	103,51	39,23	242,65	2,09	0,11	3,30	0,14	0,24	5,76	10,30
с соусом	579,54	156,44	45,80	283,76	2,14	0,11	3,29	0,16	0,30	5,83	10,56

## ГАРНИРЫ

### Технологическая карта №

### КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	61,4	61,4
Вода	117,0	117,0
Масло сливочное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления

Гречневую крупу перебирают, промывают в теплой воде несколько раз, меняя воду.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Варят при помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, в основном сохранившие форму и легко отделяющиеся друг от друга; масса не вязкая, рассыпчатая, заправлена сливочным маслом;

**цвет** – коричневый или светло-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для крупы гречневой, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** – зерна крупинок мягкие, сохранившие форму, однородные.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша рассыпчатая гречневая	6,90	0,02	6,89	4,69	2,90	1,78	34,35	883,54	212,05		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша рассыпчатая гречневая	203,82	15,86	107,87	159,85	3,59	0,01	0,02	0,19	0,10	2,06	0,00

**Технологическая карта №  
КАША РАССЫПЧАТАЯ ПЕРЛОВАЯ**

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа перловая	49,1	49,1
Вода	118,0	118,0
Масло сливочное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

**2. Описание технологии приготовления**

Перловую крупу перебирают, промывают в теплой воде несколько раз, меняя воду.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Варят при помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Температура подачи блюда +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, в основном сохранившие форму и легко отделяющиеся друг от друга; масса не вязкая, рассыпчатая, заправлена сливочным маслом;

**цвет** – серовато-белый или светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для перловой крупы, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** – зерна крупинки мягкие, сохранившие форму, однородные.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность		
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал	
каша рассыпчатая перловая	4,08	0,02	4,06	3,38	2,90	0,48	29,42	701,40	168,34	
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг			

	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша рассыпчатая перловая	74,30	21,51	18,13	138,64	0,78	0,01	0,01	0,04	0,03	0,79	0,00

**Технологическая карта №**  
**КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕННАЯ**

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа пшенная	59,0	59,0
Вода	106,0	106,0
Масло сливочное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

**2. Описание технологии приготовления**

Пшено промывают меняя несколько раз воду, сначала в теплой, затем в горячей воде.

В кипящую подсоленную воду засыпают подготовленную крупу, варят при помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Рассыпчатую кашу из пшена можно готовить **откидным** способом. Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленный кипяток (6л воды и 60 г соли на 1 кг крупы) и варят 5-10 минут. С проваренного пшена сливают воду, добавляют масло, перемешивают и доводят до готовности обычным способом.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, в основном сохранившие форму и легко отделяющиеся друг от друга; масса не вязкая, рассыпчатая, заправлена сливочным маслом;

**цвет** – желтый;

**вкус, запах** – характерный для пшена, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** – зерна крупинки мягкие, сохранившие форму, однородные.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша рассыпчатая пшенная	6,06	0,02	6,04	4,62	2,90	1,71	35,34	882,15	211,72		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша рассыпчатая пшенная	109,10	18,64	43,54	120,26	1,39	0,01	0,02	0,18	0,02	0,73	0,00

**Технологическая карта №**  
**КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ**

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	52,6	52,6
Вода	110,0	110,0
Масло сливочное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

**2. Описание технологии приготовления**

Рис промывают сначала в теплой, затем в горячей воде.

В кипящую подсоленную воду засыпают подготовленную крупу, варят при помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Рассыпчатую кашу из рисовой крупы можно готовить **откидным** способом. Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленный кипяток (6л воды и 60 г соли на 1 кг крупы) и варят до готовности. Готовый рис откидывают, промывают горячей кипяченной водой, кладут в посуду, добавляют растопленное масло, перемешивают и доводят до готовности обычным способом.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, в основном сохранившие форму и легко отделяющиеся друг от друга; масса не вязкая, рассыпчатая, заправлена сливочным маслом;

**цвет** – серовато-белый или светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для риса, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** – однородная, вязкая, крупинки мягкие.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша рассыпчатая рисовая	3,29	0,02	3,28	3,37	2,90	0,46	33,83	763,13	183,15		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша рассыпчатая рисовая	46,57	8,48	23,85	69,30	0,47	0,01	0,01	0,03	0,02	0,67	0,00

Технологическая карта №



## КАША ВЯЗКАЯ ГРЕЧНЕВАЯ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	36,8	36,8
Вода	118,0	118,0
Масло сливочное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2. Описание технологии приготовления

Гречневую крупу перебирают, промывают в теплой воде несколько раз, меняя воду.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Варят при помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша заправлена сливочным маслом;

**цвет** – коричневый или светло-коричневый;

**вкус, запах** – характерный для крупы гречневой, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** – однородная, вязкая, крупинки мягкие.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая гречневая	4,14	0,02	4,13	3,97	2,90	1,07	20,60	574,50	137,88		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша вязкая гречневая	122,49	11,57	65,07	96,07	2,15	0,01	0,02	0,11	0,06	1,24	0,00

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ ПЕРЛОВАЯ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа перловая	32,7	32,7
Вода	121,0	121,0

Масло сливочное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления

Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.

В кипящую подсоленную воду засыпают подготовленную крупу, варят при помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша заправлена сливочным маслом;

**цвет** – серовато-белый или светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для крупы перловой, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** – однородная, вязкая, крупинки мягкие.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая перловая	2,72	0,02	2,71	3,22	2,90	0,32	19,60	504,60	121,10		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша вязкая перловая	49,77	16,15	12,45	92,55	0,52	0,01	0,01	0,03	0,02	0,52	0,00

## Технологическая карта № КАША ВЯЗКАЯ ПШЕННАЯ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа перловая	36,8	36,8
Вода	118,0	118,0
Масло сливочное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления

Пшено промывают меняя воду несколько раз сначала в теплой, затем в горячей воде.

В кипящую подсоленную воду засыпают подготовленную крупу, варят при помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша заправлена сливочным маслом;

**цвет** – желтый;

**вкус, запах** – характерный для пшена, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** – однородная, вязкая, крупинки мягкие.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
каша вязкая пшенная	3,78	0,02	3,77	3,97	2,90	1,07	22,05	592,44	142,19

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
каша вязкая пшенная	68,38	13,84	27,61	75,26	0,87	0,01	0,02	0,11	0,01	0,46	0,00

**Технологическая карта №  
КАША ВЯЗКАЯ РИСОВАЯ**

(наименование кулинарного изделия)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	32,7	32,7
Вода	121,0	121,0
Масло сливочное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

**2. Описание технологии приготовления**

Рис промывают сначала в теплой, затем в горячей воде.

В кипящую подсоленную воду засыпают подготовленную крупу, варят при помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Температура подачи блюда +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, каша заправлена сливочным маслом;

**цвет** – серовато-белый или светло-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для риса, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** – однородная, вязкая, крупинки мягкие.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
каша вязкая рисовая	2,06	0,02	2,04	3,19	2,90	0,29	21,04	516,86	124,05		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
каша вязкая рисовая	29,29	7,52	15,29	43,33	0,29	0,01	0,01	0,02	0,01	0,42	0,00

## Технологическая карта № МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	51,0	51,0
Масса отварных макарон	-	145,5
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2. Описание технологии приготовления

Макаронные изделия погружают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг -6 л воды и 50 г соли) и варят, периодически помешивая, до готовности: макароны - 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут. Готовые макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Температура подачи блюда +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – макаронные изделия, сохранившие форму, легко отделяются друг от друга, заправлены маслом;

**цвет** – светло-кремовый или серовато-белый в зависимости от используемых изделий;

**вкус, запах** – характерный для макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;

**консистенция** – мягкая, упругая, в меру плотная (не разварены).

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
макаронные изделия отварные	4,74	0,02	4,72	4,12	3,63	0,49	32,03	784,76	188,34		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
макаронные изделия	55,23	9,06	7,12	39,43	0,72	0,02	0,02	0,06	0,02	0,50	0,00

отварные										
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## Технологическая карта № КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

(наименование кулинарного изделия)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	187,5	150,0
с 01.09 по 31.10	199,5	
с 01.11.по 31.12	214,5	
с 01.01 по 28.02	231,0	
с 01.03	250,5	
Масса отварного картофеля	-	145,5
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2. Описание технологии приготовления

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг овощей, соль 10 г на 1 л воды) и варят при закрытой крышке до готовности. Воду сливают, картофель подсушивают. Отпускают сл сливочным маслом.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – картофель целиком имеет естественную форму (часть картофеля может быть разварена), полит маслом;

**цвет** – от белого до желтого;

**вкус, запах** – солоноватый, характерный для картофеля, с привкусом и ароматом сливочного масла;

**консистенция** – мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
картофель отварной	2,69	0,02	2,67	4,16	3,63	0,53	22,04	551,67	132,40		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
картофель отварной	561,80	6,61	26,22	64,80	0,67	0,02	0,14	0,11	0,11	0,85	12,34

## Технологическая карта № ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

(наименование кулинарного изделия)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	160,0	128,0
с 01.09 по 31.10	170,2	
с 01.11.по 31.12	183,0	
с 01.01 по 28.02	197,1	
с 01.03	213,8	
Молоко	24,3	23,0 <sup>1</sup>
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

<sup>1</sup>Масса кипяченого молока

### 2. Описание технологии приготовления

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг овощей, соль 10 г на 1 л воды), которая покрывает картофель на 2-3 см, варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и протирают. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи блюда +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – пышная протертая однородная масса, сохранившая форму, заправленная маслом и молоком;

**цвет** – от белого до светло-желтого;

**вкус, запах** – характерный для картофеля, с привкусом и ароматом молока и сливочного масла;

**консистенция** – пышная, однородная, густая, без непротертых частиц.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
пюре картофельное	2,88	0,60	2,28	4,59	4,14	0,45	19,79	536,18	128,68		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
пюре картофельное	508,72	30,01	25,18	73,42	0,59	0,02	0,12	0,10	0,12	0,74	10,65

## Технологическая карта № ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

(наименование кулинарного изделия)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	41,3	33,0
с 01.01	43,9	
Масса припущенной моркови	-	30,0
Картофель молодой	41,2	33,0
с 01.09 по 31.10	43,9	
с 01.11.по 31.12	47,2	
с 01.01 по 28.02	50,8	
с 01.03	55,1	
Масса припущенного картофеля	-	30,0
Горошек зеленый консервированный	23,1	15,0
Капуста белокочанная	41,2	33,0
Масса припущенной капусты	-	30,0
Соус молочный	-	50,0
Молоко	50,0	50,0
Мука пшеничная в/с	2,5	2,5
Масло крестьянское	2,5	2,5
Сахар	0,5	0,5
<b>Выход:</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают кубиками или дольками.

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, удаляют кочерыжку, нарезают шашками.

Овощи припускают по отдельности со сливочным маслом до готовности.

Консервированный зеленый горошек промывают.

Подготовленный зеленый горошек, припущенные овощи соединяют, заливают молочным соусом и доводят до кипения.

При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из имеющихся овощей, соответственно изменив их закладку.

Для приготовления **соуса молочного** пшеничную муку просеивают, всыпают в растопленное масло сливочное и пассеруют, непрерывно помешивая, при температуре 110°- 120°С до приобретения светло- кремового цвета. Охлаждают до 60°-70°С и вливают в нее четвертую часть горячего молока с водой, вымешивают до образования однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко с водой и варят 7- 10 минут при слабом кипении, затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Оптимальная температура блюда при подаче 50° С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления; набор компонентов и их соотношение соблюдены; блюдо приготовлено с молочным соусом;

**цвет** - характерный для смеси использованных овощей и соуса;

**вкус, запах** - характерный для смеси овощей; соус дополняет приятные вкусовые ощущения; **консистенция** – овощей – мягкая, плотная; соуса – однородная, без комков заварившейся муки.

**4.Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
овощи в молочном соусе	3,41	1,27	2,14	3,14	2,92	0,22	13,40	411,25	98,70		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
овощи в молочном соусе	387,10	76,54	26,57	88,22	0,54	0,01	3,61	0,08	0,11	0,76	9,23

**Технологическая карта №  
МОРОКВЬ, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	183,8	147,0
с 01.01	195,5	
Масло сливочное	4,0	4,0
Сахар	1,5	1,5
Соус сметанный	30,0	30,0
Сметана	15,0	15,0
Мука пшеничная	1,5	1,5
Вода	15,0	15,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

**2. Описание технологии приготовления**

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Подготовленную морковь нарезают дольками или кубиками и припускают с маслом в небольшом количестве воды (10% к массе моркови), добавляют сахар, соус сметанный и тушат до готовности 10-15 минут.

Для приготовления соуса **сметанного** муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль, лавровый лист и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи блюда +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – морковь хорошо очищена, нарезана в соответствии с технологией приготовления и протушена в сметанном соусе;



**цвет** – соуса – белый или белый со слабым кремовым оттенком; моркови – характерный, оранжевый;

**вкус, запах** – кисло-сладкий, характерный для моркови с привкусом и ароматом сметаны;

**консистенция** – моркови - мягкая, плотная, сохранена форма нарезки; соуса – средней густоты.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
морковь, тушенная в сметанном соусе	2,23	0,39	1,84	5,69	5,54	0,14	12,26	514,87	123,57		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
морковь, тушенная в сметанном соусе	428,86	50,64	29,57	67,34	0,59	0,03	15,76	0,05	0,07	1,01	3,85

### Технологическая карта № МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	159,4	127,5
с 01.01	169,6	
Масло сливочное	7,5	7,5
Сахар	4,0	4,0
Чернослив	26,6	40,0 <sup>1</sup> /30,0 <sup>2</sup>
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

<sup>1</sup>Масса вареного чернослива

<sup>2</sup>Масса вареного чернослива без косточки

#### 2. Описание технологии приготовления

Чернослив перебирают, тщательно промывают, заливают горячей водой и оставляют в воде до полного набухания, удаляют косточки, ошпаривают, охлаждают и мелко нарезают.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Подготовленную морковь нарезают дольками или кубиками и припускают с маслом в небольшом количестве воды (10% к массе моркови) и тушат до полуготовности.

В морковь кладут подготовленный чернослив, добавляют сахар и тушат до готовности 12-15 минут.

Температура подачи блюда +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – морковь хорошо очищена, нарезана в соответствии с технологией приготовления и протушена с черносливом и маслом;

**цвет** – характерный для моркови – оранжевый с вкраплениями чернослива;

**вкус, запах** – кисло-сладкий, с привкусом и ароматом чернослива;

**консистенция** – мягкая, плотная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
морковь, тушенная с черносливом	2,34	0,02	2,32	3,76	3,63	0,13	32,10	766,62	183,99		
Минеральные вещества, мг											
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
морковь, тушенная с черносливом	640,20	59,92	54,91	80,41	1,35	0,02	15,82	0,05	0,09	1,35	4,21

## Технологическая карта № МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	159,4	127,5
с 01.01	169,6	
Масло сливочное	7,5	7,5
Сахар	4,0	4,0
Яблоки	42,9	30,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2. Описание технологии приготовления

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками или соломкой.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Подготовленную морковь нарезают дольками или кубиками и припускают с маслом в небольшом количестве воды (10% к массе моркови) и тушат до полуготовности.

В морковь кладут подготовленные яблоки, добавляют сахар и тушат до готовности 12-15 минут.

Температура подачи блюда +50°С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – морковь хорошо очищена, нарезана в соответствии с технологией приготовления и протушена с яблоками и маслом;

**цвет** – характерный для моркови – оранжевый с вкраплениями яблок;  
**вкус, запах** – кисло-сладкий, с привкусом и ароматом яблока;  
**консистенция** – мягкая, плотная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
морковь, тушенная с яблоками	1,62	0,03	1,58	5,66	5,45	0,22	14,55	531,81	127,63		
<b>Минеральные вещества, мг</b>											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
морковь, тушенная с яблоками	431,37	38,05	26,81	54,18	1,06	0,03	13,68	0,05	0,06	0,93	5,31

**Технологическая карта №  
КАПУСТА ТУШЕНАЯ (квашеная)**

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста квашеная	214,5	150,0
Масло растительное	5,0	5,0
Морковь до 01.01	15,6	12,5
с 01.01	16,6	
Лук репчатый	7,1	6,0
Томат пюре	1,5	1,5
Мука пшеничная	2,0	2,0
Сахар	5,0	5,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

**2. Описание технологии приготовления**

Квашеную капусту перебирают (если очень кислая, то промывают в холодной воде. отжимают), крупные куски измельчают.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают нашинкованные овощи (морковь и лук) слоем 5-7 см и отдельно пассеруют при температуре не выше 120°C в течение: лук 5-8 минут, морковь 10-15 минут.

Подготовленную капусту кладут в котел слоем до 30см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), часть растительного масла, томат-пюре, пассерованный с небольшим количеством масла в течение 3-5 минут, и тушат до полуготовности. Добавляют пассерованный

лук, морковь и за 5 минут до конца тушения капусты заправляют мучной пассеровкой (пшеничную муку просеивают и пассеруют без масла при температуре 150-160°C, периодически помешивая, до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 70-80°C и разводят теплой водой в соотношении 1:4), сахаром, солью.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления; тушеные овощи заправлены мукой пассерованной и маслом; набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – характерный для тушеной капусты, от светло-коричневого до коричневого цвета;

**вкус, запах** – характерный для квашеной капусты, кисло-сладкий, пассерованные овощи и томатное пюре дополняют приятные вкусовые ощущения и ароматы;

**консистенция** – мягкая, плотная, сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
капуста тушеная (квашеная)	2,81	0,00	2,81	4,42	0,00	4,42	9,85	400,21	96,05		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
капуста тушеная (квашеная)	296,01	68,71	24,20	49,87	0,91	0,00	1,36	0,03	0,03	0,60	18,69

## Технологическая карта № КАПУСТА ТУШЕНАЯ (белокочанная свежая)

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	216,3	173,0
Масло растительное	5,0	5,0
Морковь до 01.01	15,6	12,5
с 01.01	16,6	
Лук репчатый	7,1	6,0
Томат пюре	1,5	1,5
Мука пшеничная	2,0	2,0
Сахар	5,0	5,0
Лимонная кислота	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

### 2. Описание технологии приготовления

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, шинкуют (если свежая капуста горчит, ее ошпаривают в течение 3-5 минут).

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают нашинкованные овощи (морковь и лук) слоем 5-7 см и раздельно пассеруют при температуре не выше 120°C в течение: лук 5-8 минут, морковь 10-15 минут.

Нашинкованную свежую капусту кладут в котел слоем до 30см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, часть растительного масла, томат-пюре, пассерованный с небольшим количеством масла в течение 3-5 минут, и тушат до полуготовности. Добавляют пассерованный лук, морковь и за 5 минут до конца тушения капусты заправляют мучной пассеровкой (пшеничную муку просеивают и пассеруют без масла при температуре 150-160°C, периодически помешивая, до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 70-80°C и разводят теплой водой в соотношении 1:4), сахаром, солью.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления; тушеные овощи заправлены мукой пассерованной и маслом; набор компонентов и их соотношение соблюдены;

**цвет** – характерный для тушеной капусты, от светло-коричневого до коричневого цвета;

**вкус, запах** – характерный для капусты, кисло-сладкий, пассерованные овощи и томатное пюре дополняют приятные вкусовые ощущения и ароматы;

**консистенция** – мягкая, плотная, сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
капуста тушеная	3,18	0,00	3,18	4,57	0,00	4,57	14,20	486,33	116,72		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
капуста тушеная	534,96	60,69	31,08	70,54	0,78	0,00	1,36	0,09	0,06	1,20	25,83

## Технологическая карта № КАПУСТА ТУШЕНАЯ С ЯБЛОКАМИ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	197,5	158,0
Яблоки	42,9	30,0

Сахар	2,0	2,0
Масло сливочное	12,0	12,0
Мука пшеничная	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, шинкуют (если свежая капуста горчит, ее ошпаривают в течение 3-5 минут).

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают брусочками, ломтиками, соломкой или натирают на крупной терке.

Нашинкованную свежую капусту кладут в котел слоем до 30см, добавляют воду (5-10% к массе сырой капусты), часть масла сливочного, тушат капусту, периодически помешивая, до полуготовности, добавляют яблоки и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусты заправляют сахаром, солью и мукой, подсушенной без изменения цвета, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи блюда +50°С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – капуста и яблоки хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления; протушены и заправлены мукой пассерованной и маслом; соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – характерный для тушеной капусты, от светло-коричневого до светло-кремового;

**вкус, запах** – характерный для капусты, с привкусом и ароматом яблок, кисло-сладковатый;

**консистенция** – мягкая, плотная, сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
капуста тушеная с яблоками	2,87	0,05	2,82	8,98	8,71	0,26	12,45	616,97	148,07		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
капуста тушеная с яблоками	515,03	56,38	28,02	62,17	1,21	0,04	0,04	0,08	0,06	1,08	24,94

## Технологическая карта № КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МОРКОВЬЮ В МОЛОКЕ

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	123,8	99,0
Морковь до 01.01	66,3	53,0

с 01.01	70,5	
Молоко	30,0	30,0
Масло сливочное	4,0	4,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, шинкуют (если свежая капуста горчит, ее ошпаривают в течение 3-5 минут).

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают тонкой соломкой или кубиками или дольками.

Нашинкованную свежую капусту и нарезанную морковь тушат в молоке с добавлением 1/3 от нормы сливочного масла до готовности 40-45 минут. За 5 минут до окончания тушения заправляют солью и мукой, подсушенной без изменения цвета, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве молока, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – капуста и морковь хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления; протушены, заправлены мукой пассерованной и маслом; соотношение компонентов соблюдено;

**цвет** – характерный для тушеной капусты, от светло-коричневого до светло-оранжевого;

**вкус, запах** – характерный для капусты, с привкусом и ароматом моркови;

**консистенция** – мягкая, плотная, сочная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
капуста тушеная с морковью в молоке	3,24	0,77	2,47	3,73	3,56	0,16	10,79	407,66	97,84		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
капуста тушеная с морковью в молоке	465,42	77,95	30,13	82,19	0,62	0,02	5,69	0,08	0,09	1,02	15,93

## Технологическая карта № Сложный гарнир (вариант 1)

(наименование кулинарной продукции)

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто

Картофель молодой	80,0	64,0
с 01.09 по 31.10	85,1	
с 01.11.по 31.12	91,5	
с 01.01 по 28.02	98,6	
с 01.03	106,9	
Молоко	11,5	11,5 <sup>1</sup>
Масло сливочное	2,5	2,5
Масса картофельного пюре	-	75,0
Горошек зеленый консервированный	113,8	73,0
Масло сливочное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>150</b>

<sup>1</sup>Масса кипяченого молока

## 2. Описание технологии приготовления

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг овощей, соль 10 г на 1 л воды), которая покрывает картофель на 2-3 см, варят до готовности, воду сливают.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Перед отпуском гарнир подают на одной тарелке: картофельное пюре с одной стороны, горошек консервированный рядом, с другой стороны, заправленный сливочным маслом.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – пюре - пышная протертая однородная масса, сохранившая форму; горошек консервированный - зерна горошка целые, легко отделяющиеся друг от друга;

**цвет** – пюре - от светло-оранжевого до оранжевого; зеленого горошка – серовато-зеленый или светло-коричневый с зеленоватым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для картофеля, и зеленого горошка;

**консистенция** – пышная, однородная, густая, без непротертых частиц; зерна горошка – мягкие, плотные.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сложный гарнир	3,46	0,31	3,15	4,24	3,88	0,35	14,18	447,72	107,45		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
сложный гарнир	317,56	28,12	25,93	76,50	0,74	0,02	0,24	0,11	0,09	0,78	8,25

## Технологическая карта № Сложный гарнир (вариант 2) (наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто



Свекла до 01.01	100,0	80,0
с 01.01	106,4	
Лимонная кислота	0,1	0,1
Масса припущенной свеклы	-	73,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Горошек зеленый консервированный	113,8	73,0
Масло сливочное	2,5	2,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>150</b>	

## 2. Описание технологии приготовления

Свеклу предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, нарезают соломкой или кубиками, припускают в малом количестве воды до готовности с добавлением лимонной кислоты, предварительно растворенную в охлажденной кипяченой воде. Заправляют сливочным маслом.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Перед отпуском гарнир подают на одной тарелке: свеклу с одной стороны, горошек консервированный рядом, с другой стороны, заправленный сливочным маслом.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – свекла хорошо очищена и нарезана в соответствии с технологией приготовления; горошек консервированный - зерна горошка целые, легко отделяющиеся друг от друга;

**цвет** – свеклы – бордовый, характерный для свеклы; зеленого горошка – серовато-зеленый или светло-коричневый с зеленоватым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для свеклы, сладковатый, и зеленого горошка;

**консистенция** - мягкая, плотная, свекла не помята, сохранена форма нарезки; зерна горошка – мягкие, плотные.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сложный гарнир	3,10	0,02	3,08	3,47	3,27	0,20	10,85	393,38	94,41		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
сложный гарнир	360,42	27,31	31,38	68,36	0,93	0,02	0,22	0,07	0,05	0,60	6,37

## Технологическая карта № Пюре картофельное с морковью

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	135,0	108,0
с 01.09 по 31.10	143,6	

с 01.11.по 31.12	154,4	
с 01.01 по 28.02	166,3	
с 01.03	180,4	
Морковь до 01.01	36,3	29,0
с 01.01	38,6	
Молоко	20,0	19,0 <sup>1</sup>
Масло сливочное	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>150</b>

<sup>1</sup>Масса кипяченого молока

## 2. Описание технологии приготовления

Картофель и морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг овощей, соль 10 г на 1 л воды), которая покрывает картофель на 2-3 см, варят до готовности, воду сливают. Морковь нарезают дольками и припускают с добавлением 1/3 нормы сливочного масла.

Отварной картофель и припущенную морковь протирают, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** – пышная протертая однородная масса, сохранившая форму, заправленная маслом и молоком;

**цвет** – от светло-оранжевого до оранжевого;

**вкус, запах** – характерный для картофеля, со сладковатым привкусом моркови;

**консистенция** – пышная, однородная, густая, без непротертых частиц.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
пюре картофельное с морковью	3,00	0,74	2,26	3,22	2,82	0,41	18,98	485,59	116,54		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
пюре картофельное с морковью	522,62	42,82	27,97	80,65	0,60	0,01	3,20	0,10	0,12	0,83	9,79

## СОУСЫ

### Технологическая карта № СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Вода	1000,0	1000,0
Масло подсолнечное рафинированное	20,0	29,0
Мука пшеничная	50,0	50,0
Томат-пюре	100,0	100,0
Морковь до 01.01 с 01.01	100,0	80,0
	106,7	
Лук репчатый	23,8	20,0
Сахар	15,0	15,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Нарезанные морковь и лук слегка пассеруют с маслом, добавляют томат-пюре и продолжают пассерование 10-12 минут. Пшеничную муку просеивают и пассеруют без масла при температуре 150-160<sup>0</sup>С, периодически помешивая, до приобретения светло-кремового цвета, охлаждают до 70-80<sup>0</sup>С и разводят теплой кипяченой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, добавляют пассерованные с томатом- пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Подают к блюдам из котлетной массы, сосискам. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная масса, без комков заварившейся муки;

**цвет** – светло-коричневый с оранжевым оттенком;

**вкус** – слегка кисловатый с привкусом овощей;

**запах** – характерный для пассерованных овощей и томата, без запаха сырой муки;

**консистенция** – вязкая, однородная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
соус красный основной	8,96	0,00	8,96	26,05	0,00	26,05	61,92	2229,38	535,05		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
соус красный основной	893,59	91,15	33,39	137,95	2,69	0,00	10,01	0,14	0,07	1,55	13,17

## Технологическая карта № СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Вода	1100,0	1100,0
Масло сливочное	50,0	50,0
Мука пшеничная	50,0	50,0
Лук репчатый	35,7	30,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют.

Пшеничную муку просеивают и подсушивают при температуре 110-120<sup>0</sup>С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до однородной массы. Постепенно добавляют оставшуюся воду, кладут нарезанный лук и варят при слабом кипении 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившийся лук, и доводят до кипения.

Подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная масса, без комков заварившейся муки;

**цвет** – серовато-белый или беловато-кремовый;

**вкус** – в меру солоноватый с привкусом лука;

**запах** – с ароматом лука репчатого и масла сливочного, без запаха сырой муки;

**консистенция** – вязкая, однородная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
соус белый основной	5,18	0,22	4,96	36,78	36,30	0,48	33,82	2080,16	499,24		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
соус белый основной	107,71	64,39	20,30	58,02	0,76	0,18	0,15	0,09	0,06	0,58	1,02

## Технологическая карта № СОУС МОЛОЧНЫЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко	1000,0	1000,0
Масло сливочное	50,0	50,0
Мука пшеничная	50,0	50,0

Сахар	10,0	10,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Пшеничную муку просеивают, подсушивают при температуре 110-120<sup>0</sup>С без изменения цвета и растирают со сливочным маслом, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С, разводят горячим молоком, варят 7-10 минут при слабом кипении. Добавляют сахар, соль, процеживают, доводят до кипения.

Подают к овощным, крупяным и другим блюдам. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная масса, без комков заварившейся муки;

**цвет** – белый или беловато-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для данного вида соусов, с привкусом и ароматом молока и масла сливочного;

**консистенция** – однородная, вязкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
соус молочный	29,90	25,32	4,58	58,78	58,30	0,48	82,92	4120,88	989,01		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
соус молочный	1330,06	1069,38	128,93	828,68	1,16	0,30	0,23	0,35	1,26	1,30	5,20

## Технологическая карта № СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко	1000,0	1000,0
Масло сливочное	40,0	40,0
Мука пшеничная	40,0	40,0
Сахар	120,0	120,0
Ванилин	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Пшеничную муку просеивают, подсушивают при температуре 110-120<sup>0</sup>С без изменения цвета и растирают со сливочным маслом, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С, разводят горячим молоком, варят 7-10 минут при слабом кипении. Добавляют сахар, соль, процеживают, вводят ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде, доводят до кипения.

Подают к пудингам, запеканкам, крупяным, овощным, другим блюдам. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная масса, без комков заварившейся муки;

**цвет** – белый или беловато-кремовый;

**вкус, запах** – характерный для данного вида соусов, с ароматом ванилина;

**консистенция** – однородная, вязкая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
соус молочный сладкий	28,94	25,28	3,67	51,43	51,04	0,39	175,45	5278,50	1266,84		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
соус молочный сладкий	1321,01	1068,67	127,51	819,54	1,32	0,26	0,20	0,34	1,24	1,20	5,20

**Технологическая карта №  
СОУС СМЕТАННЫЙ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Сметана	250,0	250,0
Мука пшеничная	75,0	75,0
Вода	750,0	750,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Пшеничную муку просеивают, подсушивают температуре 110-120<sup>0</sup>С без изменения цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С, разводят горячей водой, вымешивают до однородной массы и варят 25-30 минут, добавляют прокипяченную сметану, соль и варят 3-5 минут, процеживают, доводят до кипения.

Подают соус к мясным, овощным, рыбным блюдам или используют для запекания мяса, рыбы, овощей. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – однородная масса, без комков заварившейся муки;

**цвет** – серовато-белый или белый со слабым кремовым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для данного вида соусов, с привкусом и ароматом сметаны;

**консистенция** – однородная, вязкая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
соус сметанный	13,11	6,23	6,88	44,73	44,00	0,73	53,71	2870,63	688,95

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
соус сметанный	318,64	230,78	34,37	186,62	1,22	0,23	0,12	0,15	0,24	0,92	0,30

**Технологическая карта №  
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ-ПЮРЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Сметана	255,0	255,0
Мука пшеничная	76,5	76,5
Вода	765,0	765,0
Томат-пюре	60,0	60,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Муку просеивают, слегка пассеруют без масла при температуре 110-120<sup>0</sup>С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С, разводят ее водой, вымешивают до образования однородной массы, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль, лавровый лист и, помешивая, варят 3-5 минут. Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Соус используют для приготовления голубцов, запеченных блюд из овощей. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – однородная масса, без комков заварившейся муки;

**цвет** – от бледно-красного до светло-оранжевого;

**вкус, запах** – характерный для данного вида соусов, в меру солоновато-кисловатый с привкусом и ароматом сметаны, томата-пюре;

**консистенция** – однородная, вязкая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
соус сметанный с томатным пюре	15,29	6,35	8,94	45,62	44,88	0,74	61,15	3074,29	737,83

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
соус сметанный с томатным пюре	674,75	245,96	35,05	226,89	2,29	0,23	0,99	0,17	0,26	1,23	6,55

## Технологическая карта № СОУС ПОЛЬСКИЙ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Масло сливочное	215,0	215,0
Яйца куриные	-	160,0
Петрушка (зелень)	27,0	20,0
Лимонная кислота	2,0	2,0
Масса белого соуса		650,0
Масло сливочное	35,0	35,0
Мука пшеничная	35,0	35,0
Вода	650,0	650,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Зелень петрушки перебирают, удаляю пожелтевшие и увядшие листья, тщательно моют в большом количестве воды, измельчают.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Пшеничную муку просеивают, подсушивают температуре 110-120<sup>0</sup>С без изменения цвета, охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С, растирают со сливочным маслом, в несколько приемов разводят горячей кипяченой водой. Доводят до кипения, варят 25-30 минут, процеживают, дают закипеть. Добавляют сливочное масло, мелко нарезанные вареные яйца, соль, лимонную кислоту, предварительно разведенную в небольшом количестве охлажденной кипяченой воды, и зелень петрушки.

Подают соус к блюдам из отварной рыбы. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - в соусе белом с маслом равномерно распределены измельченные вареные яйца и зелень;

**цвет** - бледно-серый с желтыми или оранжевыми пятнами сливочного масла с желто-белыми частичками вареных яиц и зелени;

**вкус, запах** - слегка кисловатый с ароматом сливочного масла и зелени петрушки или укропа;

**консистенция** - жидкая или средней густоты.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
соус польский	23,06	19,20	3,87	198,10	197,69	0,41	25,95	8429,63	2023,11		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
соус польский	325,51	178,24	42,89	351,31	4,62	1,13	1,67	0,13	0,78	0,79	12,00



**Технологическая карта №**  
**МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ-ПЮРЕ**

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01 с 01.01	875,0	700,0
	933,3	
Лук репчатый	178,6	150,0
Томатное пюре	80,0	80,0
Масло подсолнечное рафинированное	100,0	100,0
Кислота лимонная	9,0	9,0
Сахар	25,0	25,0
Вода	410,0	410,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде, нарезают соломкой. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, срезают донце, промывают в проточной воде и мелко шинкуют. Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140<sup>0</sup>С масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110<sup>0</sup>С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут. Затем добавляют томатное пюре и продолжают пассерование в течение 7-10 минут, добавляют горячую воду, лимонную кислоту и кипятят 15-20 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый маринад охлаждают.

Оптимальная температура подачи +15<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – овощи равномерно нарезаны, сохранившие форму, равномерно распределены в маринаде;

**цвет** – от светло-оранжевого до красно-оранжевого;

**вкус** – умеренно острый с привкусом пассерованных овощей и томатного пюре;

**запах** – характерный для данного вида соусов с ароматом пассерованных овощей, томатного пюре и растительного масла;

**консистенция** - мягкая, сочная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

Не более 2 часов с момента приготовления при температуре +2+<sup>0</sup>С 6.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
маринад овощной с томатом-пюре	12,53	0,00	12,53	88,53	0,00	88,53	88,60	5353,41	1284,82		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

маринад овощной с томатом-пюре	2658,27	249,88	155,71	385,33	4,71	0,00	76,10	0,39	0,32	5,44	31,70
--------------------------------------	---------	--------	--------	--------	------	------	-------	------	------	------	-------

### Технологическая карта № СОУС ШОКОЛАДНЫЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Какао порошок	100,0	100,0
Сахар	200,0	200,0
Молоко сгущенное с сахаром	455,0	455,0
Ванилин	0,2	0,2
Вода	300,0	300,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Какао смешивают с сахаром, разводят небольшим количеством горячей воды. Молоко сгущенное разводят горячей водой, нагревают до кипения, при непрерывном помешивании вливают молоко в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают. Добавляют ванилин, растворенный в теплой кипяченой воде (1:20).

Подают к блюдам из творога, круп, макаронных изделий. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная полупрозрачная масса,

**цвет** – светло-коричневый, с красноватым оттенком

**вкус** – сладкий;

**запах** – присущий какао с молоком и ванилином;

**консистенция** – тягучая;

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
соус шоколадный	50,69	29,16	21,54	49,43	34,03	15,40	434,07	9727,50	2334,60		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
соус шоколадный	2920,29	1293,03	303,37	1436,76	14,19	0,12	0,16	0,27	1,62	2,17	1,82

### Технологическая карта № СОУС ИЗ СОКА ЧЕРНОСМОРОДИНОВОГО

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Черносмородиновый сок	300,0	300,0
Сахар	80,0	80,0
Крахмал картофельный	50,0	50,0
Вода	720,0	720,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

В холодной воде, взятой от нормы (200 г), растворяют крахмал. В оставшуюся воду добавляют сахар, половину нормы сока и доводят до кипения. В полученный кипящий сироп тонкой струйкой быстро вводят растворенный крахмал и, быстро размешивая, доводят до кипения. Затем добавляют оставшийся сок и снова доводят до кипения. Быстро снимают с огня.

Используется в качестве соуса к сладким блюдам. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная полупрозрачная масса без пленки на поверхности;

**цвет** – типичный для черносмородинового сока;

**вкус** – сладкий, с кисловатым привкусом, типичный для черносмородинового сока;

**запах** – свойственный использованному соку;

**консистенция** – вязкая, тянущаяся.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кисель из сока черносмородинового	1,38	0,00	1,38	0,00	0,00	0,00	129,01	2200,13	528,03		
	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг							
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кисель из сока черносмородинового	357,62	153,12	97,62	85,70	0,22	0,00	0,12	0,02	0,02	0,36	102,60

## Технологическая карта № СОУС ИЗ СОКА ЯБЛОЧНОГО

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблочный сок	300,0	300,0
Сахар	80,0	80,0
Крахмал картофельный	50,0	50,0
Вода	720,0	720,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

В холодной воде, взятой от нормы (200 г), растворяют крахмал. В оставшуюся воду добавляют сахар, половину нормы сока и доводят до кипения. В полученный кипящий сироп тонкой струйкой быстро вводят растворенный крахмал и, быстро размешивая, доводят до кипения. Затем добавляют оставшийся сок и снова доводят до кипения. Быстро снимают с огня.

Используется в качестве соуса к сладким блюдам. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная полупрозрачная масса без пленки на поверхности;

**цвет** – типичный для яблочного сока;

**вкус** – сладкий, с кисловатым привкусом, типичный для яблочного сока;

**запах** – свойственный использованному соку;

**консистенция** – вязкая, тянущаяся.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кисель из сока яблочного	1,38	0,00	1,38	0,00	0,00	0,00	132,25	2177,63	522,63		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кисель из сока яблочного	323,69	66,00	16,71	51,77	1,00	0,00	0,00	0,02	0,02	0,24	2,40

## СЛАДКИЕ БЛЮДА

### Технологическая карта № КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (вишня)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Вишня	47,1	40,0
Вода	162,0	162,0
Сахар	20,0	20,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют, удаляют косточки.

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В кипящий сироп погружают плоды, доводят до кипения. Прекращают нагрев, накрывают крышкой и охлаждают до комнатной температуры.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – плоды вишни с удаленной косточкой, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от красноватого до темно-бордового;

**вкус** – кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных и настоявшихся в сиропе плодов вишни;

**запах** – типичный для вареных и настоявшихся в сиропе плодов вишни;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
компот из свежих плодов (вишня)	0,21	0,00	0,21	0,13	0,00	0,13	20,75	342,75	82,26		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
компот из свежих плодов (вишня)	67,76	16,54	8,20	7,83	0,18	0,00	0,02	0,01	0,01	0,10	1,80

### Технологическая карта № КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (груши)

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Груша	54,8	40,0
Вода	172,0	172,0
Сахар	20,0	20,0
Лимонная кислота	0,2	0,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Груши перебирают, промывают, очищают от кожицы и удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки или ломтики.

В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В кипящий сироп погружают плоды, варят при слабом кипении 6-8 минут. Прекращают нагрев, накрывают крышкой и охлаждают до комнатной температуры.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – плоды груши, очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом, нарезаны равномерно, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от желтого до оранжевого разной интенсивности;

**вкус** – кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**запах** – типичный для вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
компот из свежих плодов (вишня)	0,21	0,00	0,21	0,13	0,00	0,13	16,25	271,71	65,21		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
компот из свежих плодов (вишня)	67,52	14,84	7,84	7,83	0,17	0,00	0,02	0,01	0,01	0,10	1,80

### Технологическая карта № КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (сливы)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Слива	44,4	40,0
Вода	162,0	162
Сахар	20,0	20,0
Лимонная кислота	0,2	0,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сливы перебирают, промывают, нарезают пополам, удаляют косточки.

В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В кипящий сироп погружают плоды и доводят до кипения. Прекращают нагрев, накрывают крышкой и охлаждают до комнатной температуры.

Оптимальная температура подачи +20°C.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – сливы нарезаны на половинки (косточки удалены), залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от красноватого до темно-бордового;

**вкус** – кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**запах** – типичный для вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
КОМПОТ ИЗ свежих плодов (слива)	0,28	0,00	0,28	0,00	0,00	0,00	21,42	348,75	83,70		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
КОМПОТ ИЗ свежих плодов (слива)	75,42	13,81	4,54	6,96	0,23	0,00	0,03	0,02	0,01	0,19	1,60

### Технологическая карта № КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	57,2	40,0
Вода	172,0	172,0
Сахар	20,0	20,0
Лимонная кислота	0,2	0,2
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, промывают, очищают от кожицы и удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки или ломтики.

В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В кипящий сироп погружают плоды, варят при слабом кипении 6-8 минут. Прекращают нагрев, накрывают крышкой и охлаждают до комнатной температуры.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – яблоки, очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом, нарезаны равномерно, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от желтого до оранжевого разной интенсивности;

**вкус** – кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**запах** – типичный для вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

#### 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки)	0,14	0,00	0,14	0,14	0,00	0,14	21,49	351,75	84,42		
Минеральные вещества, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки)	97,71	12,80	4,63	3,83	0,82	0,00	0,01	0,01	0,01	0,10	2,64

### Технологическая карта № КОМПОТ ИЗ КЛЮКВЫ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Клюква	26,4	25,0
Сахар	24,0	24,0
Вода	203,0	203,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки, моют, протирают.

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения и проваривают 10-12 минут. В подготовленный кипящий сироп погружают протертые ягоды и варят при слабом кипении 8-10 минут, охлаждают до комнатной температуры.

Перед подачей порционируют. Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная жидкость с наличием взвешенных частиц протертых ягод;

**цвет** – малиново-красный разной интенсивности;

**вкус, запах** – кисло-сладкий, с привкусом и ароматом клюквы;

**консистенция** – жидкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не выше +20<sup>0</sup>С не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
КОМПОТ ИЗ КЛЮКВЫ	0,11	0,00	0,11	0,00	0,00	0,00	22,41	365,48	87,71		
Минеральные вещества, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
КОМПОТ ИЗ КЛЮКВЫ	27,04	11,54	3,51	2,39	0,19	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	1,50

### Технологическая карта №



## КОМПОТ ИЗ КУРАГИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Курага	25,0	25,0
Масса отварной кураги		47,0
Сахар	10,0	10,0
Лимонная кислота	0,2	0,2
Вода	203,0	203,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят при слабом кипении до готовности в течение 10-20 минут, охлаждают до комнатной температуры.

Перед подачей порционируют. Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – вареные плоды, сохранившие форму, залиты прозрачным отваром, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от желтоватого до оранжевого;

**вкус** – кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных плодов;

**запах** – типичный для смеси вареных плодов;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не выше +20<sup>0</sup>С не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
компот из кураги	1,16	0,00	1,16	0,00	0,00	0,00	21,36	361,50	86,76		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каротин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
компот из кураги	374,24	43,41	24,60	31,76	0,72	0,00	0,70	0,02	0,04	0,60	0,40

### Технологическая карта №

## КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ (яблок или груш)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	15,0	15,0/56,0 <sup>1</sup>

или груши	30,0	30,0/45,0 <sup>1</sup>
Сахар	16,0	16,0
Лимонная кислота	0,2	0,2
Вода	203,0	203,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

<sup>1</sup>Масса сухофруктов вареных.

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Груши или яблоки заливают горячей водой и варят, затем добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до размягчения. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут.

Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционируют, равномерно распределяя сухофрукты и сироп.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – вареные сухофрукты, сохранившие форму, залиты прозрачным отваром, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от желтоватого до темно-коричневого;

**вкус** – кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных плодов, ягод;

**запах** – типичный для смеси вареных плодов, ягод;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
из сушеных яблок	0,29	0,00	0,29	0,00	0,00	0,00	20,85	339,33	81,44		
из сушеных груш	0,61	0,00	0,61	0,00	0,00	0,00	27,60	453,54	108,85		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
из сушеных яблок	76,64	22,97	5,68	10,05	0,83	0,00	0,00	0,00	0,00	0,11	0,12
из сушеных груш	228,54	36,57	18,99	24,01	0,51	0,00	0,00	0,01	0,02	0,12	0,96

## Технологическая карта № КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ (чернослива или изюма)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Чернослив без косточки	25,0	25,0/37,0 <sup>1</sup>
или изюм	20,0	20,0/32,0 <sup>1</sup>

Сахар	13,0	13,0
Лимонная кислота	0,2	0,2
Вода	203,0	203,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

<sup>1</sup>Масса сухофруктов вареных.

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. В кипящий сироп кладут чернослив или изюм, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Чернослив варят 10-20 минут, изюм – 5-10 минут.

Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционируют в стаканы, равномерно распределяя сухофрукты и сироп.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – вареные сухофрукты, сохранившие форму, залиты прозрачным отваром, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от желтоватого до темно-коричневого;

**вкус** – кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных плодов, ягод;

**запах** – типичный для смеси вареных плодов, ягод;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
из чернослива	0,51	0,00	0,51	0,00	0,00	0,00	24,82	411,62	98,79
из изюма	0,32	0,00	0,32	0,00	0,00	0,00	23,56	381,25	91,50

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
из чернослива	188,79	25,87	23,95	18,05	0,69	0,00	0,01	0,00	0,02	0,30	0,30
из изюма	150,51	22,35	9,07	22,45	0,56	0,00	0,00	0,02	0,01	0,08	0,00

## Технологическая карта № КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки сушеные	5,0	5,0
Чернослив без косточки	5,0	5,0
Изюм	5,0	5,0
Груша сушеная	5,0	5,0
Сахар	16,0	16,0
Лимонная кислота	0,2	0,2

Вода	200,0	200,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Груши заливают горячей водой и варят, затем кладут яблоки, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до размягчения, после чего кладут остальные сухофрукты, соблюдая очередность закладки, и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив – 10-20 минут, изюм – 5-10 минут.

Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционируют, равномерно распределяя сухофрукты и сироп.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – вареные сухофрукты, сохранившие форму, залиты прозрачным отваром, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от желтоватого до темно-коричневого;

**вкус** – кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных плодов, ягод;

**запах** – типичный для смеси вареных плодов, ягод;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
из смеси сухофруктов	0,38	0,00	0,38	0,00	0,00	0,00	24,33	3963,92	95,26		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
из смеси сухофруктов	139,10	24,83	12,18	16,57	0,64	0,00	0,00	0,01	0,01	0,14	0,26

## Технологическая карта № КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	34,0	30,0
Сахар	20,0	20,0
Крахмал картофельный	8,0	8,0
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	197,0	197,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают в холодной проточной воде, очищают от семенных гнезд, нарезают на дольки или ломтики, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до полного размягчения.

Готовые яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения. Картофельный крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Подготовленный крахмал вводят, непрерывно помешивая, в отвар с протертыми яблоками и снова доводят до кипения, охлаждают до комнатной температуры и порционируют.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная непрозрачная масса без пленки на поверхности и частиц непротертых яблок;

**цвет** – серовато-желтый разных оттенков;

**вкус, запах** – сладкий, с кисловатым привкусом и ароматом, свойственным яблокам;

**консистенция** - вязкая, тянущаяся.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кисель из свежих яблок	0,11	0,00	0,11	0,11	0,00	0,11	26,34	432,96	103,91		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
кисель из свежих яблок	74,64	15,19	4,06	8,23	0,63	0,00	0,01	0,01	0,00	0,07	1,98

## Технологическая карта № КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ЯБЛОЧНОГО

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблочный сок	60,0	60,0
Сахар	20,0	20,0
Крахмал картофельный	10,0	10,0
Вода	140,0	140,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофельный крахмал разводят холодной водой (взятой от нормы) в соотношении 1:5 и процеживают. В оставшуюся воду добавляют сахар, половину нормы сока и доводят до кипения. В полученный кипящий сироп тонкой струйкой быстро вводят растворенный крахмал и, быстро размешивая, доводят до кипения. Затем добавляют оставшийся сок и снова доводят до кипения. Охлаждают до комнатной температуры и порционируют.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная полупрозрачная масса без пленки на поверхности;

**цвет** – типичный для соответствующего сока;

**вкус** – сладкий, с кисловатым привкусом, типичный для соответствующего сока;

**запах** – свойственный использованному соку;

**консистенция** – вязкая, тянущаяся.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кисель из сока яблок	0,28	0,00	0,28	0,00	0,00	0,00	30,04	492,37	118,17		
	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг							
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кисель из сока яблок	64,83	13,11	3,31	10,35	0,21	0,00	0,00	0,00	0,00	0,05	0,48

## Технологическая карта № КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ЧЕРНОСМОРОДИНОВОГО

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Черносмородиновый сок	60,0	60,0
Сахар	20,0	20,0
Крахмал картофельный	10,0	10,0
Вода	140,0	140,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофельный крахмал разводят холодной водой (взятой от нормы) в соотношении 1:5 и процеживают. В оставшуюся воду добавляют сахар, половину нормы сока и доводят до кипения. В полученный кипящий сироп тонкой струйкой быстро вводят растворенный крахмал и, быстро размешивая, доводят до кипения. Затем добавляют оставшийся сок и снова доводят до кипения. Охлаждают до комнатной температуры и порционируют.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная полупрозрачная масса без пленки на поверхности;

**цвет** – типичный для черносмородинового сока;

**вкус** – сладкий, с кисловатым привкусом, типичный для черносмородинового сока;

**запах** – свойственный использованному соку;

**консистенция** – вязкая, тянущаяся.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кисель из сока черносмородин ового	0,28	0,00	0,28	0,00	0,00	0,00	29,39	496,87	119,25		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кисель из сока черносмородин ового	71,62	30,54	19,49	17,14	0,05	0,00	0,02	0,00	0,00	0,07	20,52

### Технологическая карта № КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко	148,0	148,0
Масса молока кипяченого		140,0
Сахар	13,0	13,0
Крахмал картофельный	10,0	10,0
Вода	40,0	40,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

В холодной воде, взятой по норме, разводят крахмал и процеживают.

В кипящем молоке растворяют сахар, вливают тонкой струйкой разведенный крахмал и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении 2 минуты. Можно добавлять ванилин.

Готовый кисель охлаждают до комнатной температуры, порционируют.

Оптимальная температура подачи +20°C.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – однородная непрозрачная масса без пленки на поверхности;

**цвет** – белый, со слабым желтоватым оттенком;

**вкус, запах** – сладкий, с ароматом молока;

**консистенция** – вязкая, тянущаяся.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
кисель молочный	3,62	3,61	0,01	4,08	4,08	0,00	24,97	622,75	149,46

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кисель молочный	185,93	158,45	18,01	120,23	0,11	0,02	0,01	0,04	0,17	0,12	0,75

**Технологическая карта №  
КИСЕЛЬ МОРКОВНЫЙ**

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01 с 01.01	62,5	50,0
	66,8	
Сахар	20,0	20,0
Лимонная кислота	0,4	0,4
Крахмал картофельный	7,0	7,0
Вода	178,0	178,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, измельчают на мелкой терке и отжимают сок. Морковную мезгу заливают горячей водой, проваривают 7-10 минут и процеживают. В отвар кладут сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения и вводят тонкой струйкой разведенный холодной водой, процеженный картофельный крахмал и проваривают до загустения. Затем добавляют отжатый морковный сок, перемешивают и прекращают нагрев.

Готовый кисель охлаждают до комнатной температуры, порционируют.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – однородная, полупрозрачная масса без пленки на поверхности и частиц непротертой моркови;

**цвет** – от желтого до оранжевого;

**вкус, запах** – типичный для моркови, сладковатый;

**консистенция** – вязкая, тянущаяся.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При комнатной температуре не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
кисель из сока черносмороди нового	0,58	0,00	0,58	0,04	0,00	0,04	26,22	454,00	108,96

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С



кисель из сока черносмороди нового	142,19	22,79	11,13	24,32	0,24	0,00	5,35	0,02	0,02	0,33	1,31
------------------------------------	--------	-------	-------	-------	------	------	------	------	------	------	------

**Технологическая карта №**  
**КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЕННОГО ПРИПАСА**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Припас клюквенный	25,0	25,0
Сахар	10,0	10,0
Крахмал картофельный	6,0	6,0
Вода	159,0	159,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

В протертую клюкву вливают небольшое количество теплой (40°C) кипяченой воды, перемешивают, добавляют сахар и остальную кипяченую воду, нагревают до кипения, тонкой струйкой быстро вводят разведенный охлажденной водой (200 г) крахмал и, быстро размешивая, доводят до кипения, снимают с огня, накрывают крышкой, охлаждают до комнатной температуры.

Перед подачей порционируют. Оптимальная температура подачи +20°C.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – однородная полупрозрачная масса без пленки на поверхности;

*цвет* – малиново-красный разных оттенков;

*вкус, запах* – кисло-сладкий, с привкусом и ароматом клюквы;

*консистенция* - вязкая, тянущаяся.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При комнатной температуре не выше +20°C не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кисель	0,12	0,00	0,12	0,00	0,00	0,00	14,14	240,08	57,62		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
кисель	27,34	11,66	3,12	6,41	0,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	1,50

**Технологическая карта №**  
**МУСС ЯБЛОЧНЫЙ (на манной крупе)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто

Яблоки	34,1	30,0
Сахар	13,0	13,0
Крупа манная	8,0	8,0
Кислота лимонная	0,15	0,15
Вода	75,0	75,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают в холодной проточной воде, очищают от семенных гнезд, нарезают и варят в до готовности. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения, затем в отвар тонкой струйкой всыпают крупу манную и варят, помешивая, 15-20 минут. Смесь охлаждают до 40<sup>0</sup>С и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают

Готовый мусс порционируют. Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без лимонной кислоты.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** - пышная, мелкопористая, однородная масса, хорошо сохраняющая форму;

**цвет** - белый с сероватым или кремовым оттенком;

**вкус, запах** - сладкий, с характерным для яблок кисловатым привкусом и ароматом;

**консистенция** - студнеобразная, слегка упругая, нежная.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
мусс яблочный	0,84	0,00	0,84	0,18	0,00	0,18	19,20	333,79	80,11		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
мусс яблочный	82,14	8,83	4,25	8,79	0,68	0,00	0,01	0,01	0,01	0,15	1,98

## Технологическая карта № МУСС ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ (на манной крупе)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Пюре из яблок и черной смородины или пюре яблочное	20,0	20,0
Сахар	14,0	14,0
Крупа манная	10,0	10,0
Вода	60,0	60,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Воду с сахаром доводят до кипения, смешивают с пюре, вводят струйкой манную крупу и варят, помешивая, 10 минут. Смесь охлаждают до 40<sup>0</sup>С и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают.

Готовый мусс порционируют. Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* - пышная, мелкопористая, однородная масса, хорошо сохраняющая форму;

*цвет* - белый с сероватым или кремовым или красноватым оттенком;

*вкус, запах* - сладкий, с характерным для яблок и черной смородины кисловатым привкусом и ароматом;

*консистенция* - студнеобразная, слегка упругая, нежная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При комнатной температуре не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
из пюре из яблок и черной смородины	0,99	0,00	0,99	0,09	0,00	0,09	20,99	361,71	86,81		
из пюре из яблок	1,02	0,00	1,02	0,11	0,00	0,11	22,12	980,45	91,31		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
из пюре из яблок и черной смородины	37,76	7,02	3,65	9,66	0,35	0,00	0,00	0,01	0,01	0,14	1,20
из пюре из яблок	33,41	6,49	3,31	10,35	0,35	0,00	0,00	0,01	0,01	0,16	0,13

**Технологическая карта №  
КОМПОТ АПЕЛЬСИНОВЫЙ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Апельсины	22,0	22,0
Масса очищенных апельсинов		14,7
Сахар	20,0	20,0
Вода	210,0	210,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Апельсины перебирают, тщательно промывают, очищают.

Цедру, снятую с апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 минут и оставляют на 3-4 часа для настаивания и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют дольки (ломтики) апельсина, доводят до кипения и охлаждают до комнатной температуры.

При отпуске компот порционируют, равномерно распределяя апельсины. Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – апельсины, очищенные от кожицы, нарезаны равномерно, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от желтого до оранжевого разной интенсивности;

**вкус** – кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**запах** – типичный для вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
КОМПОТ апельсиновый	0,18	0,00	0,18	0,04	0,00	0,04	19,57	317,25	76,14		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
КОМПОТ апельсиновый	38,54	11,69	3,53	4,40	0,11	0,00	0,01	0,01	0,01	0,04	5,28

### Технологическая карта № КОМПОТ ЛИМОННЫЙ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Лимоны	16,1	16,1
Масса очищенных лимонов		10,0
Сахар	20,0	20,0
Вода	214,0	214,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лимоны перебирают, тщательно промывают, очищают. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 минут и оставляют на 3-4 часа для настаивания и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют ломтики лимона, доводят до кипения и охлаждают до комнатной температуры.

При отпуске компот порционируют, равномерно распределяя апельсины. Оптимальная температура подачи +20°C.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – лимоны, очищенные от кожицы, нарезаны равномерно, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

**цвет** – от светло-желтого до желтого разной интенсивности;

**вкус** – кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**запах** – типичный для вареных и настоявшихся в сиропе плодов;

**консистенция** – жидкая, плодов – мягкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
КОМПОТ лимонный	0,08	0,00	0,08	0,01	0,00	0,01	18,23	296,25	71,19		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
КОМПОТ лимонный	15,26	12,35	2,91	1,91	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	1,60

### Технологическая карта № ЧЕРНОСЛИВ В МОЛОКЕ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко	132,0	132,0
Масса молока кипяченого		124,5
Чернослив с косточкой	40,8	40,8
или чернослив без косточки	30,6	30,6
Масса чернослива набухшего без косточки		45,0
Сахар	5,3	5,3
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>100,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Чернослив перебирают, промывают в проточной воде, замачивают в горячей воде на 1-1,5 часа, удаляют косточки. Подготовленные плоды чернослива заливают кипящим молоком и оставляют на 1 час. Затем добавляют сахар, перемешивают и ставят в жарочный шкаф до образования румяной корочки на молоке. Отпускают горячим или холодным.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С или +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – набухший чернослив без косточек, на поверхности молока румяная корочка;

**цвет** – чернослива – темно-коричневый, топленого молока - кремовый;

**вкус, запах** – типичный для чернослива, кисло-сладкий с ароматом топленого молока;

**консистенция** – чернослива плотная, топленого молока - жидкая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При хранении на мармите или горячей плите 2 часа.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
чернослив в молоке	4,05	3,12	0,92	2,74	2,74	0,00	33,71	726,46	174,35		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
чернослив в молоке	496,53	163,25	55,10	129,98	1,25	0,01	0,03	0,04	0,19	0,64	1,19

### Технологическая карта № ЯБЛОКО ПЕЧЕНОЕ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 2. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки	128,0	113,0
Сахар	10,0	10,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100,0</b>	
<b>с рафинадной пудрой</b>	<b>100/5</b>	
<b>с вареньем</b>	<b>100/20</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яблоки перебирают, тщательно промывают в проточной воде и, не очищая от кожицы, удаляют сердцевину.

Образовавшееся отверстие заполняют сахаром. Яблоки кладут на противень, подливают небольшое количество воды и пекут в жарочном шкафу 15-20 минут (в зависимости от сорта яблок).

Перед подачей порционируют, можно полить вареньем или посыпать рафинадной пудрой. Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – яблоки с удаленной сердцевиной и хорошо заколерованной поверхностью без трещин, могут быть политы вареньем или посыпаны рафинадной пудрой;

**цвет** – поверхности – золотисто-коричневый, на разрезе – желтоватый;

**вкус, запах** – от кисло-сладкого до сладкого, свойственный запеченным яблокам;

**консистенция** – мякоть плодов – мягкая, сочная; кожицы – немного плотная, резинистая.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не выше +20<sup>0</sup>С не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
яблоко печеное	0,42	0,00	0,42	0,4	0,00	0,4	17,63	312,50	75,00

с сахарной пудрой	0,42	0,00	0,42	0,4	0,00	04	22,12	383,56	92,06		
с вареньем	0,47	0,00	0,47	0,4	0,00	0,4	30,39	515,75	123,78		
Минеральные вещества, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
яблоко печеное	278,35	16,33	9,0	11,0	2,22	0,00	0,03	0,02	0,02	0,28	7,58
с сахарной пудрой	278,45	16,42	9,0	11,0	2,24	0,00	0,03	0,02	0,02	0,28	7,58
с вареньем	301,84	18,09	10,22	12,74	2,38	0,00	0,03	0,03	0,03	0,33	8,26

## Технологическая карта № ЛИМОНЫ С САХАРОМ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции в г, мл	
	брутто	нетто
Лимоны	22,4	20,0
Сахар	10,0	10,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>20/10</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Лимоны свежие тщательно промывают, ошпаривают кипятком и нарезают тонкими кружочками или полукружочками.

При подаче посыпают сахаром. Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид** – плоды целые, чистые, нарезанные тонкими кружочками или полукружочками, посыпаны сахаром;

**цвет** – от светло-желтого до желтого с зеленоватым оттенком;

**вкус, запах, консистенция** – кислый, свойственные зрелым лимонам данного ботанического сорта со сладковатым привкусом сахара.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не выше +20<sup>0</sup>С не более 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
лимоны с сахаром	0,18	0,00	0,18	0,02	0,00	0,02	10,58	185,42	44,5		
Минеральные вещества, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
лимоны с сахаром	32,90	8,20	2,40	4,40	0,15	0,00	0,00	0,01	0,00	0,02	8,00

## НАПИТКИ

## Технологическая карта № ЧАЙ-ЗАВАРКА

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Чай черный байховый	0,3	0,3
Вода	55,0	55,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Чайник ополаскивают кипящей водой, насыпают в него чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, доливают кипятком по норме.

Используют при приготовлении чая с сахаром, вареньем, медом, молоком, лимоном и др.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид, консистенция** – прозрачная жидкость;

**цвет** – грузинского высшего сорта – светло-коричневый со слабым зеленоватым оттенком, первого сорта – светло-коричневый с отчетливым зеленоватым оттенком;

краснодарского высшего сорта – коричневый с зеленоватым оттенком;

грузинского зеленого – желтый с зеленоватым оттенком;

индийского высшего сорта – красновато-коричневый, первого сорта – коричневый с красноватым оттенком;

цейлонского высшего сорта – красновато-коричневый, первого сорта – коричневый с красноватым оттенком;

азербайджанского высшего сорта – желтый с коричнево-зеленоватым оттенком, первого сорта – желтый.

**вкус** – высшего сорта – типичный для данного сорта чая, хорошо выраженный, интенсивный.

Первого сорта – типичный для данного сорта чая, у индийского, цейлонского и азербайджанского – хорошо выраженный, у грузинского и краснодарского – слабо выраженный. Грузинского зеленого – типичный для данного сорта чая, хорошо выраженный.

**запах** – грузинского высшего сорта – слегка терпкий, с едва заметным горьковатым привкусом, первого сорта – горьковатый, вяжущий. Грузинского зеленого – терпкий со слабым горьким привкусом. Краснодарского высшего сорта – вяжущий с горьковатым привкусом, первого сорта – слегка вяжущий с горьковатым привкусом. Индийского высшего сорта – терпкий, выраженный, первого сорта – терпкий, с горьковатым привкусом. Цейлонского высшего сорта – вяжущий, первого сорта – терпкий. Азербайджанского высшего сорта – слабо терпкий с горечью, первого сорта – слабо терпкий с легкой горечью.

### 4. Срок годности и условия хранения:

Чай-заварку готовят по мере реализации небольшими партиями, не допуская кипения, длительного срока нагрева, повторного разогревания. Приготовленный чай-заварку используют в течение 30 мин.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
чай-заварка	0,05	0,00	0,05	0,01	0,00	0,01	0,02	0,00	0,00		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C



							ОТИН				
чай-заварка	6,62	3,48	1,63	2,15	0,21	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	0,01

**Технологическая карта №**  
**ЧАЙ С САХАРОМ** (джемом, вареньем, медом) (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Чай черный байховый	0,3	0,3
Вода	55,0	55,0
Чай-заварка		50,0
Вода	137,0	137,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>187,0</b>	
<b>с сахаром</b>	<b>187/13</b>	
<b>с джемом черносмородиновым</b>	<b>187/13</b>	
<b>с вареньем клубничным</b>	<b>187/13</b>	
<b>с медом</b>	<b>187/13</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Чайник ополаскивают кипящей водой, насыпают в него чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, доливают кипятком по норме.

Воду соединяют с сахаром (вареньем, джемом) и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом). Мед добавляют в чай, охлажденный до 60<sup>0</sup> С.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид, консистенция** – прозрачная жидкость, чай с джемом, вареньем, медом – непрозрачная жидкость, может быть осадок

**цвет, вкус, запах** – в соответствии с используемым сортом чая-заварки, при отпуске с сахара (джема, варенья, меда) вместе с чаем – сладкий, с привкусом и ароматом используемого варенья, джема, меда

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
чай	0,05	0,00	0,05	0,01	0,00	0,01	0,02	0,00	0,00
с сахаром	0,05	0,00	0,05	0,01	0,00	0,01	11,72	184,75	44,34
с джемом черносмороди новым	0,12	0,00	0,12	0,01	0,00	0,01	8,02	129,21	31,01
с вареньем клубничным	0,09	0,00	0,09	0,01	0,00	0,01	8,34	132,13	31,71
с медом	0,15	0,00	0,15	0,01	0,00	0,01	9,44	153,08	36,74
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг			

	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
чай	6,97	8,91	2,82	2,15	0,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	0,01
с сахаром	7,31	9,14	2,82	2,15	0,25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	0,01
с джемом черносмороди новым	22,81	11,43	4,40	3,96	0,27	0,00	0,01	0,00	0,00	0,03	2,09
с вареньем клубничным	22,24	10,05	3,61	3,28	0,32	0,00	0,00	0,00	0,01	0,06	0,45
с медом	11,05	10,51	3,16	4,19	0,31	0,00	0,00	0,00	0,01	0,04	0,12

**Технологическая карта №**  
**ЧАЙ С САХАРОМ** (джемом, вареньем, медом) (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Чай черный байховый	0,18	0,18
Вода	33,0	33,0
Чай-заварка		30,0
Вода	160,0	160,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>190,0</b>	
<b>с сахаром</b>	<b>190/10</b>	
<b>с джемом черносмородиновым</b>	<b>190/10</b>	
<b>с вареньем клубничным</b>	<b>190/10</b>	
<b>с медом</b>	<b>190/10</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Чайник ополаскивают кипящей водой, насыпают в него чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, доливают кипятком по норме.

Воду соединяют с сахаром (вареньем, джемом) и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом). Мед добавляют в чай, охлажденный до 60<sup>0</sup>С.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид, консистенция** – прозрачная жидкость, чай с джемом, вареньем, медом – непрозрачная жидкость, может быть осадок

**цвет, вкус, запах** – в соответствии с используемым сортом чая-заварки, при отпуске с сахара (джема, варенья, меда) вместе с чаем – сладкий, с привкусом и ароматом используемого варенья, джема, меда

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
чай с сахаром	0,03	0,00	0,03	0,01	0,00	0,01	9,01	142,13	34,11
с джемом	0,09	0,00	0,09	0,01	0,00	0,01	6,16	99,38	23,85

черносмороди новым											
с вареньем клубничным	0,06	0,00	0,06	0,01	0,00	0,01	6,41	101,63	24,39		
с медом	0,10	0,00	0,10	0,01	0,00	0,01	7,25	117,75	28,26		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
чай с сахаром	4,65	8,60	2,37	1,29	0,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,01
с джемом черносмороди новым	16,57	10,36	3,59	2,68	0,17	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	1,61
с вареньем клубничным	16,13	9,31	2,98	2,16	0,21	0,00	0,00	0,00	0,01	0,04	0,34
с медом	7,52	9,66	2,63	2,86	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,09

**Технологическая карта №  
ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Чай черный байховый	0,3	0,3
Вода	55,0	55,0
Чай-заварка		50,0
Вода	136,0	136,0
Сахар	14,0	14,0
Лимон	7,8	7,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200/7</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Чайник ополаскивают кипящей водой 2-3 раза, насыпают в него чай, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, доливают кипятком по норме. Приготовленный чай-заварку используют для приготовления напитка чая в течение 30 мин. Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. При подаче наливают заварки 38 г на порцию и доливают кипятком с сахаром. Лимон хорошо промывают и ошпаривают, нарезают тонкими кружочками и опускают в стакан (чашку) с чаем при подаче. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид, консистенция** – прозрачная жидкость с кусочком лимона;

**цвет, запах** – в соответствии с используемым сортом чая-заварки, с ароматом лимона;

**вкус** – сладкий с привкусом лимона.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 1 часа.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность
--	----------	---------	------------------	----------------------------

	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
чай с лимоном	0,11	0,00	0,11	0,02	0,00	0,02	12,80	207,63	49,83		
Минеральные вещества, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
чай с лимоном	17,26	11,58	3,54	3,49	0,29	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	1,13

**Технологическая карта №**  
**ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Чай черный байховый	0,18	0,18
Вода	33,0	33,0
Чай-заварка		30,0
Вода	160,0	160,0
Сахар	10,0	10,0
Лимон	7,8	7,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200/7</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Чайник ополаскивают кипящей водой 2-3 раза, насыпают в него чай, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, доливают кипятком по норме. Приготовленный чай-заварку используют для приготовления напитка чая в течение 30 мин. Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. При подаче наливают заварку и доливают кипятком с сахаром. Лимон хорошо промывают и ошпаривают, нарезают тонкими кружочками и опускают в стакан (чашку) с чаем при подаче.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид, консистенция** – прозрачная жидкость с кусочком лимона;

**цвет, запах** – в соответствии с используемым сортом чая-заварки, с ароматом лимона;

**вкус** – сладкий с привкусом лимона.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
чай с лимоном	0,08	0,00	0,08	0,00	0,00	0,00	14,11	231,47	55,55		
Минеральные вещества, мг											
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
чай с лимоном	20,13	7,53	2,39	1,79	0,14	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	1,13

**Технологическая карта №**

## ЧАЙ С МОЛОКОМ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Чай черный байховый	0,3	0,3
Вода	55,0	55,0
Чай-заварка		50,0
Молоко	120,0	120,0
Вода	17,0	17,0
Сахар	13,0	13,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Чайник ополаскивают кипящей водой 2-3 раза, насыпают в него чай, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, доливают кипятком по норме. Приготовленный чай-заварку используют для приготовления напитка чая в течение 30 мин.

Молоко кипятят, добавляют сахар, кипяток (по норме) и соединяют с чаем-заваркой.

Оптимальная температура подачи +50°C.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид, консистенция** – непрозрачная жидкость без осадка;

**цвет** – светло-коричневый, светло-кремовый в зависимости от сорта используемого чая;

**вкус, запах** – характерный для молока, сладкий, с привкусом и ароматом чая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 1 часа.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
чай с молоком	3,07	3,01	0,05	2,65	2,64	0,01	16,83	418,75	100,50		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
чай с молоком	159,42	131,11	16,39	96,11	0,31	0,01	0,01	0,03	0,15	0,12	0,64

## Технологическая карта № ЧАЙ С МОЛОКОМ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Чай черный байховый	0,3	0,3
Вода	55,0	55,0
Чай-заварка		50,0
Молоко	120,0	120,0

Вода	15,0	15,0
Сахар	15,0	15,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Чайник ополаскивают кипящей водой 2-3 раза, насыпают в него чай, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, доливают кипятком по норме. Приготовленный чай-заварку используют для приготовления напитка чая в течение 30 минут. Молоко кипятят, добавляют сахар, кипяток (по норме) и соединяют с чаем-заваркой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид, консистенция** – непрозрачная жидкость без осадка;

**цвет** – светло-коричневый, светло-кремовый в зависимости от сорта используемого чая;

**вкус, запах** – характерный для молока, сладкий, с привкусом и ароматом чая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 1 часа.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
чай с молоком	3,07	3,01	0,05	2,65	2,64	0,01	18,62	447,21	107,33		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
чай с молоком	159,47	131,06	16,37	96,11	0,32	0,01	0,01	0,03	0,15	0,12	0,64

## Технологическая карта № КАКАО С МОЛОКОМ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Какао-порошок	4,0	4,0
Молоко	100,0	100,0
Вода	110,0	110,0
Сахар	20,0	20,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растворяют в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, добавляют остальной кипяток и доводят до кипения. При отпуске порционируют. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид, консистенция** – тонкая взвесь без отстоя;

**цвет** – светло-коричневый с красноватым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для какао с привкусом и ароматом молока, сладкий;

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов с момента приготовления.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
какао с молоком	3,37	2,51	0,86	2,82	2,20	0,62	23,23	536,25	128,70		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
какао с молоком	186,61	112,24	19,78	101,09	0,62	0,01	0,01	0,03	0,13	0,14	0,52

### Технологическая карта № КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Какао-порошок	4,0	4,0
Молоко сгущенное сахаром	38,0	38,0
Вода	176,0	176,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Молоко сгущенное с сахаром разводят горячей водой и доводят до кипения. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растворяют в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают в разведенное сгущенное молоко и доводят до кипения.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид, консистенция** – тонкая взвесь без отстоя;

**цвет** – светло-коричневый с красноватым оттенком;

**вкус, запах** – характерный для какао с привкусом и ароматом молока, сладкий;

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов с момента приготовления.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
какао с молоком сгущенным	3,30	2,44	0,86	3,46	2,84	0,62	22,85	555,63	133,35		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
какао с	179,98	111,62	19,42	95,20	0,59	0,01	0,01	0,02	0,13	0,12	0,15

молоком сгущенным												
----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### Технологическая карта № МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко	211,0	211,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Молоко кипятят в специально предназначенной для этого посуде в течение 2-3 минуты. Кипяченое молоко охлаждают.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид, консистенция** – непрозрачная жидкость с блестками жира на поверхности;

**цвет, вкус, запах** – в соответствии с требованиями нормативных технических правовых актов на данный вид продукции.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
молоко кипяченое	5,30	5,30	0,00	4,64	4,64	0,00	8,98	411,46	98,75		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
молоко кипяченое	268,01	222,82	25,70	165,21	0,11	0,03	0,02	0,06	0,25	0,17	1,10

### Технологическая карта № КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кофе ячменный	8,0	8,0
Вода	127,0	127,0
Сахар	15,0	15,0
Молоко	100,0	100,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:



Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 минут) напиток сливают в другую посуду, добавляют сахар, горячее молоко и доводят до кипения. Перед подачей порционируют.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид, консистенция** – непрозрачная жидкость без осадка;

**цвет** – светло-кремовый;

**вкус** – сладкий с привкусом молока;

**запах** – характерный для кофейного напитка с ароматом молока;

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кофейный напиток	2,51	2,51	0,00	2,20	2,20	0,00	17,73	408,21	97,97		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кофейный напиток	127,74	110,89	13,29	78,30	0,09	0,01	0,01	0,03	0,12	0,08	0,52

**Технологическая карта №  
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кофе ячменный	6,0	6,0
Вода	129,0	129,0
или кофейный напиток растворимый	4,0	4,0
и вода	100,0	100,0
Сахар	15,0	15,0
Молоко	100,0	100,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 минут) напиток сливают в другую посуду, добавляют сахар, горячее молоко и доводят до кипения. Растворимый кофейный напиток при непрерывном помешивании добавляют в смесь горячего молока и кипяченой воды с сахаром и доводят до кипения.

Перед подачей порционируют.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид, консистенция** – непрозрачная жидкость без осадка;

*цвет* – светло-кремовый;

*вкус* – сладкий с привкусом молока;

*запах* – характерный для кофейного напитка с ароматом молока;

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
с кофе ячменным	2,51	2,51	0,00	2,20	2,20	0,00	17,73	408,21	97,97		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Кар отин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
с кофе ячменным	127,74	110,89	13,29	78,30	0,09	0,01	0,01	0,03	0,12	0,08	0,52

### Технологическая карта № КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кофе ячменный	6,0	6,0
Молоко сгущенное с сахаром	19,0	19,0
Вода	275,0	275,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление сгущенного молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 минут) напиток сливают в другую посуду, добавляют сахар, сгущенное молоко, предварительно разведенное горячей водой и доведенное до кипения, и доводят до кипения. Перед подачей порционируют.

Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид, консистенция* – непрозрачная жидкость без осадка;

*цвет* – светло-коричневый, светло-кремовый;

*вкус* – сладкий с привкусом молока;

*запах* – характерный для кофейного напитка с ароматом молока

#### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
кофейный напиток	1,22	1,22	0,00	1,42	1,42	0,00	19,46	384,33	92,24		
Минеральные вещества, мг						Витамины, мг					

	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
кофейный напиток	61,34	62,41	8,01	36,20	0,06	0,00	0,01	0,01	0,06	0,03	0,08

**Технологическая карта №  
ОТВАР ШИПОВНИКА**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Шиповник (сухой)	20,0	20,0
Вода	220,0	220,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Плоды шиповника хорошо промывают в проточной холодной воде, заливают кипящей водой и варят в закрытой посуде при слабом кипении 10 минут. Отвар процеживают, доводят до кипения и охлаждают при закрытой крышке до комнатной температуры.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид, консистенция* – прозрачная жидкость;

*цвет* – желтоватый;

*вкус* – кисловатый,

*запах* – свойственный плодам шиповника.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При комнатной температуре не более 2 часов

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
отвар шиповника	0,61	0,00	0,61	0,00	0,00	0,00	3,87	82,50	19,80		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
отвар шиповника	9,27	19,27	4,87	2,96	4,35	0,00	0,78	0,01	0,10	0,19	88,00

**Технологическая карта №  
ОТВАР ШИПОВНИКА С САХАРОМ (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Шиповник (сухой)	20,0	20,0
Вода	200,0	200,0

Сахар	20,0	20,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Плоды шиповника хорошо промывают в проточной холодной воде, заливают кипящей водой и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут. Отвар процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают при закрытой крышке до комнатной температуры.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид, консистенция** – прозрачная жидкость;

**цвет** – желтоватый с коричневым оттенком;

**вкус** – кисло-сладкий;

**запах** – свойственный плодам шиповника.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре не более 2 часов..

## 5.Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
отвар шиповника	0,61	0,00	0,61	0,00	0,00	0,00	21,83	366,75	88,02		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
отвар шиповника	9,74	18,83	4,70	2,96	4,40	0,00	0,78	0,01	0,10	0,19	88,00

## Технологическая карта № ОТВАР ШИПОВНИКА С САХАРОМ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Шиповник (сухой)	20,0	20,0
Вода	205,0	205,0
Сахар	15,0	15,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Плоды шиповника хорошо промывают в проточной холодной воде, заливают кипящей водой и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут, добавляют сахар, доводят до кипения. Отвар охлаждают при закрытой крышке до комнатной температуры и процеживают.

Оптимальная температура подачи +20<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

## 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**внешний вид, консистенция** – прозрачная жидкость;

**цвет** – желтоватый с коричневым оттенком;

**вкус** – кисло-сладкий;

**запах** – свойственный плодам шиповника.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При комнатной температуре не более 2 часов..

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
отвар шиповника с сахаром	0,61	0,00	0,61	0,00	0,00	0,00	17,34	295,69	70,97		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар отин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
отвар шиповника с сахаром	9,63	18,94	4,74	2,96	4,39	0,00	0,78	0,01	0,10	0,19	88,00

**Технологическая карта №  
НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЕННОГО ПРИПАСА**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Припас клюквенный	25,0	25,0
Сахар	20,0	20,0
Вода	167,0	167,0
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

В протертую клюкву вливают небольшое количество теплой кипяченой воды (40°C), перемешивают, добавляют сахар и остальную кипяченую воду, доводят до кипения и охлаждают. Перед подачей порционируют. Оптимальная температура подачи +20°C.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – однородная прозрачная жидкость, в которой может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих помутнения;

**цвет** – малиново-красный разной интенсивности;

**вкус, запах** – кисло-сладкий, с привкусом и ароматом клюквы;

**консистенция** – жидкая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При комнатной температуре не выше +20°C не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
напиток из клюквенного припаса	0,11	0,00	0,11	0,00	0,00	0,00	18,82	308,63	74,07		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С

							ОТИН				
напиток из клюквенного припаса	26,84	10,05	3,19	2,39	0,18	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	1,50

**МУЧНЫЕ БЛЮДА**  
**Технологическая карта №**  
**БЛИНЫ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	33,6	33,6
Яйца	-	2,1
Сахар	1,4	1,4
Масло сливочное	1,4	1,4
Молоко	53,6	53,6
Дрожжи	1,4	1,4
Соль	0,7	0,7
Масса теста	-	91,0
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>70/10</b>	
<b>с повидлом</b>	<b>70/10</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

В небольшом количестве теплого молока растворяют соль, сахар, дрожжи, яйцо, соединяют с подогретым до +35- +40<sup>0</sup>С остальным молоком, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло сливочное и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (+25- +35<sup>0</sup>С) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородках, смазанных маслом растительным; толщина блинов должна быть 3-4 мм.

Блины отпускают по 1-2 штуке на порцию с маслом сливочным, или сметаной, или повидлом (джемом).

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** -изделия круглой формы толщиной 3-4 мм, равномерно окрашены;

**цвет** -светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком, на разрезе желтоватый;

**вкус и запах** -приятный, не кислый, без затхлости и горечи;

**консистенция** -пористая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
блины	4,83	1,59	3,24	4,52	2,41	2,12	24,40	664,32	159,44

с маслом сливочным	4,85	1,61	3,24	8,15	6,04	2,12	24,43	804,57	193,10		
со сметаной	5,08	1,84	3,24	6,28	4,17	2,12	24,69	741,57	177,98		
с повидлом	4,86	1,59	3,27	4,52	2,41	2,12	20,92	758,07	181,94		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
блины	113,76	65,71	12,18	75,72	0,49	0,01	0,01	0,06	0,09	0,50	0,28
с маслом сливочным	114,42	66,24	12,20	76,55	0,50	0,03	0,02	0,06	0,10	0,50	0,28
со сметаной	123,25	73,28	12,88	80,94	0,50	0,02	0,01	0,07	0,10	0,50	0,29
с повидлом	124,99	66,94	12,79	76,50	0,60	0,01	0,01	0,06	0,09	0,50	0,30

## Технологическая карта №

### БЛИНЫ НА КЕФИРЕ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, МЛ	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	31,0	31,0
Яйца	-	8,0
Кефир	50,0	50,0
Сахар	2,0	2,0
Соль	0,5	0,5
Сода	0,9	0,9
Масса теста	-	91,0
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>с повидлом</b>	<b>70/10</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Соль, сахар, соду и яйца хорошо перемешивают с кефиром. В просеянную муку добавляют перемешанную смесь в несколько приемов, так, чтобы не было комочков муки. При необходимости можно процедить, а комочки протереть.

Из готового теста выпекают блины с обеих сторон на нагретых чугунных сковородках, смазанных маслом растительным; толщина блинов должна быть 3-4 мм.

Блины отпускают по 1-2 штуки на порцию с маслом сливочным, или сметаной, или повидлом (джемом).

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

#### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** -изделия круглой формы толщиной не менее 3 мм, равномерно окрашены;

**цвет** -светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком, на разрезе желтоватый;

**вкус и запах** -приятный, без затхлости и горечи;



**консистенция** - пористая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
блины на кефире	5,08	2,24	2,84	2,89	0,83	2,06	22,78	587,48	140,99		
с маслом сливочным	5,10	2,26	2,84	6,52	4,46	2,06	22,82	727,73	174,65		
с повидлом	5,12	2,24	2,88	2,89	0,83	2,06	28,66	681,23	163,49		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
блины на кефире	108,86	65,88	11,77	77,88	0,56	0,01	0,00	0,06	0,11	0,37	0,14
с маслом сливочным	109,51	66,40	11,79	78,71	0,57	0,03	0,02	0,06	0,11	0,37	0,14
с повидлом	120,08	67,11	12,38	78,67	0,67	0,01	0,00	0,06	0,11	0,37	0,16

**Технологическая карта №  
БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	22,0	22,0
Молоко	54,0	54,0
Яйца	-	4,5
Сахар	1,0	1,0
Соль	0,4	0,4
Масса теста	-	80,0
Масло растительное	1,0	1,0
Масса жареных блинчиков (полуфабрикат)	-	52,0
Яблоки	31,5	22,0
Сахар	5,0	5,0
Масса фарша	-	26,0
Масса полуфабриката	-	78,0
Масло сливочное	3,0	3,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>70/10</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

В небольшом количестве теплого молока растворяют соль, сахар, дрожжи, яйцо, соединяют с подогретым до +35- +40<sup>0</sup>С остальным молоком, добавляют просеянную муку, яйца и

перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло сливочное и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (+25- +35°C) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородках, смазанных маслом растительным; толщина блинов должна быть 3-4 мм.

Блины отпускают по 1-2 штуке на порцию с маслом сливочным, или сметаной, или повидлом (джемом).

Оптимальная температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия круглой формы толщиной 3-4 мм, равномерно окрашены;

**цвет** - светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком, на разрезе желтоватый;

**вкус и запах** - приятный, не кислый, без затхлости и горечи;

**консистенция** - пористая.

### 4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
блинчики с яблоками	3,97	1,88	2,10	4,99	3,82	1,17	18,83	576,54	138,37		
с маслом сливочным	3,99	1,90	2,10	8,62	7,45	1,17	18,87	716,79	172,03		
с повидлом	4,01	1,88	2,13	4,99	3,82	1,17	24,71	670,29	160,87		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Кар оти н	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
блинчики с яблоками	151,08	67,41	11,92	68,86	0,7 9	0,0 2	0,02	0,0 5	0,09	0,32	1,73
с маслом сливочным	151,73	67,94	11,94	69,69	0,8 0	0,0 4	0,03	0,0 5	0,10	0,32	1,73
с повидлом	162,30	68,65	12,53	69,64	0,9 1	0,0 2	0,02	0,0 5	0,10	0,32	1,75

## Технологическая карта № ОЛАДЬИ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	40,0	40,0
Яйца	-	2,0
Сахар	1,4	1,4
Молоко	40,0	40,0
Дрожжи	1,1	1,1

Соль	0,7	0,7
Масса теста	-	82
Масло растительное	3,5	3,5
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>70/10</b>	
<b>с повидлом</b>	<b>70/10</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30 - +35<sup>0</sup>С.

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой или молоком, подогретым до температуры +35 - +40<sup>0</sup>С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (+25 - +35<sup>0</sup>С) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Оладьи выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, противнях толстостенных или электросковородах, смазанных растительным маслом. Толщина оладьи 5-6 мм.

Оладьи отпускают по 1-2 шт. на порцию. При отпуске поливают маслом сливочным, или сметаной, или молоком сгущенным, или повидлом.

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия продолговатой или круглой формы, толщиной 5-6 мм, политы маслом сливочным, или сметаной, или молоком сгущенным, или повидлом;

**цвет** - светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком, на разрезе желтоватый;

**вкус, запах** - приятный, не кислый, без признаков затхлости или горечи;

**консистенция** - пористая.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
оладьи	5,02	1,23	3,79	4,57	1,08	3,49	27,78	728,67	174,88		
с маслом сливочным	5,04	1,25	3,79	8,20	4,71	3,49	27,81	868,92	208,54		
со сметаной	5,27	1,48	3,79	6,33	2,84	3,49	28,06	805,92	193,42		
с повидлом	5,06	1,23	3,83	4,57	1,08	3,49	33,65	822,42	197,38		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
оладьи	101,44	52,10	11,27	68,42	0,5 3	0,0 1	0,00	0,0 7	0,07	0,52	0,21
с маслом сливочным	102,09	52,62	11,29	69,24	0,5 4	0,0 3	0,02	0,0 7	0,08	0,52	0,21
со сметаной	110,92	59,66	11,97	73,64	0,5	0,0	0,01	0,0	0,08	0,53	0,22

					5	2		7			
с повидлом	112,66	53,33	11,88	69,20	0,6 5	0,0 1	0,00	0,0 7	0,08	0,52	0,23

**Технологическая карта №  
ОЛАДЬИ С ИЗЮМОМ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	35,0	35,0
Яйца	-	2,0
Молоко	35,0	35,0
Дрожжи	1,0	1,0
Сахар	1,0	1,0
Соль	0,6	0,6
Изюм	9,2	9,0
Масса полуфабриката	-	82,0
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>70/10</b>	
<b>с вареньем</b>	<b>70/10</b>	
<b>с медом</b>	<b>70/10</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

В небольшом количестве теплого молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с подогретым до +35 - +40<sup>0</sup>С остальным молоком, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (+25 - +35<sup>0</sup>С) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Изюм перебирают, промывают в проточной воде, ошпаривают и охлаждают.

В тесто перед выпеканием добавляют подготовленный изюм и выпекают с обеих сторон на растительном масле на чугунных сковородах, противнях толстостенных или электросковородах.

Оладьи отпускают по 1-2 шт. на порцию с маслом сливочным, или сметаной, или вареньем.

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - изделия продолговатой или круглой формы толщиной не менее 5-6 мм, политы маслом сливочным, или сметаной, или вареньем;

**цвет** - светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком, на разрезе - желтоватый с вкраплениями изюма;

**вкус и запах** - приятный, не кислый, без признаков затхлости и горечи;

**консистенция** – мягкая, плотная, незатянутая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
оладьи с изюмом	4,57	1,10	3,47	4,85	0,97	3,88	29,45	755,89	181,41		
с маслом сливочным	4,59	1,13	3,47	8,48	4,60	3,88	29,49	896,14	215,07		
со сметаной	4,82	1,35	3,47	6,61	2,73	3,88	29,74	778,11	186,75		
с вареньем	4,60	1,10	3,49	4,85	0,97	3,88	35,83	857,51	205,80		
с медом	4,64	1,10	3,54	4,85	0,97	3,88	36,68	873,64	209,67		
	Минеральные вещества, мг										
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
оладьи с изюмом	156,59	52,01	13,19	70,51	0,7 1	0,0 1	0,00	0,0 7	0,07	0,49	0,18
с маслом сливочным	157,24	52,53	13,21	71,34	0,7 2	0,0 2	0,02	0,0 7	0,08	0,50	0,18
со сметаной	166,07	59,57	13,89	75,73	0,7 3	0,0 2	0,01	0,0 7	0,08	0,50	0,19
с вареньем	168,33	52,89	13,80	71,38	0,7 9	0,0 1	0,00	0,0 7	0,08	0,53	0,52
с медом	159,72	53,24	13,45	72,08	0,7 8	0,0 1	0,00	0,0 7	0,07	0,51	0,26

**Технологическая карта №  
ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, Г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	36,0	36,0
Яйца	-	2,0
Молоко	36,0	36,0
Дрожжи	1,0	1,0
Сахар	1,5	1,5
Соль	0,6	0,6
Яблоки	10,0	7,0
Масса полуфабриката	-	82,0
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>70/10</b>	
<b>с сахаром</b>	<b>70/5</b>	
<b>с медом</b>	<b>70/10</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

В небольшом количестве теплого молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с подогретым до +35 - +40°C остальным молоком, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (+25 - +35°C) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Яблоки перебирают, промывают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают мелкими кубиками или соломкой.

В тесто перед выпеканием добавляют подготовленные яблоки и выпекают с обеих сторон на растительном масле на чугунных сковородах, противнях толстостенных или электросковородах.

Оладьи отпускают по 1-2 штуке на порцию с маслом сливочным, или сметаной, или соусом.

Оптимальная температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» не рекомендуется.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - изделия продолговатой или круглой формы толщиной не менее 5-6 мм, политы маслом сливочным, или сметаной, или соусом;

**цвет** - светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком, на разрезе - желтоватый с краплениями яблок;

**вкус и запах** - приятный, не кислый, без признаков затхлости и горечи;

**консистенция** – мягкая, плотная, незатянутая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
оладьи с яблоками	4,57	1,13	3,44	4,91	0,99	3,91	25,83	700,86	168,21
с маслом сливочным	4,59	1,15	3,44	8,54	4,62	3,91	25,87	841,11	201,87
со сметаной	4,82	1,38	3,44	6,67	2,75	3,91	26,12	778,11	186,75
с сахаром	4,57	1,13	3,44	4,91	0,99	3,91	30,32	771,92	185,26
с медом	4,64	1,13	3,51	4,91	0,99	3,91	33,06	818,61	196,47
с соусом фруктовым	4,64	1,13	3,51	4,91	0,99	3,91	32,45	809,74	194,34

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
оладьи с яблоками	108,52	47,88	10,71	62,61	0,6 2	0,0 1	0,00	0,0 6	0,07	0,49	0,65
с маслом сливочным	109,18	48,41	10,73	63,44	0,6 3	0,0 3	0,02	0,0 6	0,07	0,49	0,65
со сметаной	118,01	55,45	11,41	67,83	0,6 4	0,0 2	0,01	0,0 6	0,08	0,49	0,66

с сахаром	108,65	47,97	10,71	62,61	0,6 3	0,0 1	0,00	0,0 6	0,07	0,49	0,65
с медом	111,65	49,11	10,97	64,18	0,6 9	0,0 1	0,00	0,0 6	0,07	0,50	0,73
с соусом фруктовым	124,71	51,18	11,55	65,20	0,6 7	0,0 1	0,00	0,0 6	0,07	0,50	0,77

**Технологическая карта №  
ОЛАДЬИ С ТВОРОГОМ**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	34,0	34,0
Яйца	-	2,0
Молоко	34,4	34,4
Дрожжи	1,0	1,0
Сахар	1,0	1,0
Соль	0,6	0,6
Творог	12,0	12,0
Масса полуфабриката	-	82,0
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	
<b>с маслом сливочным</b>	<b>70/5</b>	
<b>со сметаной</b>	<b>70/10</b>	
<b>с сахаром</b>	<b>70/5</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

В небольшом количестве теплого молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с подогретым до +35 - +40°C остальным молоком, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (+25 - +35°C) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

В тесто перед выпеканием добавляют протертый творог и выпекают с обеих сторон на растительном масле на чугунных сковородах, противнях толстостенных или электросковородах.

Оладьи отпускают по 1-2 штуке на порцию с маслом сливочным, или сметаной, или сахаром.

Оптимальная температура подачи блюда +50°C.

На диету «П» не рекомендуется.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - изделия продолговатой или круглой формы толщиной не менее 5-6 мм, политы маслом сливочным, или сметаной, или сахаром;

**цвет** - светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком, на разрезе - желтоватый с вкраплениями творога;

**вкус и запах** - приятный, не кислый, без признаков затхлости и горечи;

**консистенция** – мягкая, плотная, незатянутая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
оладьи с творогом	6,10	2,87	3,23	5,78	1,91	3,87	23,67	725,32	174,08		
с маслом сливочным	6,13	2,90	3,23	9,41	5,54	3,87	23,71	865,57	207,74		
со сметаной	6,35	3,12	3,23	7,54	3,67	3,87	23,96	802,57	192,62		
с сахаром	6,10	2,87	3,23	5,78	1,91	3,87	28,17	796,38	191,13		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
оладьи с творогом	99,12	62,20	12,09	82,16	0,5 0	0,0 1	0,01	0,0 6	0,09	0,49	0,20
с маслом сливочным	99,77	62,72	12,11	82,99	0,5 1	0,0 3	0,02	0,0 6	0,09	0,49	0,20
со сметаной	108,60	69,76	12,79	87,38	0,5 2	0,0 2	0,01	0,0 6	0,10	0,49	0,21
с сахаром	99,25	62,28	12,09	82,16	0,5 2	0,0 1	0,01	0,0 6	0,09	0,49	0,20

### Технологическая карта № ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ПОВИДЛОМ

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Тесто:		
Мука пшеничная в/с	27,5	27,5
Яйца	-	3,0
Сахар	2,0	2,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Соль	0,3	0,3
Вода	7,3	7,3
Масса теста	-	43,0
Мука пшеничная на подпыл	1,3	1,3
Повидло	25,0	25,0
Масло растительное	0,1	0,1
Яйцо для смазки пирожков	1,2	1,2
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.



Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35°C.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40°C воду(60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, закатывают его в жгут и делят его на куски требуемой массы, формуют шарики, дают им расстояться на 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», или цилиндрическую.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на противень, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделие смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре + 220- +240°C в течение 8-10 минут.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** -изделия продолговато-овальной формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений и выплывов начинки;

**цвет** -поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** -характерный для изделий из теста с повидлом, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** -мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений; слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен от начинки.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
пирожки печеные с повидлом	3,33	0,49	2,84	2,99	2,60	0,39	34,40	735,77	176,58		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Карот ин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
пирожки печеные с повидлом	69,36	11,52	6,55	34,50	0,7 2	0,0 2	0,01	0,04	0,0 4	0,38	0,0 5

## Технологическая карта № СМАЖАНКА М ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И ЛУКОМ

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Тесто:		
Мука пшеничная в/с	32,0	32,0
Яйца	-	1,5
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Сахар	1,0	1,0
Вода	-	29,0
Масло растительное	0,2	0,2
Соль	0,5	0,5
<b>Масса теста</b>	-	<b>63,0</b>
Говядина (кроме вырезки, толстого и тонкого края)	43,2	32,0
Масса отварной говядины	-	20,0
Лук репчатый	11,9	10,0
Масло растительное	3,0	3,0
<b>Масса пассерованного лука</b>	-	<b>5,0</b>
Яйцо	-	10,0
Сметана	10,0	10,0
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>107,0</b>
Масло растительное	2,0	2,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с подогретой до +35 - +40<sup>0</sup>С остальной водой, добавляют просеянную муку, яйца, масло растительной и перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (+25 - +35<sup>0</sup>С) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

На смазанный растительным маслом противень кладут дрожжевое тесто, сверху укладывают фарш, заливают смесью яйца со сметаной и выпекают в жарочном шкафу в течение 5-7 минут при температуре +250<sup>0</sup>С.

Приготовление яично-сметанной смеси: яйца соединяют со сметаной и хорошо перемешивают.

Приготовление **фарша**: лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, шинкуют соломкой и пассеруют: в разогретое до температуры +130 - +140<sup>0</sup>С масло закладывают лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше +110<sup>0</sup>С в течение 5-8 минут.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (+20 - +30<sup>0</sup>С), затем холодной (+12 - +15<sup>0</sup>С) водой. Подготовленные куски мяса закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, и варят при слабом кипении до готовности. Охлажденное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным луком и перемешивают.

Оптимальная температура подачи блюда +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» не рекомендуется.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - выпеченное мучное изделие кругло-плоской формы с фаршем, поверхность равномерно окрашена;

**цвет** - светло-коричневый с золотисто-оранжевым оттенком;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста и используемого вида фарша;

**консистенция** - теста - однородная, эластичная, пористая, без комочков и следов непромеса; фарша - однородная, мягкая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	Всего	жив.	раст.	Всего	жив.	раст.		кДж	ккал
смажанка с отварной говядиной и луком	10,53	7,36	3,17	8,53	3,63	4,90	21,92	877,22	210,53

  

	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
смажанка с отварной говядиной и луком	180,78	24,68	16,60	115,8 2	1,2 4	0,03	0,00	0,09	0,12	1,68	0,35

**Технологическая карта №  
Ватрушки с повидлом**

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Тесто:		
Мука пшеничная в/с	37,2	37,2
Яйца	-	1,8
Сахар	2,0	2,0
Масло сливочное	1,8	1,8
Дрожжи прессованные	1,2	1,2
Соль	0,6	0,6
Вода	15,0	15,0
Масса теста	-	58,0
Мука пшеничная на подпыл	1,8	1,8
Повидло	30,0	30,0
Масло растительное	0,2	0,2
Яйцо для смазки пирожков	1,6	1,6
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>75</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35°C.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40°C воду(60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, закатывают его в жгут и делят его на куски требуемой массы, формируют шарики массой 29 грамм, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом растительным дают им неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 сантиметров делают с них углубление, которое заполняют повидлом по 15 грамм.

После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом только края теста до заполнения лепешек повидлом и выпекают при температуре + 230- +240°C в течение 6-8 минут.

На диету «П» готовят без изменений.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - кругло-плоские изделия с повидлом, без повреждений и выплывов начинки;

**цвет** - светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста и повидла, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - теста – однородная. эластичная, пористая, без комочков и следов непромеса.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
ватрушка с повидлом	4,21	0,39	3,82	2,23	1,65	0,58	43,65	875,40	210,10		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
ватрушка с повидлом	85,74	14,57	8,39	41,68	0,8 8	0,0 1	0,01	0,0 6	0,04	0,49	0,06

## Технологическая карта № БУЛОЧКА ДЕСЕРТНАЯ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецпура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	26,0	26,0
Яйца	-	2,0
Яйцо для смазки пирожков	-	1,1
Сахар	4,5	4,5

Масло сливочное	3,2	3,2
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Молоко	11,6	11,6
Соль	0,3	0,3
Масса теста	-	21,5
Мука пшеничная на подпыл	1,0	1,0
Повидло фруктово-ягодный	11,0	11,0
Сахар (пудра)	0,7	0,7
Масса полуфабриката	-	60,0
Масло растительное	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>50</b>

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35°C.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40°C воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формируют шарики. После предварительной расстойки раскатывают на круглые лепешки, на середину каждой лепешки кладут повидло, противоположные стороны лепешки закрепляют в виде конверта и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут, затем смазывают яйцом.

Выпекают при температуре + 230- +240°C в течение 10-12 минут. Остывшие булочки посыпают сахарной пудрой.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия овальной формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений и выплывов начинки;

**цвет** - поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста с повидлом, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений; слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен от начинки.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал
булочка десертная	3,28	0,66	2,63	3,27	2,89	0,37	29,47	666,95	160,07
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг		

	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
булочка десертная	52,88	20,73	6,01	39,62	0,4 5	0,0 2	0,01	0,0 4	0,04	0,37	0,06

**Технологическая карта №  
БУЛОЧКА ДЕСЕРТНАЯ (вариант 2)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	26,0	26,0
Яйца	-	2,0
Яйцо для смазки пирожков	1,1	1,1
Сахар	4,5	4,5
Масло сливочное	2,8	2,8
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Молоко	12,0	12,0
Соль	0,3	0,3
Мука пшеничная на подпыл	1,0	1,0
Повидло яблочное	11,0	11,0
Сахар (пудра)	0,7	0,7
Масса полуфабриката	-	59,9
Масло растительное	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35<sup>0</sup>С.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40<sup>0</sup>С воду(60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40<sup>0</sup>С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формируют шарики. После предварительной расстойки раскатывают на круглые лепешки, на середину каждой лепешки кладут повидло, противоположные стороны лепешки закрепляют в виде конверта и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут, затем смазывают яйцом.

Выпекают при температуре + 230- +240<sup>0</sup>С в течение 10-12 минут. Остывшие булочки посыпают сахарной пудрой.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** -изделия овальной формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений и выплывов начинки;

**цвет** -поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** -характерный для изделий из теста с повидлом, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** -мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений; слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен от начинки.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
булочка десертная	3,29	0,66	2,63	2,98	2,61	0,37	28,43	638,75	153,30		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
булочка десертная	65,68	21,40	6,72	39,58	0,5 3	0,0 2	0,01	0,04	0,04	0,37	0,08

### Технологическая карта № КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	32,0	32,0
Сахар	6,0	6,0
Сахар (для отделки)	2,5	2,5
Масло сливочное	9,1	9,1
Яйца	-	4,3
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Соль	0,3	0,3
Вода	6,4	6,4
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30- +35<sup>0</sup>С.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40<sup>0</sup>С воду(60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40<sup>0</sup>С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду

закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, разделяют на куски продолговатой формы, после непродолжительной расстойки раскатывают в жгуты с утолщенной серединой и формируют крендель.

Верхнюю поверхность кренделя обмакивают в сахар, укладывают на смазанный растительным маслом противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-60 минут.

Выпекают при температуре + 230- +240°C в течение 8-10 минут.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия продолговато-овальной формы, не расплывшиеся, без слипов и повреждений;

**цвет** - поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности, посыпан сахаром;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
крендель сахарный	3,57	0,53	3,05	7,38	7,04	0,33	27,57	802,16	192,5 2		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Кар оти н	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
крендель сахарный	45,78	9,72	5,49	36,11	0,50	0,04	0,03	0,05	0,04	0,41	0,00

## Технологическая карта № КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	32,0	32,0
Сахар	6,0	6,0
Сахар (для отделки)	2,5	2,5
Масло сливочное	8,0	8,0
Яйца	-	4,3
Дрожжи прессованные	2,0	2,0
Соль	0,2	0,2
Вода	7,4	7,4
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:



Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30- +35°C.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40°C воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, разделяют на куски продолговатой формы, после непродолжительной расстойки раскатывают в жгуты с утолщенной серединой и формируют крендель.

Верхнюю поверхность кренделя обмакивают в сахар, укладывают на смазанный растительным маслом противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-60 минут.

Выпекают при температуре + 230- +240°C в течение 8-10 минут.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия продолговато-овальной формы, не расплывшиеся, без слипов и повреждений;

**цвет** - поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности, посыпан сахаром;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
крендель сахарный	3,68	0,52	3,16	6,60	6,24	0,36	27,56	771,33	185,1 2		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
крендель сахарный	50,77	9,56	5,92	39,41	0,5 2	0,0 3	0,02	0,0 5	0,04	0,50	0,00

## Технологическая карта № СДОБА ДЕТСКАЯ (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	29,8	29,8
Мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5

Сахар	7,6	7,6
Масло сливочное	5,2	5,2
Яйца	-	2,2
Яйцо для смазки	-	1,2
Соль	0,3	0,3
Дрожжи прессованные	1,2	1,2
Молоко	12,4	12,4
Масса полуфабриката	-	57,0
Масло растительное	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35°C.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40°C молоко (60-70% от общего количества), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формируют шарики. После непродолжительной расстойки формируют булочки различной формы, укладывают на смазанные маслом растительным противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут, затем смазывают яйцом.

Выпекают при температуре + 220- +230°C в течение 8-10 минут.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия круглой формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений;

**цвет** - поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сдоба детская	3,63	0,72	2,91	4,80	4,39	0,41	26,20	680,96	163,4 3		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро- тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
сдоба детская	59,11	21,48	6,69	43,09	0,47	0,02	0,02	0,05	0,05	0,42	0,06

## СДОБА ДЕТСКАЯ (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	29,8	29,8
Мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5
Сахар	7,6	7,6
Масло сливочное	4,5	4,5
Яйца	-	2,2
Яйцо для смазки	-	1,2
Соль	0,3	0,3
Дрожжи прессованные	1,2	1,2
Молоко	13,0	13,0
Масса полуфабриката	-	57,0
Масло растительное	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35<sup>0</sup>С.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40<sup>0</sup>С молоко (60-70% от общего количества), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40<sup>0</sup>С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формируют шарики. После непродолжительной расстойки формируют булочки различной формы, укладывают на смазанные маслом растительным противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут, затем смазывают яйцом.

Выпекают при температуре + 220- +230<sup>0</sup>С в течение 8-10 минут.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** -изделия круглой формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений;

**цвет** -поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** -характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** -мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал

сдоба детская	3,64	0,73	2,91	4,31	3,90	0,41	26,22	662,50	159,0 0		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Ca	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
сдоба детская	59,78	22,04	6,76	43,45	0,47	0,02	0,01	0,05	0,05	0,42	0,07

**Технологическая карта №  
БУЛОЧКА «ВИТЬБА» (вариант 1)**

наименование кулинарного изделия

по СТЬ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	30,5	30,5
Мука пшеничная на подпыл	1,0	1,0
Сахар	5,0	5,0
Масло сливочное	2,8	2,8
Яйца	-	5,0
Яйца (для смазки)	-	0,7
Соль	0,3	0,3
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Молоко	11,7	11,7
Масса полуфабриката	-	57,0
Масло растительное	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35<sup>0</sup>С.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40<sup>0</sup>С молоко (60-70% от общего количества), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40<sup>0</sup>С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формируют шарики. После предварительной расстойки 5-15 минут тесто раскатывают в жгуты и сворачивают в виде улитки, укладывают на смазанные маслом растительным противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают при температуре + 210 - +220<sup>0</sup>С в течение 12-15 минут.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** -изделия неправильной круглой формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений, с равномерно посыпанной сахарной пудрой;

**цвет** -поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** -характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** -мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развита пористостью, без пустот и уплотнений.

#### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

#### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
булочка «Витьба»	3,95	0,95	3,00	3,28	2,87	0,42	24,58	603,87	144,93		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	P	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
булочка «Витьба»	60,89	21,70	6,92	46,19	0,51	0,02	0,01	0,05	0,05	0,41	0,06

### Технологическая карта № БУЛОЧКА «ВИТЬБА» (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТВ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

#### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	30,5	30,5
Мука пшеничная на подпыл	1,0	1,0
Сахар	5,0	5,0
Масло сливочное	2,5	2,5
Яйца	-	5,0
Яйца (для смазки)	-	0,7
Соль	0,3	0,3
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Молоко	12,0	12,0
Масса полуфабриката	-	57,0
Масло растительное	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

#### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35<sup>0</sup>С.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40<sup>0</sup>С молоко (60-70% от общего количества), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40<sup>0</sup>С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и

замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формируют шарики. После предварительной расстойки 5-15 минут тесто раскатывают в жгуты и сворачивают в виде улитки, укладывают на смазанные маслом растительным противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают при температуре + 210 - +220°C в течение 12-15 минут.

### 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия неправильной круглой формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений, с равномерно посыпанной сахарной пудрой;

**цвет** - поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
булочка «Витьба»	3,96	0,96	3,00	3,07	2,66	0,42	24,59	591,87	143,05		
	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	К	Са	Mg	P	Fe	A	Каро тин	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C
булочка «Витьба»	61,23	21,98	6,95	46,38	0,5 1	0,0 2	0,01	0,0 5	0,05	0,41	0,06

## Технологическая карта № СОЧНИК С ТВОРОГОМ

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Тесто:		
Мука пшеничная в/с	26,0	26,0
Сахар	4,0	4,0
Яйца	-	5
Сметана	9,0	9,0
Масло сливочное	8,0	8,0
Кефир	5,0	5,0
Сода	0,5	0,5
<b>Масса теста</b>	<b>-</b>	<b>56,0</b>
Фарш:		
Творог	22,0	22,0
Яйца	-	2,0

Сахар	2,0	2,0
<b>Масса фарша</b>	-	<b>26,0</b>
Масса полуфабриката	-	82,0
Масло растительное	4,0	4,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>70</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Сливочное масло соединяют с сахаром и хорошо перетирают, добавляют яйцо, сметану и кефир. Смесь взбивают до кремообразного состояния и всыпают просеянную муку, добавляют соду. Быстро замешивают тесто и выдерживают на холоде 30 минут.

Творог протирают, соединяют с сахаром и яйцом.

Охлажденное тесто раскатывают до толщины 0,5 см, разрезают на квадратики, на них кладут фарш. Изделие складывают в виде конверта, кладут на смазанный растительным маслом противень выпекают при температуре + 230 - +250<sup>0</sup>С в течение 12-15 минут.

На диету «П» не рекомендуется.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия полуовальной формы, видна часть творожной начинки;

**цвет** - поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - пропеченное изделие, без комочков и следов непромеса.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
сочник с творогом	7,29	4,91	2,38	14,02	10,25	3,77	22,46	1041,26	249,90		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
сочник с творогом	78,78	54,50	10,48	90,09	0,64	0,06	0,03	0,05	0,12	0,35	0,07

## Технологическая карта № БУЛОЧКА «ВКУСНАЯ» (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	31,3	31,3
Мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7
Сахар	5,3	5,3
Масло сливочное	5,3	5,3
Яйца	-	1,9

Соль	0,3	0,3
Дрожжи прессованные	1,8	1,8
Повидло	2,0	2,0
Вода	10,7	10,7
Сахар	0,7	0,7
Масса полуфабриката	-	57,0
Масло растительное	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35<sup>0</sup>С.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40<sup>0</sup>С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40<sup>0</sup>С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формуют круглые булочки, укладывают на смазанные маслом растительным противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут. На поверхность булки наносят рисунок повидлом в виде змейки.

Выпекают при температуре + 230 - +240<sup>0</sup>С в течение 10-12 минут. Остывшие булочки посыпают сахарной пудрой.

## 3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** - изделия круглой формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений, с равномерно нанесенным повидлом и посыпанные сахарной пудрой;

**цвет** - поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** - характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** - мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений.

## 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

## 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
булочка «Вкусная»	3,38	0,24	3,14	4,48	4,04	0,44	26,46	668,04	160,33		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро- тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
булочка «Вкусная»	48,66	8,72	5,74	34,41	0,4 8	0,0 2	0,02	0,0 5	0,03	0,48	0,00



## БУЛОЧКА «ВКУСНАЯ» (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	31,3	31,3
Мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7
Сахар	5,3	5,3
Масло сливочное	4,6	4,6
Яйца	-	1,9
Соль	0,3	0,3
Дрожжи прессованные	1,8	1,8
Повидло	2,0	2,0
Вода	11,3	11,3
Сахар	0,7	0,7
Масса полуфабриката	-	57,0
Масло растительное	0,1	0,1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>50</b>	

### 2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30<sup>0</sup>С, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой +30-+35<sup>0</sup>С.

В посуду вливают подогретую до температуры +35- +40<sup>0</sup>С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой +35- +40<sup>0</sup>С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, формируют круглые булочки, укладывают на смазанные маслом растительным противень и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут. На поверхность булки наносят рисунок повидлом в виде змейки.

Выпекают при температуре + 230 - +240<sup>0</sup>С в течение 10-12 минут. Остывшие булочки посыпают сахарной пудрой.

### 3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**внешний вид** -изделия круглой формы, не расплывшиеся, без слипов, без повреждений, с равномерно нанесенным повидлом и посыпанные сахарной пудрой;

**цвет** -поверхности изделия от светло-коричневого до темно-коричневого без подгорелостей; допускается неравномерная окраска поверхности;

**вкус и запах** -характерный для изделий из теста, без постороннего привкуса и запаха;

**консистенция** -мякиш – пропеченный, эластичный, без комочков и следов непромеса, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений.

### 4. Срок годности и условия хранения:

При комнатной температуре в течение 2 часов с момента приготовления.

### 5. Сведения о пищевой ценности блюда:

	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность			
	всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		кДж	ккал		
булочка «Вкусная»	3,38	0,24	3,14	3,97	3,53	0,44	26,45	648,42	155,62		
	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					
	К	Са	Mg	Р	Fe	А	Каро тин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
булочка «Вкусная»	48,57	8,67	5,75	34,30	0,48	0,02	0,01	0,05	0,03	0,48	0,00

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

### Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд

№ №п п	Наименован ие заменяемых продуктов	Масса продукта , брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентн ая масса продуктов, брутто, кг	Кулинарное Использование
1.	Яйца без скорлупы	1,00	Яичный меланж мороженный	1,00	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях, для панирования изделий, в сладких блюдах
2.	Масло коровье несоленое	1,00	Масло крестьянское и другие виды масла животного	1,00	В кулинарных изделиях, полуфабрикатах, блюдах
3.	Масло подсолнечное	1,00	Масло кукурузное, соевое, оливковое, рапсовое и др.	1,00	В холодных блюдах, маринадах, блюдах из рыбы, в мучных изделиях и др.
4.	Масло подсолнечное рафинированное	1,00	Масло подсолнечное нерафинированное	1,00	В маринадах, холодных, овощных, рыбных блюдах, некоторых соусах, в мучных изделиях
5.	Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	1,00	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, кашах, мучных изделиях
6.	То же	1,00	Молоко коровье цельное сухое	0,12	В супах, соусах, блюдах из яиц, овощных, сладких блюдах, напитках, мучных изделиях и др.
7.	То же	1,00	Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	0,09	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, кашах, мучных изделиях
8.	То же	1,00	Сливки сухие (с уменьшением закладки масла коровьего несоленого на 0,042 кг)	0,16	В молочных кашах и мучных кулинарных изделиях

9.	То же	1,00	Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,38	В сладких блюдах, напитках
10.	Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	0,46	В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях, напитках
11.	То же	1,00	Сливки сгущенные с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,07 кг и сахара на 0,18 кг)	0,48	В молочных кашах, мучных изделиях
12.	Сахар	1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах, желе
13.	То же	1,00	Рафинадная пудра	1,00	В сладких блюдах, запеканках, пудингах
14.	Повидло, джем	1,00	Мармелад фруктово-ягодный (резной)	0,84	В сладких блюдах
15.	То же	1,00	Варенье без косточек	1,00	То же
16.	Крахмал картофельный сухой	1,00	Крахмал кукурузный	1,50	В молочных киселях, желе
17.	Сухари панировочные пшеничные из муки 1-го сорта	1,00	Хлеб пшеничный из муки не ниже 1-го сорта	1,56	Для панирования кулинарных изделий
18.	Ванилин	1,00	Ванильный сахар	20,0	В сладких блюдах
19.	То же	1,00	Ванильная эссенция	12,7	То же
20.	Желатин	1,00	Агароид	0,70	В сладких заливочных блюдах
21.	Горошек зеленый (консервы)	1,00	Горох овощной (лопатка) свежий	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
22.	То же	1,00	Фасоль овощная (лопатка) свежая	0,82	То же
23.	То же	1,00	Зеленый горошек свежий быстрозамороженный	0,71	То же

24.	Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,29 кг)	1,00	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
25.	То же	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,22 кг)	0,76	То же
26.	То же	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная	0,76	То же
27.	Пастернак, петрушка, сельдерея корневые свежие	1,00	Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные	0,15	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
28.	Щавель свежий	1,00	Пюре из щавеля (консервы)	0,40	В супах с использованием щавеля
29.	Шпинат свежий	1,00	Пюре из шпината (консервы)	0,40	В супах с использованием шпината, овощных блюдах
30.	Помидоры свежие	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	0,46	В супах, соусах и при тушении овощей
31.	То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,37	То же
32.	То же	1,00	Сок томатный натуральный с содержанием сухих веществ 4,5%	1,22	То же
33.	Лук репчатый свежий	1,00	Лук зеленый свежий	1,05	В салатах
34.	Свекла столовая свежая	1,00	Свекла гарнирная (консервы)	1,40	В блюдах, где используется свекла столовая свежая
35.	Огурцы соленые (масса нетто)	1,00	Помидоры соленые (масса нетто)	1,00	В салатах, винегретах
36.	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Сок томатный натуральный с содержанием сухих веществ 4,5%	2,66	С супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей

37.	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,80	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
38.	То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 20%	0,60	То же
39.	То же	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 25-30%	0,40	То же
40.	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 35-40%	0,30	То же
41.	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 27-32% (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,04 кг)	0,40	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
42.	То же	1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 37% (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,03 кг) <sup>1</sup>	0,30	То же
43.	Яблоки свежие	1,00	Яблоки целые, половинками, четвертинками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные	$\frac{0,8}{0,73^1}$	В сладких блюдах
44.	Брусника свежая	1,00	Клюква свежая	1,00	В салатах из капусты и в сладких блюдах
45.	Урюк	1,00	Курага	0,75	В пудингах, сладких соусах и блюдах
46.	Виноград сушеный (изюм, сабза)	1,00	Цукаты, курага	1,00	То же
47.	Ядро ореха, миндаля сладкого	1,00	Ядро грецких орехов, фундука, арахиса	1,00	В сладких блюдах, пудингах

<sup>1</sup>Числитель – масса яблок при размораживании полуфабриката на воздухе,

знаменатель – масса яблок при размораживании полуфабриката в сахарном сиропе