Технологическая карта № 27/1

Наименование изделия: Салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука с

растительным маслом.

Номер рецептуры: 27/1

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть I

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
|  Картофель | 46,7 | 35,0 |
| **Масса отварного картофеля** |  | **34,0** |
| Лук репчатый | 7,1 | 6,0 |
| Кукуруза | 28,3 | 17,0 |
| Масло растительное | 4,0 | 4,0 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| Выход: |  | **60,0** |
|  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 1,1 | 4,1 | 7,3 | 72 | 6,71 | 0,34 | 0,03 | 0,02 | 1,96 |

**Технология приготовления**: Картофель моют, очищают и варят до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком. Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку. Нарезанные овощи соединяют, добавляют кукурузу, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью.

 Органолептические показатели качества

Внешний вид – салат уложен горкой, нарезка охлаждена, на поверхности блески масла растительного.

 Цвет- картофеля- светло-желтый, кукурузы-желтый, репчатого лука-светло-салатный.

 Консистенция- картофеля и кукурузы- мягкая, лука- хрустящая.

 Запах- свойственный для овощей с кукурузой и маслом растительным, без постороннего.

 Вкус- характерный для овощей с кукурузой и маслом растительным.

Технологическая карта № 28/1

Наименование изделия: Салат из катрофеля, моркови и репчатого лука с маслом

растительным.

Номер рецептуры:28/1

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть I

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
|  Картофель | 46,7 | 35,0 |
| **Масса отварного картофеля** |  | **34,0** |
| Морковь | 21,4 | 17,1 |
| **Масса отварной моркови** |  | **17,0** |
| Лук репчатый | 7,1 | 6,0 |
| Масло растительное | 4,0 | 4,0 |
| Соль йодированная  | 0,5 | 0,5 |
| Выход: |  | **60,0** |
|  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 0,9 | 4,1 | 6,4 | 67 | 10,79 | 0,44 | 0,04 | 0,03 | 2,13 |

**Технология приготовления**: Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком. Нарезанные овощи соединяют, добавляют кукурузу, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью.

 Органолептические показатели качества

Внешний вид – салат уложен горкой, нарезка охлаждена, на поверхности блески масла растительного.

 Цвет- картофеля- светло-желтый, моркови - оранжевый, репчатого лука-светло-салатный.

 Консистенция- картофеля и моркови- мягкая, лука- хрустящая.

 Запах- свойственный для овощей, входящих в рецепт, с маслом растительным, без постороннего.

 Вкус- характерный для овощей, входящих в рецепт, с маслом растительным.

Технологическая карта № 32/1

Наименование изделия: Салат из катрофеля с зеленым горошком маслом

растительным.

 Номер рецептуры:32/1

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть I

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
|  Картофель | 42,7 | 32,0 |
| **Картофель отварной** |  | **31,2** |
| Соль йодированная | 1,0 | 1,0 |
| Горошек зеленый | 18,5 | 12,0 |
| Лук репчатый | 6,0 | 5,0 |
| Масло растительное | 6,0 | 6,0 |
| Яйца куриные | 3/20 | 6,0 |
| Выход: |  | **60,0** |
|  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 1,8 | 6,7 | 6,1 | 92 | 13,78 | 0,57 | 0,05 | 0,05 | 3,86 |

**Технология приготовления**: Очищенный картофель отваривают целиком, нарезают кубиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком. Горошек консервированный прогревают в собственном соку, сок сливают. Яица обрабатывают согласно санитарных требований, варят вкрутую (10 мин. с момента закипания), очищают. Компоненты соединяют, добавляют соль и масло растительное и перемешивают. Яйцо укладывают долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью.

 Органолептические показатели качества

Внешний вид – салат уложен горкой, нарезка охлаждена, на поверхности блески масла растительного.

 Цвет- картофеля и лука- светло-желтый, горошка-зеленый, вкраплений яйца- свойственный белку и желтку.

 Консистенция- картофеля и горошка- мягкая, лука- хрустящая, яйца- упругая.

 Запах- свойственный продуктам, входящих в рецепт, без постороннего.

 Вкус- характерный для продуктов, входящих в рецепт.

Технологическая карта № 27/2

Наименование изделия: Суп- пюре из разных овощей.

Номер рецептуры:27/2

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть I

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
|  Капуста белокочанная | 20,0 | 16,0 |
| Картофель | 24,0 | 18,0 |
| Горошек зеленый | 18,5 | 12,0 |
| Морковь | 15,0 | 12,0 |
| Лук репчатый | 9,5 | 8,0 |
| Мука пшеничная | 4,0 | 4,0 |
| Масло сливочное | 4,0 | 4,0 |
| Молоко | 30,0 | 30,0 |
| Вода | 150,0 | 150,0 |
| Соль йодированная | 1,0 | 1,0 |
| Выход: |  | **200** |
|  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 2,7 | 3,6 | 9,5 | 81 | 52,52 | 0,53 | 0,07 | 0,08 | 6,24 |

 **Технология приготовления**: Овощи очищают, картофель и белокочанную капусту варят отдельно, морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды, за 5-10 мин. до окончания припускания добавляют зеленый горошек. Вареные и припущенные овощи протирают в горячем состоянии. Муку пассеруют, разводят водой и проваривают 7-10 мин.(готовят соус). Протертые овощи, соединяют с белым соусом, добавляют горячее молоко, соль и проваривают 5-10 мин. В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень (1-2 г.)

 Органолептические показатели качества

 Внешний вид- пюреобразная жидкая масса, без поверхностной пленки.

 Цвет- характерный для вареных овощей и продуктов, входящих в рецептуру.

 Консистенция- однородная, пюреобразная, без признаков отслаивания жидкости.

 Запах- Свойственный для продуктов, входящих в рецептуру, без постороннего.

 Вкус- входящих в рецептуру, без постороннего.

 Технологическая карта № 29/2

Наименование изделия: Суп-пюре гороховый.

Номер рецептуры:29/2

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть I

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
|  Горох | 24,2 | 24,0 |
| Морковь | 10,0 | 8,0 |
| Лук репчатый | 9,5 | 8,0 |
| Мука пшеничная | 4,0 | 4,0 |
| Масло сливочное | 2,0 | 2,0 |
| Соль йодированная | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 170,0 | 170,0 |
| Выход: |  | **200** |
|  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 5,2 | 1,8 | 14,4 | 96 | 32,67 | 1,59 | 0,15 | 0,04 | 0,48 |

**Технология приготовления**: Горох промывают (целый замачивают в холодной воде на 3-4 часа), варят до полуготовности, добавляют нарезанные морковь, лук репчатый и варят до размягчения. Затем горох с овощами протирают вместе с отваром. Отдельно готовят белый соус: муку пассеруют, разводят горячей водой и проваривают 5-10 мин. Протертую массу из гороха и овощей соединяют с белым соусом и проваривают 5-7 мин. В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень (1-2 г.)

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- пюреобразная жидкая масса.

 Цвет- серовато- коричневый.

 Консистенция- однородная, пюреобразная, без признаков отслаивания жидкости.

 Запах- Свойственный вареному гороху с овощами и белым соусом, без постороннего.

 Вкус- характерный вареному гороху с овощами и белым соусом.

 Технологическая карта № 5/5

Наименование изделия: Вареники ленивые.

Номер рецептуры:5/5

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть I

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
|  Творог | 121,2 | 120,0 |
| Мука пшеничная | 20,0 | 20,0 |
| Яйца куриные | ¼ шт. | 10,0 |
| Сахар | 10,0 | 10,0 |
| Масло сливочное | 5,0 | 5,0 |
| Соль йодированная | 1,0 | 1,0 |
| Масло сливочное | 5,0 | 5,0 |
| Выход: |  | **150** |
|  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 23,6 | 17,1 | 25,1 | 352 | 186,81 | 0,91 | 0,06 | 0,31 | 0,24 |

 **Технология приготовления**: В протертый творог добавляют яйца, сахар,

 2/3 просеянной муки, перемешивают до однородной массы. Полученную массу раскатывают на столе, посыпанном мукой, в пласт толщиной 1 см., который нарезают на полоски шириной 2,5 см., затем полоски нарезают на кусочки прямоугольной или квадратной формы массой 10-15 г. Вареники (полуфабрикат) варят, опуская в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 мин. При отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- кусочки прямоугольной или квадратной формы, политы маслом сливочным.

 Цвет- белый или светло кремовый.

 Консистенция- мягкая, плотная.

 Запах- Свойственный для творога с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего.

 Вкус- характерный для творога с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый.

 Технологическая карта № 19/5

Наименование изделия: Суфле творожное.

Номер рецептуры:19/5

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть I

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
|  Творог | 110,0 | 108,0 |
| Сметана | 14,3 | 14,3 |
| Мука пшеничная | 10,5 | 10,5 |
| Яйца куриные | 3 шт. | 15,0 |
| Сахар | 10,5 | 10,5 |
| Масло растительное | 3,0 | 3,0 |
| Соль йодированная | 1,0 | 1,0 |
| Масло сливочное | 3,0 | 3,0 |
| Молоко | 21,0 | 21,0 |
| Выход: |  | **150** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 14,7 | 12,1 | 13,7 | 224 | 135,89 | 0,62 | 0,04 | 0,22 | 0,23 |

 **Технология приготовления**: Творог протирают, смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, муку, молоко, соль и перемешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая, затем выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, слоем 2-3 см. и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С в течение 25-30 мин. Готовое суфле через 5-10 мин. порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин.

 Цвет- корочки- золотистый.

 Консистенция- однородная, пышная, нежная.

 Запах- свойственный для суфле из творога со сметаной и продуктов, входящих в рецептуру, без постороннего.

 Вкус- характерный для суфле из творога со сметаной и продуктов, входящих в рецептуру, сладковатый, без подгорелости.

 Технологическая карта № 3/7

Наименование изделия: Рыба (филе), припущенная с молоком и овощами.

Номер рецептуры:3/7

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай неразделанный | 124,0 | 62,0 |
| Морковь | 10,0 | 8,0 |
| Лук репчатый | 7,1 | 6,0 |
| Молоко | 25,0 | 25,0 |
| Масло растительное | 1,0 | 1,0 |
| Соль йодированная | 1,0 | 1,0 |
| Выход: |  | **50/30** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 10,1 | 2,1 | 2,0 | 67 | 55,0 | 0,57 | 0,06 | 0,09 | 0,65 |

 **Технология приготовления**: Филе рыбы без кожи и костей нарезают на порционные куски, укладывают в функциональные емкости- сковороду или противни, смазанные растительным маслом, посыпают солью, сверху кладут нарезанные соломкой морковь, бланшированный репчатый лук, заливают молоком и припускают до готовности 20-25 мин. Отпускают рыбу с жидкостью, в которой она припускалась с овощами.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- куски рыбы не развалившиеся, сверху припущенные овощи.

 Цвет- характерный для припущенной рыбы и овощей.

 Консистенция- рыбы и овощей- мягкая

 Запах- свойственный для припущенной рыбы с овощами в молоке, без постороннего.

 Вкус- характерный для припущенной рыбы с овощами в молоке.

 Технологическая карта № 3/8

Наименование изделия: Мясо говядины, тушеное с овощами.

Номер рецептуры:3/8

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории | 108,7 | 80,0 |
| **Мясо тушеное** |  | **50,0** |
| Картофель | 166,7 | 125,0 |
| Лук репчатый | 20,2 | 17,0 |
| Масло растительное | 6,0 | 6,0 |
| Соль йодированная | 1,5 | 1,5 |
| Вода | 50,0 | 50,0 |
| Выход: |  | **200** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 15,7 | 15,7 | 19,8 | 285 | 26,07 | 2,77 | 0,14 | 0,15 | 10,68 |

  **Технология приготовления**: Мясо говядины нарезают на куски, очищенный картофель и лук репчатый нарезают дольками, затем мясо и овощи слегка обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в функциональную емкость слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают тушеное мясо с овощами вместе с бульоном и гарниром. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г.).

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- тушеное мясо с овощами и жидкостью, форма нарезки мяса и овощей сохранена.

 Цвет- мяса- светло- коричневый, овощей и жидкости- светло- кремовый.

 Консистенция- мяса- мягкая, сочная, овощей- мягкая, плотная.

 Запах- свойственный для тушеного мяса говядины и овощей, без постороннего.

 Вкус- характерный для тушеного мяса говядины и овощей.

 Технологическая карта № 4/8

Наименование изделия: Плов из мяса говядины.

Номер рецептуры: 4/8

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории | 108,7 | 80,0 |
| Крупа рисовая | 60,0 | 60,0 |
| Морковь | 37,5 | 30,0 |
| Лук репчатый | 17,9 | 15,0 |
| Соль йодированная  | 1,5 | 1,5 |
| Масло растительное | 10,0 | 10,0 |
| Вода | 125,0 | 125,0 |
| Выход: |  | **250** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 18,5 | 20,6 | 43,2 | 436 | 26,64 | 2,73 | 0,09 | 0,13 | 1,20 |

 **Технология приготовления**: Мясо говядины нарезают кусочками (массой 20-30 г.) Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла растительного. Нарезанное мясо обжаривают, добавляют припущенные овощи, заливают водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (1:2,1), тушат 10-15 мин., добавляют соль, затем всыпают промытый рис, перемешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса), в конце перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г.).

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре.

 Цвет- мяса- светло- коричневый, риса- серовато- белый, моркови и лука- светло- желтый.

 Консистенция- мяса и риса- мягкая, плова- рассыпчатая, сочная.

 Запах- свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего.

 Вкус- характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без подгорелости.

 Технологическая карта № 14/8

Наименование изделия: Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые.

Номер рецептуры:14/8

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории | 81,5 | 60,0 |
| Хлеб | 12,0 | 12,0 |
| Соль йодированная | 0,8 | 0,8 |
| Вода | 18,0 | 18,0 |
| Масло сливочное | 4,0 | 4,0 |
| Выход: |  | **80** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 11,4 | 11,1 | 5,2 | 166 | 8,19 | 1,44 | 0,03 | 0,08 | 0,00 |

  **Технология приготовления**: Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в воде или молоке пшеничный хлеб, соль, повторно измельчают через мясорубку и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы и варят на пару 20-25 мин. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена.

 Цвет- серовато- коричневый.

 Консистенция- однородная, рыхлая, сочная.

 Запах- свойственный изделиям из котлетной массы говядины, без постороннего.

 Вкус- характерный изделиям из котлетной массы говядины.

 Технологическая карта № 18/8

Наименование изделия: Зразы или рулет из говядины.

Номер рецептуры: 18/8

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории | 61,1 | 45,0 |
| Хлеб | 9,0 | 9,0 |
| Молоко | 13,0 | 13,0 |
| Лук репчатый | 27,4 | 23,0 |
| Масло сливочное | 3,0 | 3,0 |
| **Масса лука пассерованного** |  | **15,0** |
| Яйца куриные | 1/8 | 5,0 |
| **Масса фарша** |  | **23,0** |
| Мука пшеничная | 4,0 | 4,0 |
| Масло растительное | 2,0 | 2,0 |
| Выход: |  | **80,0** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 10,2 | 10,8 | 8,6 | 173 | 26,93 | 1,38 | 0,04 | 0,09 | 0,43 |

  **Технология приготовления**: Нарезанную на куски говядину измельчают на мясорубке, соединяют с замоченным в молоке хлебом и повторно измельчают, добавляют соль, молоко и перемешивают. Для фарша: очищенный лук нарезают мелким кубиком и пассеруют с добавлением сливочного масла; обработанные яйца варят, очищают и мелко рубят, затем продукты фарша соединяют. Из котлетной массы и фарша формируют рулет: на пищевую полиэтиленовую пленку раскладывают котлетную массу слоем 1-2 см., на середину по всей длине кладут фарш. Затем края пленки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет выкладывают на смазанный растительным маслом противень швом вниз. Поверхность рулета прокалывают в нескольких местах и запекают в жаровом шкафу при температуре 220-230 С 25-30 мин. Готовый рулет после охлаждения 3-5 мин. нарезают на порции.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- форма рулета- круглая.

 Цвет- котлетной массы- серый или светло-коричневый, на разрезе- характерный для продуктов фарша.

 Консистенция- рыхлая, сочная.

 Запах- свойственный для изделий из котлетной массы и продуктов фарша, без постороннего.

 Вкус- характерный для изделий из котлетной массы и продуктов фарша.

 Технологическая карта № 18/8

Наименование изделия: Зразы или рулет из рыбы.

Номер рецептуры: 18/8

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай неразделанный | 90,0 | 45,0 |
| Хлеб | 9,0 | 9,0 |
| Молоко | 13,0 | 13,0 |
| Лук репчатый | 27,4 | 23,0 |
| Масло сливочное | 3,0 | 3,0 |
| **Масса лука пассерованного** |  | **15,0** |
| Яйца куриные | 1/8 | 5,0 |
| **Масса фарша** |  | **23,0** |
| Мука пшеничная | 4,0 | 4,0 |
| Масло растительное | 2,0 | 2,0 |
| Выход: |  | **80,0** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 9,0 | 4,8 | 8,6 | 114 | 39,21 | 0,63 | 0,05 | 0,08 | 0,52 |

  **Технология приготовления**: Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом и повторно измельчают на мясорубке, добавляют соль, молоко и перемешивают. Для фарша: очищенный репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют с добавлением сливочного масла; обработанные яйца варят, очищают и мелко рубят, затем продукты фарша соединяют. Затем из котлетной массы формируют рулет: на пищевую полиэтиленовую пленку раскладывают котлетную массу слоем 1-2 см., на середину по всей длине кладут фарш. Затем края пленки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет выкладывают на смазанный растительным маслом противень швом вниз. Поверхность рулета прокалывают в нескольких местах и запекают в жаровом шкафу при температуре 220-230 С 25-30 мин. Готовый рулет после охлаждения 3-5 мин. нарезают на порции.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- форма рулета- круглая.

 Цвет- котлетной массы- серый или светло-коричневый, на разрезе- характерный для продуктов фарша.

 Консистенция- рыхлая, сочная.

 Запах- свойственный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша, без постороннего.

 Вкус- характерный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша.

 Технологическая карта № 26/8

Наименование изделия: Суфле из мяса говядины.

Номер рецептуры:26/8

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории | 131,8 | 97,0 |
| **Масса отварной говядины** |  | **60,0** |
| Яйца куриные | 2/5 | 16,0 |
| Молоко | 24,0 | 24,0 |
| Мука пшеничная | 2,0 | 2,0 |
| Масло сливочное | 2,0 | 2,0 |
| Соль йодированная | 0,2 | 0,2 |
| **Соус молочный** |  | **24,0** |
| Выход: |  | **80,0** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 18,0 | 13,6 | 2,2 | 203 | 37,41 | 2,21 | 0,04 | 0,15 | 0,05 |

  **Технология приготовления**: Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят до готовности, нарезают на куски и дважды измельчают через мясорубку. В массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, перемешивают, затем вводят взбитые в густую пену белки яиц. Подготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют, растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- поверхность ровная, без трещин.

 Цвет- серовато- коричневый.

 Консистенция- однородная, рыхлая, сочная.

 Запах- свойственный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу, без постороннего.

 Вкус- характерный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу.

 Технологическая карта № 35/8

Наименование изделия: Суфле из печени.

Номер рецептуры: 35/8

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Печень | 106,0 | 88,0 |
| **Масса отварной печени** |  | **60,0** |
| Яйца куриные | 2/5 | 16,0 |
| Соль йодированная | 0,2 | 0,2 |
| Молоко | 24,0 | 24,0 |
| Мука пшеничная | 2,0 | 2,0 |
| Масло сливочное | 2,0 | 2,0 |
| **Соус молочный** |  | **24,0** |
| Выход: |  | **80,0** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 16,1 | 5,5 | 2,2 | 123 | 36,84 | 4,62 | 0,12 | 1,01 | 3,53 |

  **Технология приготовления**: Печень зачищают от желчных протоков и пленок, варят до полуготовности и измельчают через мясорубку. В массу вводят густой молочный соус, желтки яиц, перемешивают, затем вводят взбитые в густую пену белки яиц. Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- поверхность без трещин.

 Цвет- серовато- коричневый.

 Консистенция- однородная, рыхлая, сочная.

 Запах- свойственный изделию из печени с молочным соусом, без постороннего.

 Вкус- характерный изделию из печени с молочным соусом.

 Технологическая карта № 38/8

Наименование изделия: Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины с овощами.

Номер рецептуры: 38/8

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 293,3 | 220 |
| Морковь | 12,5 | 10,0 |
| Говядина 1 категории | 95,1 | 70,0 |
| Лук репчатый | 11,9 | 10,0 |
| Яйца куриные | 1/8 | 5,0 |
| Масло сливочное | 2,0 | 2,0 |
| Соль йодированная | 1,0 | 1,0 |
| Масло растительное | 1,0 | 1,0 |
| Сухари | 3,0 | 3,0 |
| Выход: |  | **250** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 17,6 | 13,4 | 35,6 | 337 | 37,49 | 3,81 | 0,24 | 0,24 | 18,20 |

  **Технология приготовления**: Мясо говядины зачищают от сухожилий, варят крупным куском, охлаждают, нарезают на куски, измельчают на мясорубке. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды 5-7 мин. и соединяют с фаршем из мяса говядины, добавляют соль и прогревают 3-5 мин. Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии, охлаждают до 50-60 С, добавляют смесь яйца и перемешивают. Картофельную массу делят на две равные части. Одну часть кладут на функциональную емкость, смазанную маслом и посыпанную сухарями, разравнивают, кладут фарш из мяса говядины с овощами, сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают. Изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-25 мин. При отпуске нарезают на порции, поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- поверхность без трещин.

 Цвет- корочки- золотистый, на разрезе- картофельной массы- светло- желтый, мясного фарша- серовато- коричневый.

 Консистенция- картофельной массы однородная, фарша- мягкая, рыхлая.

 Запах- свойственный запеченному картофелю и мясу говядины, без постороннего.

 Вкус- характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

 Технологическая карта № 40/8

Наименование изделия: Сосиски отварные.

Номер рецептуры: 40/8

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Сосиски | 50,0 | 50,0 |
| Выход: |  | **50,0** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 4,7 | 7,5 | 0,4 | 88 | 10,00 | 0,72 | 0,01 | 0,03 | 0,00 |

  **Технология приготовления**: Сосиски промышленного производства по соответствующим техническим документам (ГОСТ, СТО, ТУ), в оболочке, без просроченного срока хранения, освобождаются от оболочки, закладывают в кипящую воду и варят 3-5 мин.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- сосиски сохраняют форму, поверхность без разрывов.

 Цвет- светло- коричневый.

 Консистенция- однородная, мягкая.

 Запах- свойственный, без постороннего.

 Вкус- характерный для данного вида.

 Технологическая карта № 3/9

Наименование изделия: Рагу из мяса кур.

Номер рецептуры:3/9

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Куры 1 категории | 184,0 | 110,4 |
| **Масса отварной птицы** |  | **80,0** |
| Картофель | 153,6 | 115,2 |
| Масло растительное | 11,2 | 11,2 |
| **Масса обжаренного картофеля** |  | **80,0** |
| Морковь | 22,0 | 17,6 |
| **Масса припущенной моркови** |  | **16,0** |
| Лук репчатый | 15,2 | 12,8 |
| **Масса припущенного лука** |  | **9,6** |
| Мука пшеничная | 3,2 | 3,2 |
| Вода | 56,0 | 56,0 |
| Соль йодированная | 1,6 | 1,6 |
| Выход: |  | **200** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 19,8 | 21,8 | 19,2 | 354 | 35,31 | 2,22 | 0,13 | 0,18 | 5,69 |

**Технология приготовления**: Обработанные тушки кладут в холодную воду (2- 2,5 л на кг), добавляют соль, доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении, периодически удаляя пену, затем охлаждают, отделяют мякоть от кости и нарезают на куски массой 25г. Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками, репчатый лук- дольками, нарезанные овощи припускают с добавлением воды, очищенный картофель нарезают кубиками и обжаривают до полуготовности, муку подсушивают до кремового цвета. Для приготовления соуса муку пассеруют, растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин, добавляют соль и доводят до кипения. Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель, заливают соусом и тушат 15-20 мин.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- мясо птицы и овощи сохранили форму.

 Цвет- свойственный тушеному мясу и входящих в рецептуру овощей.

 Консистенция- мяса и овощей- мягкая, сочная.

 Запах- Свойственный для тушеного мяса, овощей и соуса, без постороннего.

 Вкус- характерный для тушеного мяса, овощей и соуса, без подгорелости.

 Технологическая карта № 4/9

Наименование изделия: Плов из мяса кур.

Номер рецептуры:4/9

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Куры 1 категории | 191,7 | 115,0 |
| Крупа рисовая | 58,0 | 58,0 |
| Лук репчатый | 20,2 | 17,0 |
| Морковь | 21,3 | 17,0 |
| Вода | 120,0 | 120,0 |
| Масло растительное | 3,0 | 3,0 |
| Выход: |  | **250** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 23,9 | 21,8 | 41,2 | 460 | 28,95 | 2,33 | 0,10 | 0,17 | 1,85 |

 **Технология приготовления**: Обработанные тушки кур заливают холодной водой и варят, затем охлаждают, отделяют от кости и нарезают кусочками массой 20-30 г. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, припускают с добавлением воды и масла растительного. Нарезанное мясо соединяют с припущенными овощами, заливают горячей кипяченой водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (1:2,1), добавляют соль и доводят до кипения. Рис промывают несколько раз в холодной воде, добавляют к мясу, вымешивают и варят при слабом кипении до готовности, в конце варки - перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре.

 Цвет- мяса– светло – коричневый, риса– серовато – белый, овощей– светло – желтый.

 Консистенция- мяса кур- мягкая, риса- мягкая, плова- рассыпчатая, сочная.

 Запах- свойственный тушеному мясу кур с овощами и рисом, без постороннего.

 Вкус- характерный тушеному мясу кур с овощами и рисом, без подгорелости.

 Технологическая карта № 5/9

Наименование изделия: Биточки (котлеты) из мяса кур.

Номер рецептуры:5/9

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Куры 1 категории | 115,0 | 69,0 |
| Хлеб пшеничный | 14,0 | 14,0 |
| Молоко | 21,0 | 21,0 |
| Мука пшеничная | 8,0 | 8,0 |
| Масло растительное | 2,0 | 2,0 |
| Яйцо куриное | 1/8 | 5,0 |
| Выход: |  | **80** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 14,3 | 11,7 | 11,9 | 211 | 33,91 | 1,16 | 0,06 | 0,12 | 0,30 |

  **Технология приготовления**: Обработанные тушки кур разделывают на мякоть с кожей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке хлебом и повторно измельчают через мясорубку, добавляют соль и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы, панируют в муке. Выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20 мин.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена.

 Цвет- поверхности- золотистый, на разрезе- серовато- белый или светло- кремовый.

 Консистенция- однородная, рыхлая, сочная.

 Запах- свойственный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур, без постороннего.

 Вкус- характерный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур.

 Технологическая карта № 11/10

Наименование изделия: Чай с лимоном.

Номер рецептуры: 11/10

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 10,0 | 10,0 |
| Вода | 200,0 | 200,0 |
| Лимон | 8,2 | 5,0 |
| Выход: |  | **200/5** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 0,1 | 0,0 | 9,2 | 36 | 2,02 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,80 |

 **Технология приготовления**: Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике. Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой, всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют сахар и поливают кипятком, кладут ломтик лимона. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- жидкость без осадка.

 Цвет- светло- коричневый.

 Консистенция- жидкая, однородная.

 Запах- свойственный для чая, без постороннего.

 Вкус- характерный для чая, сладкий.

 Технологическая карта № 12/10

Наименование изделия: Чай с молоком.

Номер рецептуры:12/10

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай | 0,2 | 0,2 |
| Молоко | 140,0 | 140,0 |
| Сахар | 10,0 | 10,0 |
| Вода | 150,0 | 150,0 |
| Выход: |  | **200** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 1,4 | 1,4 | 11,2 | 61 | 53,06 | 0,07 | 0,01 | 0,06 | 0,26 |

  **Технология приготовления**: Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике. Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой, всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют сахар, горячее молоко, сахар можно подавать отдельно. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Допускается замена молока пастеризованного на сгущенное стерилизованное: 50г. пастеризованного молока заменяется на 23г. молока сгущенного.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- жидкость, без осадка.

 Цвет- светло- коричневый.

 Консистенция- жидкая, однородная.

 Запах- свойственный для чая и молока, без постороннего.

 Вкус- характерный для чая и кипяченого молока, сладкий.

 Технологическая карта № 2/12

Наименование изделия: Булочка творожная.

Номер рецептуры:2/12

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 36,0 | 36,0 |
| Сахар | 4,8 | 4,8 |
| Яйца куриные | 3/20 | 6,0 |
| Молоко | 10,8 | 10,8 |
| Творог | 15,6 | 15,6 |
| Дрожжи | 1,2 | 1,2 |
| Соль йодированная | 0,4 | 0,4 |
| Масло растительное | 6,0 | 6,0 |
| Выход: |  | **60** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 7,4 | 7,9 | 28,0 | 214 | 44,10 | 0,63 | 0,06 | 0,09 | 0,09 |

  **Технология приготовления**: Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. В емкость загружают протертый творог, добавляют теплое молоко (50С), сахар, яйца, соль, разведенные дрожжи. В подготовленную смесь всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло. Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2 часа, в процессе брожения тесто делают обминку два раза. Из теста формируют шарики, укладывают на смазанные растительным маслом кондитерские листы, ставят для расстойки на 30-35 мин. Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 200-220С до образования румяной корочки 10-12 мин.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- форма изделия округло- плоская, с равномерной корочкой, тесто на разрезе пропеченное.

 Цвет- поверхности- светло- коричневый или золотистый, на разрезе- светло- кремовый.

 Консистенция- корочки- мягкая, слегка хрустящая, на разрезе- однородная, пористая.

 Запах- свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом, без постороннего.

 Вкус- характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом, без подгорелости.

 Технологическая карта № 5/12

Наименование изделия: Ватрушка с творогом.

Номер рецептуры:5/12

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 25,0 | 25,0 |
| Молоко | 12,5 | 12,5 |
| Яйца куриные | 1/4 | 10,0 |
| Сахар | 10,0 | 10,0 |
| Творог | 25,0 | 25,0 |
| Дрожжи | 2,0 | 2,0 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное | 5,0 | 5,0 |
| Выход: |  | **65** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 8,5 | 8,1 | 26,2 | 212 | 60,44 | 0,67 | 0,06 | 0,12 | 0,12 |

  **Технология приготовления**: Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добавляют ¾ яйца, ½ часть сахара, муку, тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Творог протирают и смешивают с ½ частью сахара и ¼ яйца. Из теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин., затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем из творога.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- форма изделия округло- плоская, с равномерной корочкой, с фаршем посредине.

 Цвет- поверхность основы и фарша светло- коричневая- золотистая.

 Консистенция- корочки- мягкая, слегка хрустящая, тестовой части- однородная, пористая.

 Запах- свойственный изделию из дрожжевого теста и творога, без постороннего.

 Вкус- характерный изделию из дрожжевого теста и творога, без подгорелости.

 Технологическая карта № 6/12

Наименование изделия: Ватрушка со сметаной

Номер рецептуры: 6/12

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 41,0 | 41,0 |
| Молоко | 15,0 | 15,0 |
| Дрожжи | 1,0 | 1,0 |
| Сахар | 4,0 | 4,0 |
| Яйца куриные | 1/10 | 4,0 |
| Соль йодированная | 0,1 | 0,1 |
| Сметана | 20,0 | 20,0 |
| Масло растительное | 5,0 | 5,0 |
| Выход: |  | **65** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 5,6 | 8,4 | 30,7 | 223 | 40,07 | 0,60 | 0,07 | 0,07 | 0,10 |

  **Технология приготовления**: Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добавляют ¾ яйца, ½ часть сахара, муку, тесто замешивают, ставят на брожение на 2-3 часа. Из теста формируют шарики, укладывают на лист, смазанный растительным маслом для расстойки на 10-15 мин., затем пестиком делают углубление, которое заполняют сметаной. Для приготовления фарша сметану соединяют с сахаром, смесью яйца, мукой и перемешивают. После полной расстойки ватрушки выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- форма изделия – округло - плоская, с равномерной корочкой, с фаршем из сметаны.

 Цвет- тестовой части – золотистый, фарша светло – кремовый.

 Консистенция- корочки мягкая, тестовой части– однородная, пористая, фарша – сочная.

 Запах- свойственный выпеченным изделиям из дрожжевого теста и сметаны, без постороннего.

 Вкус- характерный выпеченным изделиям из дрожжевого теста и сметаны.

 Технологическая карта № 8/12

Наименование изделия: Сдоба обыкновенная.

Номер рецептуры:8/12

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 45,0 | 45,0 |
| Сахар | 4,4 | 4,4 |
| Масло растительное | 1,3 | 1,3 |
| Соль йодированная | 0,7 | 0,7 |
| Дрожжи | 0,7 | 0,7 |
| Молоко | 19,0 | 19,0 |
| **Тесто** |  | **70,0** |
| Масло растительное | 1,8 | 1,8 |
| Яйца куриные | 1/20 | 1,6 |
| Выход: |  | **60** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 5,3 | 3,9 | 32,4 | 188 | 29,92 | 0,56 | 0,06 | 0,05 | 0,10 |

  **Технология приготовления**: Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. В теплое молоко добавляют разведенные дрожжи, сахар, соль, смесь яйца, масло растительное и замешивают тесто, оставляют для брожения на 2-2,5 ч. Дрожжевое тесто делят на куски, формируют из них жгут, разрезают на заготовки и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают маслом растительным, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают но длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 30-35 мин. За 15-20 мин. до конца расстойки поверхность смазывают смесью яйца. Выпекают при температуре 200-220С до образования румяной корочки 10-12 мин. Изделия можно изготавливать в форме плетенки или булочек.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- изделие соответствует форме с равномерной корочкой.

 Цвет- корочки светло- коричневый- золотистый, на разрезе- светло- кремовый.

 Консистенция- корочки- мягкая, слегка хрустящая, тестовой части- однородная, пористая.

 Запах- свойственный изделию из дрожжевого теста, без постороннего.

 Вкус- характерный изделию из дрожжевого теста.

 Технологическая карта № 1/13

Наименование изделия: Хлеб с маслом.

Номер рецептуры:1/13

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб | 50,0 | 50,0 |
| Масло сливочное | 10,0 | 10,0 |
| Выход: |  | **50/10** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 3,9 | 7,7 | 23,5 | 181 | 2,40 | 0,02 | 0,00 | 0,01 | 0,00 |

  **Технология приготовления**: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На него укладывают сливочное масло, нарезанное тонким кусочком различной формы с таким расчетом, чтобы масло покрывало большую часть ломтика хлеба.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- ломтик хлеба толщиной около 1-1,5 см. покрыт сливочным маслом, поверхность не заветренная.

 Цвет- свойственный данному виду хлеба и сливочного масла.

 Консистенция- хлеба мягкая, масла- слегка мажущаяся.

 Запах- свойственный используемому хлебу и маслу, без постороннего.

 Вкус- свойственный используемому хлебу и маслу.

 Технологическая карта № 4/13

Наименование изделия: Хлеб с маслом и сыром.

Номер рецептуры:4/13

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб | 30,0 | 30,0 |
| Сыр | 10,9 | 10,0 |
| Масло | 5,0 | 5,0 |
| Выход: |  | **30/5/10** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
| 5,0 | 6,6 | 14,1 | 137 | 101,20 | 0,08 | 0,00 | 0,04 | 0,07 |

  **Технология приготовления**: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На него укладывают сливочное масло, нарезанное тонким кусочком различной формы с таким расчетом, чтобы масло покрывало большую часть ломтика хлеба, а сверху кладут ломтик сыра.

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид- ломтик хлеба толщиной около 1-1,5 см. покрыт сливочным маслом, сверху по всей поверхности- ломтик сыра.

 Цвет- свойственный данному виду хлеба и сливочного масла и сыра.

 Консистенция- хлеба мягкая, масла- мажущаяся, упругая, не заветренная.

 Запах- свойственный используемому хлебу, сыру и маслу, без постороннего.

 Вкус- свойственный используемому хлебу, сыру и маслу.

 Технологическая карта №

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Выход: |  |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

  **Технология приготовления**:

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид-

 Цвет-

 Консистенция-

 Запах-

 Вкус-

 Технологическая карта №

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях Часть II

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Выход: |  |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры,г | Углевод, г | Энерг. ценность, ккал | Са  | Fe  | В1 | В2 | С |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

  **Технология приготовления**:

 Органолептические показатели качества:

 Внешний вид-

 Цвет-

 Консистенция-

 Запах-

 Вкус-