

Технологическая карта № **Д07ЖД60**

Наименование изделия: **Какао с молоком**

Номер рецептуры: **272**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
какао	1	1
Вода	170	170
молоко	40	40
сахар	8	8
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	В1	В2	С
2,4	2,3	10,2	69	81,09	0,37	0,02	0,09	0,39

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Кофейный напиток заливают кипятком и доводят до кипения. Настаивают, процеживают. Заливают горячей смесью молока с водой. Добавляют сахар и доводят до кипения. Можно готовить на одном молоке. Подают в горячем виде.Отпускают горячим 60-70°С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку, вкус сладкий. Температура подачи 65С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133

На: картофельное пюре

№ рецептуры по сборнику: № 520(3), сб. 2004 г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию	
	брутто, г	нетто, г
Картофель очищенный отварной молодой до01.09	182,4	136,802
Или с 1.09-31.10	195,5	136,802
Или с 1.11-31.12	0,0	0
Или с 1.01-29.02	210,7	137,78
Или с 1.03	229,3	137,78
Молоко кипяченое	25,3	24,0003
Масло сливочное	5,3	5,3334
Выход готового блюда	160	

Технология приготовления.

Промытый и очищенный картофель отваривают. Воду сливают, картофель подсушивают, протирают, добавляют горячее молоко и растопленное сливочное масло, тщательно перемешивают, взбивают до образования пышной массы.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
3,29	5,60	20,80	149,34	160,00

Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины		
Ca	Mg	Fe	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
38,84	31,34	1,14	0,12	0,11	5,53

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в состав блюда

Технологическая карта № **Д07ЕС19**

Наименование изделия: **Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
крупа рисовая	16	16
крупа пшенная	13,333	13,333
молоко	80	80
Вода	69,333	69,333
сахар	5,333	5,333
масло сливочное	5,333	5,333
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Са	Fe	В1	В2	С
6,27	8,13	33,47	232	127,09	0,8	0,12	0,16	0,53

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*.Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму. Цвет – кремовый
Вкус – умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом масла;
Запах – свойственный крупе и молоку;

Технологическая карта № **Д07КЛФН**

Наименование изделия: **Каша рисовая с куриным филе**

Номер рецептуры: **ТТК № 13**

Наименование сборника рецептур: **Контрольная проработка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
куриное филе	80,4	78
масло растительное	3,6	3,6
лук репчатый, отходность (16%)	11,4	9,6
морковь, с сентября (20%)	12	9,6
с января (25%)	12,8	9,6
крупа рисовая	48	48
масло растительное	9,6	9,6
Вода	96	96
Выход:	180	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
17,04	22,08	28,44	384	18,29	1,54	0,06	0,08	0,6

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую перебирают, промывают теплой (40*С), а затем горячей водой (60-70*С). Филе курицы нарезают укладывают в посуду и тушат. Добавляют подготовленные овощи, заливают горячим бульоном и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения.

После этого посуду с кашей ставят на 40-50 мин. в жарочный шкаф.

Температура подачи: 65С*.

Срок реализации: не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: филе кур равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый.

Цвет: птицы-светло-кремовый с золотистым оттенком, риса – светло-оранжевый. Вкус и запах: – характерный для тушеной птицы с рисом;

Консистенция: куриного филе – мягкая, сочная, риса – рассыпчатая.

Главный технолог



Урманова Н.С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294 (ТК № 275)

На: компот из свежих плодов

№ рецептуры по сборнику: № 631, сб. шк. 2004 г.

Набор сырья	от 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г
	Яблоки	45,5
Или груша	44,0	40,0
вода	172,0	172,0
Кислота лимонная	0,27	0,27
Сахар-песок	15,0	15,0
Выход готового блюда	200	

Технология приготовления

Яблоки и груши моют, удаляют семенные гнезда. Нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

В горячую воду кладут сахар, добавляя лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают и процеживают. В готовый сироп погружают плоды, варят не более 6 мин и охлаждают.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
0,2	0,1	17,4	68	200

Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины		
Са	Mg	Fe	В1, мг	В2, мг	С, мг
6,03	3,13	0,80	0,01	0,01	1,60

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № Д07ЕЯ19

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: ТТК №203

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. ООО Фирма «Партнер» - Уфа-2014г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	53,3	53,3
Масло сливочное	4,0	4,0
Масло растительное	1,3	1,3
Выход:		160

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,7
Жиры (г):	4,5
Углеводы (г):	35,6
Эн.ценность (ккал):	209,1

Са (мг):	9,9
Fe (мг):	0,8
С (мг):	0,0
В1	0,1
В2	0,0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг изделий макаронных берут 6 л. воды и 30г. соли поваренной йодированной). Макароны варят 20-30 минут (до готовности). Сваренные изделия макаронные откидывают на дуршлаг или сито, кладут после стекания воды в емкость и перемешивают с прокипяченным маслом растительным. Температура подачи: не менее 65 С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму. Цвет: белый. Вкус и запах: свойственные соответствующим макаронным изделиям, без запаха затхлости.

Технологическая карта № ДО5МП18

Наименование изделия : **Масло сливочное парционное**

Номер рецептуры: ТТК №20

Наименование сборника рецептов: **Контрольная проработка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
масло сливочное	10	10
Выход:	10	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,8
Углеводы (г):	7
Эн.ценность (ккал):	77,5

Са (мг):	1,575
Мд (мг):	
Fe (мг):	
С (мг):	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы. Температура подачи 10 °С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кусочки определенной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Запах: соответствует виду масла, без постороннего запаха.

Технологическая карта № 15

Наименование изделия : **Салат из свежих помидоров и огурцов**

Номер рецептуры: ТТК № 21

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. ООО Фирма «Партнер» - Уфа-2014г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	29,0	24,6
Огурцы свежие	22,5	18,0
Лук репчатый	7,1	6,0
или лук зеленый	7,5	6,0
Заправка:	0,0	0,0
Масло растительное	3,0	3,0
Кислота лимонная	0,3	0,3
Вода кипяченая	8,9	8,9
Сахар-песок	0,6	0,6
Соль	0,2	0,2
Заправка для салатов		12,0
Выход:	60,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,5
Жиры (г):	2,9
Углеводы (г):	2,2
Эн.ценность (ккал):	36,0

Ca (мг):	9,0
Fe (мг):	0,3
C (мг):	3,4
B1	
B2	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают.

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, огурцы очищают от кожуры, нарезают кружочками, добавляют нашинкованный репчатый или зеленый лук, поливают заправкой для салатов.

Салат можно отпустить без заправки или лука, соответственно уменьшив выход.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, уложены горкой, заправлены..

Консистенция: упругая, сочная.

Цвет: помидоров – красный, розовый, огурцов неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных – белый..

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом (заправкой).

Технологическая карта № Д07ФРУК

Наименование изделия : **Фрукты свеж. (шт)**

Номер рецептуры: ТТК № 25

Наименование сборника рецептов: Контрольная проработка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
яблоки	100	100
Выход:	100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,4
Жиры (г):	0,4
Углеводы (г):	9,8
Эн.ценность (ккал):	47

Са (мг):	14,08
Fe (мг):	1,91
С (мг):	10
В1	0,02
В2	0,02

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают. Подают плоды и ягоды натуральными. Температура подачи не менее 14С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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

Консистенция: соответствует виду плодов и ягод.

Цвет: соответствует виду плодов и ягод.

Вкус: соответствует виду плодов и ягод.

Запах: соответствует виду плодов и ягод.

Технологическая карта № **Ш07ТЭШК**

Наименование изделия: **Чай с молоком и сахаром**

Номер рецептуры: **267**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
чай высшего или 1-го сорта	0,57	0,57
Вода	140	140
сахар	10	10
молоко	50	50
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
1,47	1,47	8,27	51	52,81	0,07	0,01	0,05	0,25

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Чай заваривают,наливают горячее кипяченое молоко, кладут сахар,перемешивают, доводят до кипения.При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар и заливают чаем. Отпускают горячим 60-70°С. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: стакан с жидкостью серовато-белого цвета
 Консистенция:жидкая
 Цвет:серовато-белый
 Вкус и запах:сладкий, свойственный молоку и чаю.