



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюдо): Кофейный напиток

Номер рецептуры: 464

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 4-е издание, дополненное и исправленное, Пермь 2021 год.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто,г	Нетто,г
вода	160	160
молоко	50	50
Сахар. Сахар-песок	10	10
Кофейный напиток	2,4	2,4
Выход блюда	200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Б, г	Ж, г	У, г	Эн. Цен., ккал	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
1,4	1,2	11,4	63	0,02	0,3	9,5	0	54,3	38,3	6,3	0,07

Технология приготовления: наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи 65 градусов.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюдо): Напиток с витаминами «Витошка» для детей

Номер рецептуры: 507

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 4-е издание, дополненное и исправленное, Пермь 2021 год.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смесь сухая с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста	20	20	2,0	2,0
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход:	200		20,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Б, г	Ж, г	У, г	Эн. Цен., ккал	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
0,0	0,0	19	80	0,3	20	0,12	2,34	0	0	0	0

Технология приготовления: Сухую смесь с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста растворяют в кипящей воде, при постоянном помешивании. Готовый напиток охлаждают.

Температура подачи от +65°C до +75°C (горячего) и +15°C (холодного).

Срок реализаций: не более одного часа с момента приготовления.

2,9	4,15	12,2	97,75	0,0675	3,8	2,125	1,95	16	46,75	17	0,815
-----	------	------	-------	--------	-----	-------	------	----	-------	----	-------

Технология приготовления: овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель – брусочками или кубиками, морковь брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассерованные овощи, соль йодированную и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 минут до готовности.

Температура подачи: 65-75 °С.

Срок реализаций: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: В жидкой части супа овощи и макаронные изделия сохранили форму. Консистенция картофеля и овощей мягкая; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет бульона-золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, макаронных изделий. Запах пассерованных овощей макаронных изделий.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из отварной птицы

Номер рецептуры: № 375

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 4-е издание, дополненное и исправленное, Пермь 2021 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг	Нетто, кг
Кура 1-й кат потр.	141,75	47,25*	14,175	4,725*
Или филе кури (полуфабрикат)	66	47,25*	6,600	4,725*
Или цыпленок-бройлер 1-й кат потр.	123,75	47,25*	12,375	4,725*
Крупа рисовая	33,75	33,38	3,375	3,338
Масса готовой каши	-	94,5	-	9,450
Бульон	18,75	18,75	1,875	1,875
Лук репка	16,5	6,75	1,650	0,675
Морковь	13,5	9,75	1,350	0,975
Масло растительное	6	6	0,600	0,600
Соль йодированная	0,675	0,675	0,0675	0,0675
Масса полуфабриката	-	197,25	-	19,725
Выход блюда:		150		15,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

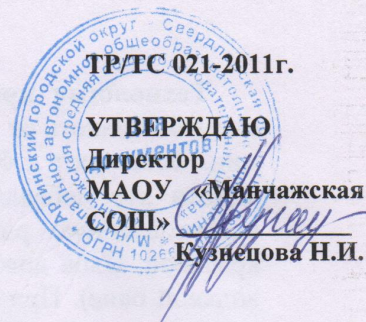
Б, г	Ж, г	У, г	Эн. Цен., ккал	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
9,225	6,15	18,6	167,25	0,03	0	11,25	0,45	15	65,25	21	0,533

Технология приготовления: Подготовленных тушки птицы отваривают целиком, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 мин. Оставляют в бульоне. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. К готовой мякоти кур добавляют пассерованные овощи, бульон, соль йодированную. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой. Плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 мин (на водяной бане). При отпуске плов укладывают в тарелку горкой, так, чтобы сверху была отварная мякоть птицы. При расчете Бульона (воды) следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15% от массы риса.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Птица нарезана кубиками, морковь, лук - соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой, украшен веточкой зелени. Вкус и запах-отварной курицы, риса и овощей. Не допускается запах подгоревшего мяса, риса, овощей. Цвет птицы и риса белый. Консистенция мякоти птицы - мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из отварной птицы

Номер рецептуры: № 375

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 4-е издание, дополненное и исправленное, Пермь 2021 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг	Нетто, кг
Кура 1-й кат потр.	189	63*	18,9	6,3
Или филе кури (полуфабрикат)	88	63*	8,8	6,3
Или цыпленок-бройлер 1-й кат потр.	165	63*	16,5	6,3
Крупа рисовая	45	44,5	4,5	4,45
Масса готовой каши	-	126	-	12,6
Бульон	25	25	2,5	2,5
Лук репка	22	9	2,2	0,9
Морковь	18	13	1,8	1,3
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Соль йодированная	0,9	0,9	0,09	0,09
Масса полуфабриката	-	236		
Выход блюда:		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Б, г	Ж, г	У, г	Эн. Цен., ккал	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
12,3	8,2	24,8	223	0,04	0	15	0,6	20	87	28	0,71

Технология приготовления: Подготовленных тушки птицы отваривают целиком, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 мин. Оставляют в бульоне. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. К готовой мякоти кур добавляют пассерованные овощи, бульон, соль йодированную. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой. Плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 мин (на водяной бане). При отпуске плов укладывают в тарелку горкой, так, чтобы сверху была отварная мякоть птицы. При расчете Бульона (воды) следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15% от массы риса.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Птица нарезана кубиками, морковь, лук - соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой, украшен веточкой зелени. Вкус и запах-отварной курицы, риса и овощей. Не допускается запах подгоревшего мяса, риса, овощей. Цвет птицы и риса белый. Консистенция мякоти птицы - мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюдо): Бульон из кур

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 4-е издание, дополненное и исправленное, Пермь 2021 год.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	137,5	137,5	13,75	13,75
Кура 1-й кат. Потр.	23,76	21,01	2,376	2,101
Масса отварной птицы	-	15,07	-	1,507
Петрушка корень	1,54	1,1	0,154	0,11
Морковь	1,43	1,111	0,143	0,1111
Лук репка	1,32	1,1	0,132	0,11
Соль йодированная	0,11	0,11	0,011	0,011
Выход блюда:	110		11,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Б, г	Ж, г	У, г	Эн. Цен., ккал	Са, мг	Mg, мг	А, мг	В1, мг	С, мг	Е, мг	Р, мг	Fe, мг
0	0	0	0	0,55	0,33	0	0	0	0	1,21	0,00264

Технология приготовления: Тушки кур обрабатывают- кожу на шейке разрезают в доль со стороны позвоночника, оголяют шейку и вырубают ее по последнему шейному

позвонку. Ножки должны быть удалены ниже коленного сустава на 1 см. Удаляют внутренний жир, крылья по локтевой сустав. Промывают в проточной воде. Крылья вывертывают к спинке, прижимая кожу, суставы окорочков соединяют вместе (связывают) и прижимают окорочка у тушке. Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 минут. Время варки цыплят 20-30 минут, старых кур 2-3 часа. За 40 минут до готовности добавляют белые коренья, подпеченные до золотистого цвета, ломтики моркови и лука, йодированную соль. Готовый бульон процеживают. Бульон используют для приготовления рассольников, картофельных супов, супов с крупами и макаронными изделиями.

Температура подачи: 65-75 °С.

Срок реализации: не более пяти часов с момента приготовления, при температуре хранения от 2 до 6 °С.

Требования к качеству: Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса курицы, ароматом овощей, слабосоленый.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи консервированные отварные

Номер рецептуры: 157

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 4-е издание, дополненное и исправленное, Пермь 2021 год.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горошек зелёный (консерв.)	92,4	60	9,24	6,0
или кукуруза сладкая (консерв.)	100,2	60	10,020	6,0
или фасоль (консерв.)	92,4	60	9,24	6,0
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:	65		6,5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Б, г	Ж, г	У, г	Эн. Цен., ккал	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
1,8	2,28	3,18	40,2	0,048	1,2	11,4	0,15	11,4	34,2	11,4	0,384

Технология приготовления: Овощи консервированные прогревают вместе с отваром. Отвар сливают, бобовые заправляют сливочным маслом. Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

