

Технологическая карта № 453,07

Наименование блюда (изделия): Вак-беляш

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Мука пшеничная в/с	23,3	23,3	0,0233	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,041 (шт54)	2,200014	0,040741	
Масло подсолнечное	4,3	4,3	0,0043	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	6,5 (г)	6,5	0,0065	
Соль йодированная	0,9	0,9	0,0009	
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	25,1 (г)	24,2	0,0242	
Картофель		23,4	0,0234	
- с 01.01 (35%)	36	-	0,0234	
- с 01.02 (35%)	36	-	0,0234	
- с 01.03 (40%)	39	-	0,0234	
- с 01.04 (40%)	39	-	0,0234	
- с 01.05 (20%)	29,3	-	0,0234	
- с 01.09 (25%)	31,2	-	0,0234	
- с 01.10 (25%)	31,2	-	0,0234	
- с 01.11 (30%)	33,4	-	0,0234	
- с 01.12 (30%)	33,4	-	0,0234	
Лук репчатый	5,1	4,3	0,0043	
Масло подсолнечное	0,5	0,5	0,0005	
Выход готового блюда	-	75		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Приготовление пресного сдобного теста. в холодную воду доавляют подготовленные яйца, соль, муку и замешивают тесто в течение 15-20 минут. Выкладывают на стол, посыпанный мукой и оставляют на 20-30 минут. Масло растительное добавляют в тесто, добавляют муку и перемешивают.

Пресное сдобное тесто раскатывают на лепешки, в середину кладут фарш, края защипывают сверху, собирая складочками, оставив небольшое отверстие.

Выпекают при температур 220-240 °С в течение 30-40 мин. При выпекании добавляют бульон.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма круглая, с ровной гладкой поверхностью, корочки тонкие.

Цвет – золотистый или светло - коричневый.

Консистенция – пористость мелкая, равномерная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из пресного сдобного теста с мясной начинкой.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	200,87	Витамин Е (мг)	2,59	Хлориды (мг)	
Белки (г)	8,01	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,27
Жиры (г)	9,53	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	20,77	Кальций (мг)	22,37	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	5,19	Фосфор (мг)	89,28	Витамин А (мг)	7,85
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	16,41	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания, Ф.Л.Марчук, Москва, 1996 г.

257

Технологическая карта № 465,46

Наименование блюда (изделия): Каша полтавская вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Крупа полтавская	37,5	37,5	0,0375	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4	4	0,004	
Соль йодированная	0,8	0,8	0,0008	
Выход готового блюда	-	150/4		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Крупу засыпают в кипящую воду, перемешивают. Затем засыпают соль, перемешивают и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна крупы частично разварены, не разделяются, каша уложенная горкой, сохраняет форму.

Цвет – от светло-коричневого до коричневого.

Консистенция – вязкая.

Вкус и запах – каши из данного вида крупы, в меру соленый, без признаков затхлости и горечи.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	155,42	Витамин Е (мг)	0,73	Хлориды (мг)	
Белки (г)	4,32	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,67
Жиры (г)	4,08	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	25,37	Кальций (мг)	19,02	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	98,74	Витамин А (мг)	22,36
Витамин В1 (мг)	0,11	Магний (мг)	22,53	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания. Ф.Л.Марчук, Москва, 1996 г.

257

Технологическая карта № 465,07

Наименование блюда (изделия): Каша полтавская вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Крупа полтавская	45	45	0,045	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5	0,005	
Соль йодированная	0,9	0,9	0,0009	
Выход готового блюда	-	180/5		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Крупу засыпают в кипящую воду, перемешивают. Затем засыпают соль, перемешивают и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна крупы частично разварены, не разделяются, каша уложенная горкой, сохраняет форму.

Цвет – от светло-коричневого до коричневого.

Консистенция – вязкая.

Вкус и запах – каши из данного вида крупы, в меру соленый, без признаков затхлости и горечи.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	5,22	Витамин Е (мг)	0,86	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,21	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,02
Калорийность (Ккал)	181,1	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	30,62	Кальций (мг)	22,51	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	118,95	Витамин А (мг)	22,5
Витамин В1 (мг)	0,14	Магний (мг)	27,2	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания, Ф.Л.Марчук, Москва, 1996 г.

466

Технологическая карта № 609

Наименование блюда (изделия): Рис припущенный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Крупа рисовая	45,5	45,5	0,0455	
Соль йодированная	1,3	1,3	0,0013	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4,6	4,6	0,0046	
Выход готового блюда	-	130		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Крупу перебирают, промывают. В подсоленную воду добавляют 50 % масла сливочного, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную крупу рисовую, доводят до кипения, закрывают крышкой. Затем добавляют остальные 50 % сливочного масла и перемешивают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна крупы – целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Цвет – от белого до кремового.

Консистенция – рассыпчатая, мягкая, однородная.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,27	Витамин Е (мг)	0,23	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,79	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,5
Калорийность (Ккал)	181,92	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	33,73	Кальций (мг)	9,53	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	69,63	Витамин А (мг)	20,7
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	23,04	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 80,29

Наименование блюда (изделия): Рыба, тушенная в томатном соусе (филе горбуши)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Филе горбуши	64,211	61	0,061	
Лук репчатый	4,762	4	0,004	
Морковь		11	0,011	
- с 01.01 (25%)	14,667	-	0,011	
- с 01.02 (25%)	14,667	-	0,011	
- с 01.03 (25%)	14,667	-	0,011	
- с 01.04 (25%)	14,667	-	0,011	
- с 01.05 (25%)	14,667	-	0,011	
- с 01.09 (20%)	13,75	-	0,011	
- с 01.10 (20%)	13,75	-	0,011	
- с 01.11 (20%)	13,75	-	0,011	
- с 01.12 (20%)	13,75	-	0,011	
Томат-паста	2	2	0,002	
Масло подсолнечное	3,5	3,5	0,0035	
Соль йодированная	0,6	0,6	0,0006	
Выход готового блюда	-	50/25		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Филе горбуши размораживают, нарезают на порционные куски. Овощи хорошо промывают и очищают. Лук репчатый нарезают полукольцами, а морковь – соломкой. Порционные куски рыбы солят, выкладывают на смазанный маслом растительным разогретый противень в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томат-пасту, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – куски филе рыбы с соусом с овощами, сохранившие форму.

Цвет – филе рыбы – от белого до серого, овощей – натуральный.

Консистенция – мягкая.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	12,8	Витамин Е (мг)	2,52	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	7,48	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,54
Калорийность (Ккал)	124,4	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	1,47	Кальций (мг)	19,02	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	2,4	Фосфор (мг)	129,48	Витамин А (мг)	244,3
Витамин В1 (мг)	0,13	Магний (мг)	24,17	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 80,23

Наименование блюда (изделия): Рыба, тушенная в томатном соусе (филе минтая)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Филе минтая	64,737	61,5	0,0615	
Лук репчатый	4,762	4	0,004	
Морковь		11	0,011	
- с 01.01 (25%)	14,667	-	0,011	
- с 01.02 (25%)	14,667	-	0,011	
- с 01.03 (25%)	14,667	-	0,011	
- с 01.04 (25%)	14,667	-	0,011	
- с 01.05 (25%)	14,667	-	0,011	
- с 01.09 (20%)	13,75	-	0,011	
- с 01.10 (20%)	13,75	-	0,011	
- с 01.11 (20%)	13,75	-	0,011	
- с 01.12 (20%)	13,75	-	0,011	
Томат-паста	2	2	0,002	
Масло подсолнечное	3,5	3,5	0,0035	
Соль йодированная	0,6	0,6	0,0006	
Выход готового блюда	-	50/25		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Филе минтая размораживают, нарезают на порционные куски. Овощи хорошо промывают и очищают. Лук репчатый нарезают полукольцами, а морковь – соломкой. Порционные куски рыбы солят, выкладывают на смазанный маслом растительным разогретый противень в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томат-пасту, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – куски филе рыбы с соусом с овощами, сохранившие форму.

Цвет – филе рыбы – от белого до серого, овощей – натуральный.

Консистенция – мягкая.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	83,28	Витамин Е (мг)	1,79	Хлориды (мг)	
Белки (г)	10,07	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,66
Жиры (г)	4,07	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	1,47	Кальций (мг)	31,42	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	2,16	Фосфор (мг)	155,08	Витамин А (мг)	232,15
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	39,7	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 495

Наименование блюда (изделия): Салат "Степной"

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Картофель		17,4	0,0174	
- с 01.01 (35%)	26,769	-	0,0174	
- с 01.02 (35%)	26,769	-	0,0174	
- с 01.03 (40%)	29	-	0,0174	
- с 01.04 (40%)	29	-	0,0174	
- с 01.05 (20%)	21,75	-	0,0174	
- с 01.09 (25%)	23,2	-	0,0174	
- с 01.10 (25%)	23,2	-	0,0174	
- с 01.11 (30%)	24,857	-	0,0174	
- с 01.12 (30%)	24,857	-	0,0174	
Морковь		14,3	0,0143	
- с 01.01 (25%)	19,067	-	0,0143	
- с 01.02 (25%)	19,067	-	0,0143	
- с 01.03 (25%)	19,067	-	0,0143	
- с 01.04 (25%)	19,067	-	0,0143	
- с 01.05 (25%)	19,067	-	0,0143	
- с 01.09 (20%)	17,875	-	0,0143	
- с 01.10 (20%)	17,875	-	0,0143	
- с 01.11 (20%)	17,875	-	0,0143	
- с 01.12 (20%)	17,875	-	0,0143	
Горошек зеленый консервированный	10,154	6,6	0,0066	
Огурцы консервированные	18,545	10,2	0,0102	
Масло подсолнечное	3	3	0,003	
Лук репчатый	12,143	10,2	0,0102	
Соль йодированная	0,4	0,4	0,0004	
Выход готового блюда	-	60		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Сырой очищенный картофель отваривают и нарезают кубиками. Подготовленную отварную морковь и очищенные от кожицы маринованные огурцы нарезают кубиками, лук репчатый мелко шинкуют. Картофель и овощи соединяют, добавляют предварительно прокипяченный в собственном соку зеленый консервированный горошек, масло растительное и перемешивают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид - овощи равномерно перемешаны, сохраняют форму нарезки, салат уложен горкой.

Цвет - свойственный входящим в состав продуктов.

Консистенция - овощей- мягкая, сочная.

Вкус и запах : свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	53,52	Витамин Е (мг)	1,42	Хлориды (мг)	
Белки (г)	0,96	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,46
Жиры (г)	3,12	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	5,26	Кальций (мг)	13,9	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	6,39	Фосфор (мг)	24,56	Витамин А (мг)	290,33
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	13,77	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 480,02

Наименование блюда (изделия): Салат "Степной"

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Картофель		23,2	0,0232	
- с 01.01 (35%)	35,692	-	0,0232	
- с 01.02 (35%)	35,692	-	0,0232	
- с 01.03 (40%)	38,667	-	0,0232	
- с 01.04 (40%)	38,667	-	0,0232	
- с 01.05 (20%)	29	-	0,0232	
- с 01.09 (25%)	30,933	-	0,0232	
- с 01.10 (25%)	30,933	-	0,0232	
- с 01.11 (30%)	33,143	-	0,0232	
- с 01.12 (30%)	33,143	-	0,0232	
Морковь		19	0,019	
- с 01.01 (25%)	25,333	-	0,019	
- с 01.02 (25%)	25,333	-	0,019	
- с 01.03 (25%)	25,333	-	0,019	
- с 01.04 (25%)	25,333	-	0,019	
- с 01.05 (25%)	25,333	-	0,019	
- с 01.09 (20%)	23,75	-	0,019	
- с 01.10 (20%)	23,75	-	0,019	
- с 01.11 (20%)	23,75	-	0,019	
- с 01.12 (20%)	23,75	-	0,019	
Горошек зеленый консервированный	13,6	8,8	0,0088	
Огурцы консервированные	24,8	13,6	0,0136	
Масло подсолнечное	4	4	0,004	
Лук репчатый	16,191	13,6	0,0136	
Соль йодированная	0,5	0,5	0,0005	
Выход готового блюда	-	80		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Сырой очищенный картофель отваривают и нарезают кубиками. Подготовленную отварную морковь и очищенные от кожицы маринованные огурцы нарезают кубиками, лук репчатый мелко шинкуют. Картофель и овощи соединяют, добавляют предварительно прокипяченный в собственном соку зеленый консервированный горошек, масло растительное и перемешивают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид - овощи равномерно перемешаны, сохраняют форму нарезки, салат уложен горкой.
Цвет - свойственный входящим в состав продуктов.
Консистенция - овощей - мягкая, сочная.
Вкус и запах : свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,28	Витамин Е (мг)	1,89	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,17	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,61
Калорийность (Ккал)	71,34	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	7,01	Кальций (мг)	18,39	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	8,51	Фосфор (мг)	32,71	Витамин А (мг)	385,78
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	18,32	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания. ООО Фирма "Партнер", часть 1. Уфа, 2016 г.

53

Технологическая карта № 53,4

Наименование блюда (изделия): Щи из свежей капусты

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Капуста белокочанная	50	40	0,04	
Картофель		24	0,024	
- с 01.01 (35%)	36,923	-	0,024	
- с 01.02 (35%)	36,923	-	0,024	
- с 01.03 (40%)	40	-	0,024	
- с 01.04 (40%)	40	-	0,024	
- с 01.05 (20%)	30	-	0,024	
- с 01.09 (25%)	32	-	0,024	
- с 01.10 (25%)	32	-	0,024	
- с 01.11 (30%)	34,286	-	0,024	
- с 01.12 (30%)	34,286	-	0,024	
Морковь		8	0,008	
- с 01.01 (25%)	10,667	-	0,008	
- с 01.02 (25%)	10,667	-	0,008	
- с 01.03 (25%)	10,667	-	0,008	
- с 01.04 (25%)	10,667	-	0,008	
- с 01.05 (25%)	10,667	-	0,008	
- с 01.09 (20%)	10	-	0,008	
- с 01.10 (20%)	10	-	0,008	
- с 01.11 (20%)	10	-	0,008	
- с 01.12 (20%)	10	-	0,008	
Лук репчатый	9,524	8	0,008	
Масло подсолнечное	3,2	3,2	0,0032	
Соль йодированная	0,8	0,8	0,0008	
Сметана с массовой долей жира 15 %	5	5	0,005	
Выход готового блюда	-	200/8		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Капусту нарезают соломкой, картофель – брусочками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Щи отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части щей – капуста, нарезанная соломкой, морковь, лук, картофель – кубиками. Цвет – желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

Консистенция – капуста – упругая, овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,55	Витамин Е (мг)	1,52	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,11	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,61
Калорийность (Ккал)	72,63	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	7,18	Кальций (мг)	33,58	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	24,02	Фосфор (мг)	33,83	Витамин А (мг)	167,27
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	16,71	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 53,08

Наименование блюда (изделия): Щи из свежей капусты

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Капуста белокочанная	62,5	50	0,05	
Картофель		30	0,03	
- с 01.01 (35%)	46,154	-	0,03	
- с 01.02 (35%)	46,154	-	0,03	
- с 01.03 (40%)	50	-	0,03	
- с 01.04 (40%)	50	-	0,03	
- с 01.05 (20%)	37,5	-	0,03	
- с 01.09 (25%)	40	-	0,03	
- с 01.10 (25%)	40	-	0,03	
- с 01.11 (30%)	42,857	-	0,03	
- с 01.12 (30%)	42,857	-	0,03	
Морковь		10	0,01	
- с 01.01 (25%)	13,333	-	0,01	
- с 01.02 (25%)	13,333	-	0,01	
- с 01.03 (25%)	13,333	-	0,01	
- с 01.04 (25%)	13,333	-	0,01	
- с 01.05 (25%)	13,333	-	0,01	
- с 01.09 (20%)	12,5	-	0,01	
- с 01.10 (20%)	12,5	-	0,01	
- с 01.11 (20%)	12,5	-	0,01	
- с 01.12 (20%)	12,5	-	0,01	
Лук репчатый	11,905	10	0,01	
Масло подсолнечное	4	4	0,004	
Соль йодированная	1	1	0,001	
Сметана с массовой долей жира 15 %	5	5	0,005	
Выход готового блюда	-	250/5		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Капусту нарезают соломкой, картофель – брусочками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Щи отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части щей – капуста, нарезанная соломкой, морковь, лук, картофель – кубиками.
Цвет – желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.
Консистенция – капуста – упругая, овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	88,76	Витамин Е (мг)	1,9	Хлориды (мг)	
Белки (г)	1,9	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,76
Жиры (г)	4,95	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,93	Кальций (мг)	40,88	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	30,02	Фосфор (мг)	41,53	Витамин А (мг)	207,75
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	20,77	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах. В.Т.Лапшина.
Москва, 2004 г.

461

Технологическая карта № 506,2

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из говядины с томатным соусом**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	39,4 (г)	38	0,038	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	12,6 (г)	12	0,012	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	8	8	0,008	
Соль йодированная	0,5	0,5	0,0005	
Лук репчатый	23,9	20	0,02	
Масло подсолнечное	3	3	0,003	
Мука пшеничная в/с	4	4	0,004	
Масло подсолнечное	2	2	0,002	
Мука пшеничная в/с	0,9	0,9	0,0009	
Томат-паста	2	2	0,002	
Лук репчатый	0,5	0,4	0,0004	
Морковь		1,2	0,0012	
- с 01.01 (25%)	1,6	-	0,0012	
- с 01.02 (25%)	1,6	-	0,0012	
- с 01.03 (25%)	1,6	-	0,0012	
- с 01.04 (25%)	1,6	-	0,0012	
- с 01.05 (25%)	1,6	-	0,0012	
- с 01.09 (20%)	1,5	-	0,0012	
- с 01.10 (20%)	1,5	-	0,0012	
- с 01.11 (20%)	1,5	-	0,0012	
- с 01.12 (20%)	1,5	-	0,0012	
Соль йодированная	0,3	0,3	0,0003	
Масло подсолнечное	0,3	0,3	0,0003	
Выход готового блюда	-	60/20		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Подготовленную говядину нарезают, пропускают через мясорубку. Измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке, перемешивают и пропускают через мясорубку. После повторного пропускания в котлетную массу добавляют соль, предварительно пассерованный репчатый лук, еще раз перемешивают, отбивают. Из котлетной массы формируют изделия в виде шариков, панируют в муке, перекладывают на смазанный растительным маслом разогретый противень, запекают при температуре 250-280 °С 20-25 мин, затем заливают соусом, и тушат 10-15 мин. Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Для приготовления соуса белого просеянную муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. Припущенные мелко нарезанные морковь, лук репчатый, томат-пасту пассеруют еще 15-20 мин, затем соединяют с пассерованной мукой и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом.
Цвет – тефтелей – светло-коричневый, соуса – от оранжевого до красного.
Консистенция – тефтелей – в меру плотная, сочная, соуса – однородная, вязкая.
Вкус и запах – тушеного мяса, соуса и гарнира, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	8,95	Витамин Е (мг)	2,67	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	11,93	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,43
Калорийность (Ккал)	183,68	Витамин К (мкг)	30,29	Цинк (мг)	
Углеводы (г)	10,06	Кальций (мг)	93,78	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	3,16	Фосфор (мг)	15,43	Витамин А (мг)	32,64
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)		Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

