

Технологическая карта № 510

Наименование блюда (изделия): Дучмак с творогом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Мука пшеничная в/с	39,5	39,5	0,0395	
Сахар-песок	5,4	5,4	0,0054	
Масло подсолнечное	3,7	3,7	0,0037	
Дрожжи сухие	0,3 (г)	0,3	0,0003	
Соль йодированная	0,3	0,3	0,0003	
Творог с массовой долей жира 5% фасованный	24	23,7	0,0237	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,089 (шт54)	4,8006	0,0889	
Масло подсолнечное	1	1	0,001	
Выход готового блюда	-	75		

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

Подготовленное тесто после расстойки делят на кусочки, раскатывают на лепешки толщиной 3-4 мм. На середину каждой лепешки кладут начинку, края собирают в 5 складок (форма пятиконечной звезды). Изделия укладывают на смазанные маслом листы, смазывают яйцом, дают расстаться и выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут. Готовые изделия смазывают маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма пятиконечной звезды, корочки тонкие, в середине начинка.

Цвет – золотисто-желтый.

Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	9,89	Витамин Е (мг)	2,71	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,95	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,72
Калорийность (Ккал)	237,96	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	33,77	Кальций (мг)	49,97	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	0,12	Фосфор (мг)	95,42	Витамин А (мкг)	20,3
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	12,57	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



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

257

Технологическая карта № 465,38

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%	10	10	0,01	
Соль йодированная	0,9	0,9	0,0009	
Выход готового блюда	-	180/10		

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)	5,26	Витамин Е (мг)	0,91	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	7,84	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,03
Калорийность (Ккал)	214,15	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	30,69	Кальций (мг)	23,71	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	120,45	Витамин А (мг)	45
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.



Технологическая карта № 465,08

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	50	50	0,05	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5	0,005	
Соль йодированная	1	1	0,001	
Выход готового блюда	-	200/5		

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)	5,79	Витамин Е (мг)	0,95	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,28	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,24
Калорийность (Ккал)	197,55	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	34,02	Кальций (мг)	24,88	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	132	Витамин А (мкг)	22,5
Витамин В1 (мг)	0,15	Магний (мг)	30,22	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)		Селен (мкг)	35,35
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 465,47

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	50	50	0,05	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	10	10	0,01	
Соль йодированная	1	1	0,001	
Выход готового блюда	-	200/10		

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)	5,83	Витамин Е (мг)	1	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	7,9	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,25
Калорийность (Ккал)	230,6	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	34,08	Кальций (мг)	26,08	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	133,5	Витамин А (мкг)	45
Витамин В1 (мг)	0,15	Магний (мг)	30,22	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)		Селен (мкг)	35,35
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 131,67

Наименование блюда (изделия): Плов из мяса птицы (филе)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Филе грудки цыплят-бройлеров	70,103	68	0,068	
Лук репчатый	14,286	12	0,012	
Морковь		12	0,012	
- с 01.01 (25%)	16	-	0,012	
- с 01.02 (25%)	16	-	0,012	
- с 01.03 (25%)	16	-	0,012	
- с 01.04 (25%)	16	-	0,012	
- с 01.05 (25%)	16	-	0,012	
- с 01.09 (20%)	15	-	0,012	
- с 01.10 (20%)	15	-	0,012	
- с 01.11 (20%)	15	-	0,012	
- с 01.12 (20%)	15	-	0,012	
Крупа рисовая	53	53	0,053	
Масло подсолнечное	12	12	0,012	
Томат-паста	3	3	0,003	
Соль йодированная	1,6	1,6	0,0016	
Выход готового блюда	-	200		

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

Подготовленные тушки птицы отваривают, остужают, разделяют на филе без кожи и костей. Заливают бульоном, доводят до кипения, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, масло растительное, томат-пасту, промытую рисовую крупу и варят до готовности под закрытой крышкой 40 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – мясо не подгорело, рис рассыпчатый.
Цвет – мяса – от белого до светло-серого, риса и овощей – от светло до темно-оранжевого.
Консистенция – мягкая, сочная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	446,15	Витамин Е (мг)	5,57	Хлориды (мг)	
Белки (г)	16,95	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,71
Жиры (г)	23,5	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	41,87	Кальций (мг)	27,21	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	4,51	Фосфор (мг)	88,38	Витамин А (мг)	249
Витамин В1 (мг)	0,12	Магний (мг)	47,51	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 131,71

Наименование блюда (изделия): Плов из мяса птицы (филе)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Филе грудки цыплят-бройлеров	80,619	78,2	0,0782	
Лук репчатый	16,429	13,8	0,0138	
Морковь		13,8	0,0138	
- с 01.01 (25%)	18,4	-	0,0138	
- с 01.02 (25%)	18,4	-	0,0138	
- с 01.03 (25%)	18,4	-	0,0138	
- с 01.04 (25%)	18,4	-	0,0138	
- с 01.05 (25%)	18,4	-	0,0138	
- с 01.09 (20%)	17,25	-	0,0138	
- с 01.10 (20%)	17,25	-	0,0138	
- с 01.11 (20%)	17,25	-	0,0138	
- с 01.12 (20%)	17,25	-	0,0138	
Крупа рисовая	60,95	60,95	0,06095	
Масло подсолнечное	13,8	13,8	0,0138	
Томат-паста	3,45	3,45	0,00345	
Соль йодированная	2,1	2,1	0,0021	
Выход готового блюда	-	230		

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

Филе птицы отваривают, остужают, нарезают на куски. Заливают бульоном, доводят до кипения, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, масло растительное, томат-пасту, промытую рисовую крупу и варят до готовности под закрытой крышкой 40 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – мясо не подгорело, рис рассыпчатый.
Цвет – мяса – от белого до светло-серого, риса и овощей – от светло до темно-оранжевого.
Консистенция – мягкая, сочная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	19,49	Витамин Е (мг)	6,41	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	27,03	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,97
Калорийность (Ккал)	513,07	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	48,16	Кальций (мг)	32,25	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	5,19	Фосфор (мг)	101,64	Витамин А (мг)	286,35
Витамин В1 (мг)	0,14	Магний (мг)	54,7	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

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

132

Технологическая карта № 131,72

Наименование блюда (изделия): Плов из мяса птицы (филе)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Филе грудки цыплят-бройлеров	87,629	85	0,085	
Лук репчатый	17,857	15	0,015	
Морковь		15	0,015	
- с 01.01 (25%)	20	-	0,015	
- с 01.02 (25%)	20	-	0,015	
- с 01.03 (25%)	20	-	0,015	
- с 01.04 (25%)	20	-	0,015	
- с 01.05 (25%)	20	-	0,015	
- с 01.09 (20%)	18,75	-	0,015	
- с 01.10 (20%)	18,75	-	0,015	
- с 01.11 (20%)	18,75	-	0,015	
- с 01.12 (20%)	18,75	-	0,015	
Крупа рисовая	65,6	65,6	0,0656	
Масло подсолнечное	15	15	0,015	
Томат-паста	3,5	3,5	0,0035	
Соль йодированная	2	2	0,002	
Выход готового блюда	-	250		

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

Филе птицы отваривают, остужают, нарезают на мелкие куски. Заливают бульоном, доводят до кипения, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, масло растительное, томат-пасту, промытую рисовую крупу и варят до готовности под закрытой крышкой 40 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – мясо не подгорело, рис рассыпчатый.
Цвет – мяса – от белого до светло-серого, риса и овощей – от светло до темно-оранжевого.
Консистенция – мягкая, сочная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	21,13	Витамин Е (мг)	6,96	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	29,37	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,12
Калорийность (Ккал)	555,27	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	51,81	Кальций (мг)	33,91	Иод (мкг)	2
Витамин С (мг)	5,53	Фосфор (мг)	109,33	Витамин А (мкг)	310,5
Витамин В1 (мг)	0,15	Магний (мг)	58,94	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)		Селен (мкг)	0,28
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 131,61

Наименование блюда (изделия): Плов из мяса птицы

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Цыплята бройлеры 1 сорт	118,557	115	0,115	
Лук репчатый	14,286	12	0,012	
Морковь		12	0,012	
- с 01.01 (25%)	16	-	0,012	
- с 01.02 (25%)	16	-	0,012	
- с 01.03 (25%)	16	-	0,012	
- с 01.04 (25%)	16	-	0,012	
- с 01.05 (25%)	16	-	0,012	
- с 01.09 (20%)	15	-	0,012	
- с 01.10 (20%)	15	-	0,012	
- с 01.11 (20%)	15	-	0,012	
- с 01.12 (20%)	15	-	0,012	
Крупа рисовая	53	53	0,053	
Масло подсолнечное	12	12	0,012	
Томат-паста	3	3	0,003	
Соль йодированная	1,6	1,6	0,0016	
Выход готового блюда	-	200		

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

Подготовленные тушки птицы отваривают, остужают, разделяют на филе без кожи и костей. Заливают бульоном, доводят до кипения, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, масло растительное, томат-пасту, промытую рисовую крупу и варят до готовности под закрытой крышкой 40 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – мясо не подгорело, рис рассыпчатый.

Цвет – мяса – от белого до светло-серого, риса и овощей – от светло до темно-оранжевого.

Консистенция – мягкая, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	549,55	Витамин Е (мг)	5,92	Хлориды (мг)	
Белки (г)	25,74	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,32
Жиры (г)	31,07	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	42,06	Кальций (мг)	33,79	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	5,45	Фосфор (мг)	272,38	Витамин А (мг)	295
Витамин В1 (мг)	0,16	Магний (мг)	56,44	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 131,62

Наименование блюда (изделия): Плов из мяса птицы

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Цыплята бройлеры 1 сорт	136,082	132	0,132	
Лук репчатый	16,429	13,8	0,0138	
Морковь		13,8	0,0138	
- с 01.01 (25%)	18,4	-	0,0138	
- с 01.02 (25%)	18,4	-	0,0138	
- с 01.03 (25%)	18,4	-	0,0138	
- с 01.04 (25%)	18,4	-	0,0138	
- с 01.05 (25%)	18,4	-	0,0138	
- с 01.09 (20%)	17,25	-	0,0138	
- с 01.10 (20%)	17,25	-	0,0138	
- с 01.11 (20%)	17,25	-	0,0138	
- с 01.12 (20%)	17,25	-	0,0138	
Крупа рисовая	60,95	60,95	0,06095	
Масло подсолнечное	13,8	13,8	0,0138	
Томат-паста	3,45	3,45	0,00345	
Соль йодированная	2,1	2,1	0,0021	
Выход готового блюда	-	230		

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

Подготовленные тушки птицы отваривают, остужают, разделяют на филе без кожи и костей. Заливают бульоном, доводят до кипения, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, масло растительное, томат-пасту, промытую рисовую крупу и варят до готовности под закрытой крышкой 40 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – мясо не подгорело, рис рассыпчатый.

Цвет – мяса – от белого до светло-серого, риса и овощей – от светло до темно-оранжевого.

Консистенция – мягкая, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	631,43	Витамин Е (мг)	6,8	Хлориды (мг)	
Белки (г)	29,55	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,67
Жиры (г)	35,69	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	48,37	Кальций (мг)	38,82	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	6,26	Фосфор (мг)	312,84	Витамин А (мг)	339,15
Витамин В1 (мг)	0,19	Магний (мг)	64,86	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 131,63

Наименование блюда (изделия): Плов из мяса птицы

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Цыплята бройлеры 1 сорт	148,144	143,7	0,1437	
Лук репчатый	17,857	15	0,015	
Морковь		15	0,015	
- с 01.01 (25%)	20	-	0,015	
- с 01.02 (25%)	20	-	0,015	
- с 01.03 (25%)	20	-	0,015	
- с 01.04 (25%)	20	-	0,015	
- с 01.05 (25%)	20	-	0,015	
- с 01.09 (20%)	18,75	-	0,015	
- с 01.10 (20%)	18,75	-	0,015	
- с 01.11 (20%)	18,75	-	0,015	
- с 01.12 (20%)	18,75	-	0,015	
Крупа рисовая	65,6	65,6	0,0656	
Масло подсолнечное	15	15	0,015	
Томат-паста	3,5	3,5	0,0035	
Соль йодированная	2	2	0,002	
Выход готового блюда	-	250		

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

Подготовленные тушки птицы отваривают, остужают, разделяют на филе без кожи и костей. Заливают бульоном, доводят до кипения, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, масло растительное, томат-пасту, промытую рисовую крупу и варят до готовности под закрытой крышкой 40 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – мясо не подгорело, рис рассыпчатый.
Цвет – мяса – от белого до светло-серого, риса и овощей – от светло до темно-оранжевого.
Консистенция – мягкая, сочная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	684,41	Витамин Е (мг)	7,39	Хлориды (мг)	
Белки (г)	32,1	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,89
Жиры (г)	38,82	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	52,05	Кальций (мг)	42,13	Йод (мкг)	8
Витамин С (мг)	6,7	Фосфор (мг)	339,25	Витамин А (мкг)	367,98
Витамин В1 (мг)	0,2	Магний (мг)	70,09	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,26	Калий (мг)		Селен (мкг)	0,28
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 Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях
системы здравоохранения, I том, М.А. Самсонов, Екатеринбург, 1996 г.

8.30

Технологическая карта № 1,13

Наименование блюда (изделия): Свекла отварная

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Свекла	38,4 (г)	38,4	0,0384	
Выход готового блюда	-	30		

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

Свеклу тщательно промывать, отваривают в кожуре до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают порционно.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – сваренная и очищенная свекла нарезана порционно.

Цвет – красный, бордовый.

Консистенция – мягкая, сочная.

Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,58	Витамин Е (мг)	0,04	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,04	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,54
Калорийность (Ккал)	16,13	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	3,38	Кальций (мг)	14,21	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	3,84	Фосфор (мг)	16,51	Витамин А (мг)	0,77
Витамин В1 (мг)	0,01	Магний (мг)	8,45	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 Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях
системы здравоохранения, I том, М.А. Самсонов, Екатеринбург, 1996 г.

8.30

Технологическая карта № 1,15

Наименование блюда (изделия): Свекла отварная

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Свекла	64 (г)	64	0,064	
Выход готового блюда	-	50		

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

Свеклу тщательно промывают, отваривают в кожуре до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают порционно.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – сваренная и очищенная свекла нарезана порционно.

Цвет – красный, бордовый.

Консистенция – мягкая, сочная.

Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,96	Витамин Е (мг)	0,06	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,06	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,9
Калорийность (Ккал)	26,88	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	5,63	Кальций (мг)	23,68	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	6,4	Фосфор (мг)	27,52	Витамин А (мг)	1,28
Витамин В1 (мг)	0,01	Магний (мг)	14,08	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 450,03

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с клецками

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Картофель		50	0,05	
- с 01.01 (35%)	76,923	-	0,05	
- с 01.02 (35%)	76,923	-	0,05	
- с 01.03 (40%)	83,333	-	0,05	
- с 01.04 (40%)	83,333	-	0,05	
- с 01.05 (20%)	62,5	-	0,05	
- с 01.09 (25%)	66,667	-	0,05	
- с 01.10 (25%)	66,667	-	0,05	
- с 01.11 (30%)	71,429	-	0,05	
- с 01.12 (30%)	71,429	-	0,05	
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	2,5	2,5	0,0025	
Соль йодированная	1,1	1,1	0,0011	
Мука пшеничная в/с	3,1	3,1	0,0031	
Масло подсолнечное	0,4	0,4	0,0004	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,033 (шт54)	1,799982	0,033333	
Выход готового блюда	-	250		

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

Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь, лук — мелкими кубиками. В кипящий бульон для приготовления клецек: в воду или молоко добавляют масло, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки. Варят их при слабом кипении 5-7 мин.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — в жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

Цвет — супа — золотистый, жира на поверхности — светло-оранжевый.

Консистенция — картофель и овощи — мягкие, клецки — упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,83	Витамин Е (мг)	1,42	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,37	Витамин Д (мкг)		Железо (мг)	0,71
Калорийность (Ккал)	85,35	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	11,84	Кальций (мг)	16,4	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	11,5	Фосфор (мг)	40,68	Витамин А (мг)	206,18
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	17,65	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.

Технологическая карта № 600

Наименование блюда (изделия): Филе грудки, припущенное в молочном соусе

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Филе грудки цыплят-бройлеров	55,7	54	0,054	
Масло подсолнечное	0,6	0,6	0,0006	
Соль йодированная	1,4	1,4	0,0014	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	20 (г)	20	0,02	
Мука пшеничная в/с	4,4	4,4	0,0044	
*Вода	20	20	0,02	
Выход готового блюда	-	40/40		

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

Филе грудки нарезают на мелкие куски, выкладывают на смазанный маслом растительным разогретый противень, солят и припускают. Затем заливают соусом, доводят до готовности и отпускают. Для приготовления соуса просеянную муку пассеруют, затем разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – филе грудки цыплят-бройлеров, припущенное в молочном соусе.

Цвет – от белого до светло-серого.

Консистенция – мягкая, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	11,15	Витамин Е (мг)	0,33	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	9,99	Витамин Д (мкг)		Железо (мг)	0,82
Калорийность (Ккал)	150,89	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	4,23	Кальций (мг)	37,5	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	1,34	Фосфор (мг)	21,8	Витамин А (мг)	4,4
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	14,07	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.

Технологическая карта № 602

Наименование блюда (изделия): Филе грудки, припущенное в молочном соусе

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Филе грудки цыплят-бройлеров	70,1	68	0,068	
Масло подсолнечное	0,8	0,8	0,0008	
Соль йодированная	1,6	1,6	0,0016	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	25 (г)	25	0,025	
Мука пшеничная в/с	5,5	5,5	0,0055	
*Вода	25	25	0,025	
Выход готового блюда	-	50/50		

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

Филе грудки нарезают на мелкие куски, выкладывают на смазанный маслом растительным разогретый противень, солят и припускают. Затем заливают соусом, доводят до готовности и отпускают. Для приготовления соуса просеянную муку пассеруют, затем разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – филе грудки цыплят-бройлеров, припущенное в молочном соусе.

Цвет – от белого до светло-серого.

Консистенция – мягкая, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	14,04	Витамин Е (мг)	0,43	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	12,62	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,02
Калорийность (Ккал)	190,16	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	5,29	Кальций (мг)	46,4	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	1,69	Фосфор (мг)	27,25	Витамин А (мкг)	5,5
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	17,65	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,04	Калий (мг)		Селен (мкг)	0,25
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.