

НАПИТКИ

Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: 342

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 369

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или груши	45,4	40
Вода	172	172
Сахар	24	24
Кислота лимонная	0,2	0,2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,16	0,16	27,88	114,6	14,18	5,14	4,4	0,95	0,012	0,9	0,00

Технология приготовления:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины, нарезаны дольками

Консистенция: компота – жидкая, плодов - мягкая

Цвет: от светло-желтого до светло-розового

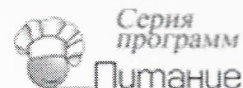
Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Утверждаю
Директор ГБОУ ЧРССШНОР им. Д.И. Коркина
Н.Н. Гуляев
_____ 20__ г.

Чай с сахаром № 44

Наименование блюда: **Чай с сахаром**



Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 376

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный М.П. 2011 г.в.**

Рецептура (раскладка продуктов)

на 1 порцию блюда

на 100 порций блюда

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка №375	50	50	5,0	50
Вода	150	150	15,0	15,0
Сахарный песок	15	15	1,5	1,5
Выход:		200		20,0

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 1 порцию блюда
Белки, г	0,07
Жиры, г	0,02
Углеводы, г	15,0
Калорийность, ккал	60
В1, мг	-
В2, мг	0,015
С, мг	0,15
Са, мг	11,1
А, мг	0
Fe, мг	0,28
Е, мг	0
Zn, мг	0
Р, мг	2,8
Mg, мг	1,4
К, мг	0

Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку.

Технологическая карта приготовления блюда:

Исполнитель шеф – повар Захарова Н М

Утверждаю

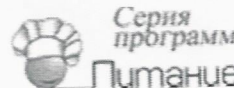
Директор ГБОУ ЧРССИИОР им. Д.П. Коркина

Н.Н. Гуляев

« » 20__ г

Какао с молоком № 46

Наименование блюда: **Какао с молоком**



Технологическая карта (кулинарный рецепт) №382

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный М.П. 2011 г.в.**

Рецептура (раскладка продуктов)

на 1 порцию блюда

на 100 порций блюда

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	4,0	4,0	0,4	0,4
Молоко	100	100	1,0	1,0
Вода	110	110	1,1	1,1
Сахарный песок	20	20	0,2	0,2
Выход:	-	200		2,0

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 1 порцию блюда
Белки, г	4,0
Жиры, г	3,54
Углеводы, г	17,57
Калорийность, ккал	130,6
В1, мг	0,06
В2, мг	0,188
С, мг	1,58
Са, мг	152,2
Fe, мг	0,48
А, мг	0,028
Е, мг	0
Zn, мг	0,044
Р, мг	124,6
J, мг	0,0043
Mg, мг	10,67

Технологическая карта приготовления блюда:

Технология приготовления

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 187.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок яблочный 1 с

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок яблочный	200	200	20	20
	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	76	ВитаминС	4	Магний	8
Белки	1	ВитаминРР	0,2	Фосфор	14
Углеводы	18,2	Натрий	12	Железо	0,6
ВитаминВ1	0,02	Калий	240		
ВитаминВ2	0,02	Кальций	14		

Свойства блюда:

Свойство	Значение

Калькулятор

Утве



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 189.05

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок абрикосовый

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок абрикосовый	200	200	20	20
	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	110	ВитаминВ2	0,08	Кальций	40
Белки	1	ВитаминС	8	Магний	20
Углеводы	25,4	ВитаминРР	0,4	Фосфор	36
ВитаминаА	2 600	Натрий	4	Железо	0,4
ВитаминВ1	0,04	Калий	490		

Свойства блюда:

Свойство	Значение

Калькулятор

Утверждаю:

