

МОЛОЧНОЕ

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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.19

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | 1 порция | | | | | | | |
| | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г |
| Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий) | 5,3 | 5 | 10,6 | 10 | 15,9 | 15 | 21,2 | 20 |
| ВЫХОД: | 5 | | 10 | | 15 | | 20 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|-------|------|----------------|------|-------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 5 | 1,16 | 1,48 | 0,00 | 18,20 | 44,00 | 1,75 | 25,00 | 0,05 | 0,00 | 0,04 | 13,00 |
| 10 | 2,6 | 2,65 | 0,35 | 35,56 | 100,1 | 1,25 | 73 | 0,5 | 0,2 | 0,31 | 0,044 |
| 15 | 3,48 | 4,43 | 0,00 | 54,60 | 132,0 | 5,25 | 75,00 | 0,15 | 0,01 | 0,11 | 39,00 |
| 20 | 4,64 | 5,90 | 0,00 | 72,80 | 176,0 | 7,00 | 100,0 | 0,20 | 0,01 | 0,14 | 52,00 |

Технология приготовления:

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый

Вкус: соответствует виду сыра, без горечи

Запах: свойственный свежему сыру

Утверждаю

Директор ГБОУ ЧРССШИОР им ДП Коркина

_____ НН Гуляев

« _____ » _____ 20__ г

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Творог нежирный 0,06%

Номер рецептуры: п р.

Наименование сборника рецептов: Сборник 1981 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Творог 0,06% | 100 | 100 | 10 | 10 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | |
|--------------------------|-----|----------|-------|
| Белки (г): | 9,1 | Ca (мг): | 198,4 |
| Жиры (г): | 0,6 | Mg (мг): | 6 |
| Углеводы (г): | 3,3 | Fe (мг): | 1,7 |
| Энергетич. ценн. (ккал): | 110 | B1, мг | 0,06 |
| | | B2, мг | 0,03 |
| | | A, мг | 0,31 |
| | | E, мг | 3,7 |
| | | Zn, мг | 0,33 |
| | | P, мг | 8,12 |
| | | J, мг | 0,006 |
| | | C (мг): | 0,6 |

Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КЕФИР, РЯЖЕНКА**

Номер рецептуры: 966

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. 405**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Кефир | 206 | 200 |
| или ряженка | 206 | 200 |
| ВЫХОД: | - | 200 |

Химический состав данного блюда

| Блюдо | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|-----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|-----|------|----------------|------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, Ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| Кефир | 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 | 105 | 28,0 | 190 | 0,20 | 0,08 | 1,40 | 0,04 |
| **ряженка | 5,80 | 5,00 | 8,40 | 108,00 | 248 | 28,0 | 184 | 0,20 | 0,04 | 0,60 | 0,08 |

Технология приготовления:

Пакеты или бутылки с продуктом ополаскивают. Кефир и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Требования к качеству:

Внешний вид: густая жидкость белого или светло-кремового цвета

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: кефира - белый, ряженки - со светло-кремовым оттенком

Вкус: молочно-кислый

Запах: кисломолочных продуктов

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯЙЦА ВАРЕНЬЕ

Номер рецептуры: 424

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. 184

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|--------------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйцо куриное | 1 шт. | 40 |
| ВЫХОД: | - | 1 шт. (40 г) |

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 |
| 5,10 | 4,60 | 0,30 | 63,00 | 22,00 | 4,80 | 76,8 | 1,00 | 0,03 | 12,47 | 0,10 |

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

Требования к качеству:

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие незатвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.

Яблоки свежие №368



Наименование блюда: **Яблоки свежие**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №368

Вид обработки: **Без обработки**

Вес блюда: грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
|------------------------|-----------|----------|
| Яблоки | 114 | 100 |

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

| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
|--|--|
| Белки, г | 0,18 |
| Жиры, г | 0,4 |
| Углеводы, г | 9,8 |
| Калорийность, ккал | 44 |
| В1, мг | 0,03 |
| В2, мг | 0,02 |
| С, мг | 0,1 |
| Са, мг | 30 |
| Fe, мг | 0,22 |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бананы

Номер рецептуры: п

Наименование сборника рецептов: Сборник 1981 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Бананы свежие | 100 | 100 | 10 | 10 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | |
|--------------------------|-----|----------|------|
| Белки (г): | 1,1 | Ca (мг): | 5 |
| Жиры (г): | 0,8 | Mg (мг): | 27 |
| Углеводы (г): | 23 | Fe (мг): | 0,3 |
| Энергетич. ценн. (ккал): | 89 | B1, мг | 0 |
| | | B2, мг | 0,28 |
| | | A, мг | 0,01 |
| | | E, мг | 0,4 |
| | | Zn, мг | 0 |
| | | P, мг | 0 |
| | | J, мг | 0 |
| | | C (мг): | 8,7 |

Технология приготовления: Бананы моют ополаскивают чистой водой, используют в целом виде.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 243

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус красный (основной)

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: _____

| Наименование сырья | * Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|---------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Масло сливочное | 30 | 30 | 3 | 3 |
| Мука | 50 | 50 | 5 | 5 |
| Морковь | 100 | 80 | 10 | 8 |
| Морковь | 30 | 30 | 3 | 3 |
| Томатная паста | 24 | 20 | 2,4 | 2 |
| Лук репчатый | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 1 000 | 1 000 | 100 | 100 |
| *Бульон мясной | - | 1.000 | - | - |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Нарезанный лук, морковь пассеруют с жиром, добавляя томат-пасту, продолжают пассеровать еще 10-15 минут. Просеянную муку пассеруют при температуре 150-160 град. С. Охлажденную мучную пассеровку разводят теплым бульоном (1:4); тщательно размешивая, вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные овощи, с томатом, варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирают в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | | | | | |
|--------------|-------|-----------|--------|---------|--------|
| Калорийность | 661 | ВитаминВ1 | 0,23 | Калий | 898,66 |
| Белки | 13,88 | ВитаминВ2 | 0,24 | Кальций | 115,93 |
| Жиры | 39,05 | ВитаминС | 7,8 | Магний | 64,41 |
| Углеводы | 61,84 | ВитаминРР | 2,92 | Фосфор | 447,86 |
| ВитаминаА | 7,78 | Натрий | 272,65 | Железо | 2,12 |

Свойства блюда:

Калькулятс

Утверждаю:

