

МУЧНОЕ

Хлеб пшеничный №878



Наименование блюда: **Хлеб пшеничный**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №878

Вид обработки: **Без обработки**

Вес блюда: грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 40 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	40	40

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

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 40 грамм блюда	Потери питательных веществ продуктов при обработке, %
Белки, г	3,16	0
Жиры, г	0,4	0
Углеводы, г	19,32	0
Калорийность, ккал	93,52	0
В1, мг	0,04	0
В2, мг	0,15	0
С, мг	0	0
Са, мг	9,2	0
Fe, мг	0,44	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся / Количество часов содержания детей в ДООУ	8-10 часов	12 часов	24 часа
Дети 1-3 лет	70	70	70
Дети 3-7 лет	110	110	110
Учащиеся 7-10 лет	40		
Учащиеся 11-18 лет	45		
Взрослые	45		

Технологическая карта кулинарного блюда № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): пирожки печеные с фаршем (497) (мясной с луком)
 Номер рецептуры: 454 Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов –
 Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей
 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.
 М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –
 М.: ДеЛи принт, 2010, с. 389

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	32,8	32,8	35,5	35,5	38,2	38,2
Сахар	2	2	2,2	2,2	2,4	2,4
Масло сливочное	1,6	1,6	1,8	1,8	2	2
Яйцо	1,6	1,6	1,8	1,8	2	2
Дрожжи	1	1	1	1	1,1	1,1
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4
Молоко для замеса теста	13,8	13,8	15	15	16,1	16,1
Масса теста	-	51,6		56	-	60,2
Масло растительное	1,8	1,8	2	2	2,1	2,1
Яйцо (для смазки)	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
ВЫХОД:		60		65		70

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
60	3,91	4,7	23,75	153	13,7	16,8	45,1	0,81	0,07	0,51	0,028
65	4,02	2,09	35,96	178,75	12,68	15,67	39,91	0,90	0,07	0,05	11,05
70	2,79	6,33	27,58	138,75	90,75	10,88	126,8	0,68	0,05	5,14	0,12

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски трнбующейся массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см, на середину каждой лепешки кладут фарши зашипывают края, придавая форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделие смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240С в течении 8-10 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма лодочки, полумесяца, цилиндрическая.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: от желтого до светло-коричневого, на разрезе: теста- кремовый, фарша- соответствует виду фарша.

Вкус: свойственный свежесыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесыпеченному изделию из дрожжевого теста

кулинарного блюда № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): ВАТРУШКИ

Номер рецептуры: 459

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 389

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	32,8	32,8	35,5	35,5	38,2	38,2
Сахар	2	2	2,2	2,2	2,4	2,4
Масло сливочное	1,6	1,6	1,8	1,8	2	2
Яйцо	1,6	1,6	1,8	1,8	2	2
Дрожжи	1	1	1	1	1,1	1,1
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4
Молоко для замеса теста	13,8	13,8	15	15	16,1	16,1
Масса теста	-	51,6		56	-	60,2
Повидло	20	18	21,7	19,5	23,4	21
Масло растительное	1,8	1,8	2	2	2,1	2,1
Яйцо (для смазки)	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
ВЫХОД:		60		65		70

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
60	5,1	4,6	0,3	165,00	11,70	14,46	36,84	0,83	0,07	0,05	10,20
65	4,02	2,09	35,96	178,75	12,68	15,67	39,91	0,90	0,07	0,05	11,05
100	2,79	6,33	27,58	138,75	90,75	10,88	126,8	0,68	0,05	5,14	0,12

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, раскатывают в пласт толщиной в 1 см, кладут на смазанный растительным маслом лист и выравнивают. Поверхность пласта покрывают ровным слоем повидла или джема, подогретых до температуры 30°C. Края теста загибают на 1,5-2 см. Из узких полосок теста делают верх начинки решетку. Сформованным пирогам дают расстояться, после чего смазывают поверхность яйцом и выпекают при температуре 220-250°C в течение 10-15 минут.

Охлажденные пироги нарезают на порционные куски массой 60, 65 или 70 г.

Требования к качеству:

Внешний вид: куски прямоугольной формы, поверхность блестящая, глянцевая

Консистенция: мягкая, пышная

Цвет: от желтого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесыпеченному изделию из дрожжевого теста и повидлу

Запах: приятный, свойственный свежесыпеченному изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочки

Номер рецептуры: 1107

Наименование сборника рецептов: Сборник 1981 г. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей образовательных учреждений./ под ред. М.П. Могильный и В.А. Тутельяна.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочки	65	60	6,5	6
Выход:		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	5,01	Ca (мг):	13,5
Жиры (г):	1,92	Mg (мг):	0,19
Углеводы (г):	33,57	Fe (мг):	0,88
Энергетич. ценн. (ккал):	172	B1, мг	0,04
		B2, мг	0,40
		A, мг	0
		E, мг	0
		Zn, мг	0
		P, мг	46,1
		J, мг	0
		C (мг):	0

Дрожжевое тесто для булочек готовят опарным способом. Из теста разделяют булочки круглой формы массой 65 гр., укладывают на противень, смазанный растительным маслом, дают расстойку. После смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240°C 8-10 минут. Форма круглая, мягкая, пористая, хорошо пропеченная, цвет светло-коричневый.

Корж молочный

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №266

Источник (сборник): Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Вид обработки: Запечение

Вес блюда: грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Мука пшеничная</u>	53	53
<u>Мука пшеничная</u>		
<u>Сахар</u>	28	28
<u>Масло сливочное</u>	13	13
<u>Яйцо</u>		
<u>Яйцо</u>	2	2
<u>Молоко</u>		
<u>Натрий двууглекислый</u>	0.8	0.8
<u>Ванилин</u>	0.02	0.02
~ Масса полуфабриката	-	110

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	6.7
Жиры, г	11.1
Углеводы, г	61.6
Калорийность, ккал	371
В1, мг	0.07
В2, мг	0.06
С, мг	0.05
Са, мг	24.06
Fe, мг	0.8

Рекомендуемый выход блюда для кормления школьников за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся	Выход блюда, грамм
Школьники от 7 до 11 лет	60
Школьники от 11 лет и старше	100

Технологическая карта приготовления блюда в школе:

Технология приготовления

Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 138

Пирожок печеный с капустой

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука пшеничная в/с или 1 с	44	44
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	22	22
Яйцо куриное диетическое	0,125	5
Сахар-песок	3	3
Масло растительное рафинированное	2	2
Масло сливочное несоленое	2	2
Дрожжи прессованные	1,5	1,5
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Капуста белокочанная (х/о – 20%, т/о – 21%)	38,0	30,5
Масса припущенной капусты		24,2
Масло сливочное несоленое	3	3
Яйцо куриное диетическое	0,125	5
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Масло растительное рафинированное для смазывания противня	2	2
Выход		100

В 100 граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
6,83	9,90	29,48	46,89	14,82	72,42	0,85

В 100 граммах данного блюда содержится				
Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0,09	0,07	0,10	0,85	1,31

Энергетическая

ценность (ккал): 249,18

Способ приготовления:

Приготовить дрожжевое тесто. Для фарша мелко нашинковать белокочанную капусту, припустить ее в небольшом количестве воды с добавлением масла и соли до готовности. Охладить, добавить сваренное вкрутую и мелко нарезанное яйцо (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01).

Из теста и фарша формовать закрытые пирожки с капустой, выложить их на противень, смазанный маслом, сверху смазать яйцом и выпекать при $t^{\circ}=200-240^{\circ}\text{C}$ в течение 15-20 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 137

Оладьи с яблоками

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука пшеничная в/с	46	46
Яйцо куриное диетическое	0,225	9
Молоко стерилизованное 3,2 % жирности витаминизированное	50	50
Дрожжи прессованные	1,8	1,8
Сахар-песок	3	3
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Яблоки	14,3	10
Масло сливочное для смазывания противня	3	3
Выход		100

В 100 граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
7,25	4,95	33,77	75,7	28,93	119,41	1,453

В 100 граммах данного блюда содержится

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0,03	0,14	0,16	1,25	1,81

**Энергетическая
ценность (ккал): 201,05**

Способ приготовления: в небольшом количестве молока растворяют соль поваренную йодированную, сахар-песок, добавляют предварительно разведенные дрожжи, перемешивают, процеживают, затем соединяют с оставшейся частью молока или воды, подогретых до температуры 35-40°C, добавляют просеянную муку пшеничную, яйца куриные, перемешивают до образования однородной массы, ставят тесто в теплое место (с температурой 25-30°C) на 3-4 часа, затем тесто перемешивают (обминают) и дают ему вторично подняться. В тесто для оладий добавляют яблоки свежие, очищенные от кожицы и семенных гнезд и нарезанные мелкими кубиками или тонкой соломкой, перемешивают.

Оладьи выкладывают на нагретый противень, смазанный маслом, и выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин до готовности.

Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
 Директор ГБОУ ЧРССШИОР им ДИ Коркина
 НН Гуляев
 « » 20 г

Бутерброды с маслом №1

Наименование блюда: Бутерброды с маслом



Технологическая карта (кулинарный рецепт) №1

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)	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	Брутто, г		Нетто, г		Брутто, кг		Нетто, кг	
Масло сливочное	8	10	8	10	8,0	10,0	8,0	10,0
Хлеб	22	30	22	30	2,2	3,0	2,2	3,0
Выход:	-	-	30	40			3,0	4,0

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

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 1 порцию блюда	
	7-11	12-18
Белки, г	1,18	1,77
Жиры, г	3,74	5,61
Углеводы, г	7,44	11,16
Калорийность, ккал	68	102
В1, мг	0,017	0,02
В2, мг	0,2	0,21
С, мг	0	30
Са, мг	14,2	6,3
Fe, мг	0,18	0,27
Е, мг	0,36	
Zn, мг	0,083	
Р, мг	11,3	
А, мг	0,2	
Ј, мг	0,008	
Mg, мг	2,1	

Технологическая карта приготовления блюда:

Технология приготовления

Ломтики хлеба намазывают маслом.

Исполнитель шеф – повар ЗАХАРОВА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 47

Гренки для супов

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Хлеб пшеничный формовой из муки в/с	200	100
Выход		100

В 100 граммах данного блюда содержится						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe
15,2	1,6	97,2	40	28	130	2,2

В 100 граммах данного блюда содержится				
Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0	0,22	0,06	1,84	0

Энергетическая

ценность (ккал): 476

Способ приготовления: Пшеничный хлеб очистить от корок, нарезать тонкими ломтиками, положить на противень и подсушить в духовке. Корки могут использоваться для приготовления сухарей панировочных.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 3а

Зеленый горошек отварной

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Горошек зеленый консервированный натуральный (х/о-35%)	154	100
Выход		100

В 100 граммах данного блюда содержится						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
3,1	0,2	6,5	20,0	21,0	62,0	0,7

В 100 граммах данного блюда содержится				
Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0	0,11	0,05	0,7	10

Энергетическая

ценность (ккал) – 40,0

Способ приготовления:

Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают и отпускают горошек как гарнир.

Для воспитанников ясельных групп горошек перед подачей разминается в пюре.