

Супы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23



Наименование блюда

Борщ с капустой и картофелем с мясом, со сметаной

Рецептура № 110

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	22	16	
или Говядины полуфабрикат	19	16	
Масса отварного мяса		10	
Свекла	50	40	
Капуста белокочанная свежая	25	20	
Картофель	27	20	
Морковь	16	13	
Лук репчатый	12	10	
Масло сливочное	5	5	
Томатное пюре	6	6	
Вода питьевая	200	200	
Сахар	0,5	0,5	
Сметана	5	5	
Выход готового блюда	250/10/5		

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют соломкой или шашками. Свеклу свежую промытую неочищенную варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают соломкой. Картофель свежий очищенный нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-7 мин. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу вареную, припущенные овощи с томатным пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар и доводят борщ до готовности. Готовый борщ заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают борщ с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части борща - овощи сохранившие форму нарезки; на поверхности блестки жира, кусочки мяса, сметана

Цвет: Малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: Мясного бульона и овощей входящий в состав борща, кисло-сладкий

Запах: Мясных экстрактивных веществ и отварных овощей

Консистенция: Свеклы, овощей, мяса - мягкая; капусты - слегка упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,8	5,8	16,7	138	250/10/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование блюда **Борщ сибирский с мясными фрикадельками, со сметаной**
Рецептура № 111; 112 **колонка**
По сборнику рецептов **блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г**

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Фрикадельки мясные (р.112-2004)		15		
Говядина 1 категории	23	17		
или Говядина полуфабрикат	20	17		
Лук репчатый	2	1,5		
Вода питьевая	1,5	1,5		
Яйцо	1,2	1,2		
Масса полуфабриката		19		
Свекла	50	40		
Капуста белокочанная свежая	25	20		
Картофель	13	10		
Фасоль	10	10		
Морковь	15	12		
Лук репчатый	12	10		
Томатное пюре	6	6		
Масло сливочное	5	5		
Сахар	0,5	0,5		
Бульон или вода питьевая	200	200		
Сметана	5	5		
Выход готового блюда		250/15/5		

Технология приготовления

Приготовление фрикаделек: подготовленное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики варят отдельно до готовности в течение 10-15 минут и хранят до отпуска в бульоне на мармите.

Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют соломкой или шашками. Свеклу свежую промытую неочищенную варят в воде до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают тонкой соломкой. Подготовленную фасоль отваривают отдельно до готовности. Очищенный картофель нарезают кубиками. Подготовленные морковь, лук репчатый шинкуют и припускают, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание 5-10 минут. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 минут, затем добавляют нарезанную соломкой свеклу, припущенные овощи с томатным пюре. За 5-10 минут до окончания варки добавляют фасоль вареную, соль, сахар и доводят борщ до готовности. В готовый борщ добавляют сметану и вновь доводят до кипения. Отпускают борщ с мясными фрикадельками. Температура подачи 60-65°С.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части борща - свекла нарезанная соломкой; капуста - соломкой или шашками; картофель - брусочками; морковь и лук - соломкой. На поверхности блестки жира и сметана. Фрикадельки сохранили форму

Цвет: Малиново-красный

Вкус: Мясного бульона, бобовых и овощей входящий в состав борща, кисло-сладкий

Запах: Овощей, мясного бульона в сочетании со сметаной

Консистенция: Капусты - упругая, картофеля, овощей, бобовых и фрикаделек - мягкая; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,7	6,1	22,5	168	250/15/5

ИБМУ СМП п. Малиновский

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25



Наименование блюда

Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной

Рецептура № 131

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Курица потрошенная 1категории	29	26	
или Грудка куриная	19	18	
или Филе куриное или индейки	15	14	
Масса отварной мякоти без кожи		10	
Капуста свежая белокочанная	25	20	
Картофель	100	75	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	12	10	
Огурцы солёные	27	15	
Масло сливочное	5	5	
Бульон	175	175	
Сметана	5	5	
Выход готового блюда		250/10/5	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур (или грудку куриную, или филе куриное) доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на мякоть без кожи и нарезают кусочками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Обработанные морковь и лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Огурцы соленные режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Подготовленные капусту свежую шинкуют, картофель очищенный нарезают брусочками. В кипящий бульон кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи и припущенные соленные огурцы. За 5-7 мин до готовности добавляют соль. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают рассольник с отварной мякотью птицы. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Огурцы нарезаны соломкой, картофель - дольками или брусочками. На поверхности блестки жира, кусочки птицы и сметана

Цвет: Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

Вкус: Куриного бульона, в меру солёный, с умеренной кислотностью

Запах: Куриного бульона, огуречного рассола; приятный овощной

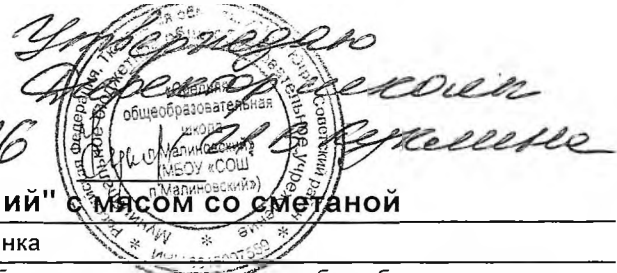
Консистенция: Овощей, птицы - мягкая; огурцов - слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,9	6,3	12,8	132	250/10/5

А/БОУ СОШ № 131

наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16

Наименование блюда

Рассольник "Домашний" с мясом со сметаной

Рецептура № 131

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	22	16	
или Говядина полуфабрикат	19	16	
Масса отварного мяса		10	
Капуста свежая белокочанная	25	20	
Картофель	100	75	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	12	10	
Огурцы солёные	27	15	
Масло сливочное	5	5	
Бульон	180	180	
Сметана	5	5	
Выход готового блюда		180/10/5	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Обработанные морковь и лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Подготовленную капусту шинкуют, картофель очищенный нарезают брусочками. В кипящий бульон кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи и припущенные соленые огурцы. За 5-7 мин до готовности добавляют соль. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают рассольник с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Огурцы нарезаны соломкой, картофель - дольками или брусочками. На поверхности блестки жира, кусочки мяса и сметана

Цвет: Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

Вкус: Мясного бульона, в меру солёный, с умеренной кислотностью

Запах: Мясного бульона, огуречного рассола; приятный овощной

Консистенция: Овощей, мяса - мягкая; огурцов - слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,7	5,9	12,8	127	250/10/5

МБОУ СОШ № 11 Малые Вохомы

наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Наименование блюда

Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной

Рецептура № 129

колонка

По сборнику рецептур блюды и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	22	16	
или Говядина полуфабрикат	19	16	
Масса отварного мяса		10	
Картофель	100	75	
Крупа перловая	5	5	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	6	5	
Огурцы консервированные	27	15	
Масло сливочное	5	5	
Бульон	188	188	
Сметана	5	5	
Выход готового блюда	250/10/5		

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном, доводят до кипения (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду и варят, помешивая, до полуготовности, отвар сливают. Картофель очищенный нарезают брусочками или дольками. Консервированные огурцы нарезают соломкой. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10-15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, доводят до кипения и добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы и варят до готовности. За 5 мин до окончания варки рассольника добавляют соль. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают рассольник с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи сохранили форму нарезки. На поверхности блестки жира, кусочки мяса и сметана

Цвет: Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

Вкус: Мясного бульона, овощей, в меру солёный, с умеренной кислотностью

Запах: Мясного бульона, овощей

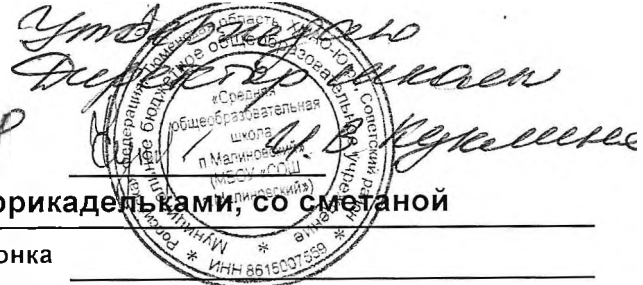
Консистенция: Овощей и мяса - мягкая; огурцов - слегка хрустящая; крупа - хорошо разварившаяся; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,7	5,2	14,4	123	250/10/5

ИБОУ Средн. Машиновский

наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Наименование блюда **Свекольник с мясными фрикадельками, со сметаной**

Рецептура № 34; 112 **колонка**

По сборнику технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, 2004г, г.Пермь

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Фрикадельки мясные (р.112-2004)		15	
Говядина 1 категории	23	17	
или Говядина полуфабрикат	20	17	
Лук репчатый	2	1,5	
Вода питьевая	1,5	1,5	
Яйцо	1,2	1,2	
Масса полуфабриката		19	
Свекла	80	64	
Картофель	58	43	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	13	11	
Томатное пюре	3	3	
Масло сливочное	5	5	
Сахар	0,6	0,6	
Вода питьевая	200	200	
Сметана	5	5	
Выход готового блюда	250/15/5		

Технология приготовления

Приготовление фрикаделек: мясо пропускают через мясорубку, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики припускают в бульоне до готовности и хранят до отпуска в бульоне на мармите.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с маслом сливочным в течение 5-7 минут, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-10 минут. В кипящий бульон закладывают картофель и варят 10-15 минут, затем добавляют свеклу вареную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль и сахар. В готовый свекольник добавляют сметану и доводят до кипения. Отпускают суп с мясными фрикадельками. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: На поверхности свекольника блёстки жира, сметана; овощи сохранили форму нарезки. Фрикадельки сохранили форму

Цвет: Бульона - от ярко - до тёмно - малинового

Вкус: Мясного бульона в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный; сладковатый

Запах: Овощей, мясного бульона в сочетании со сметаной

Консистенция: Свеклы - слегка хрустящая, ; мясных фрикаделек, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	5,9	21,0	158	250/15/5

МБОУ СОШ № 14 имени М.М. Кошкина

наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование блюда

Свекольник с мясом, со сметаной

Рецептура № 34

колонка

По сборнику

технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, 2004г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
Масса отварного мяса		10		
Свекла	80	64		
Картофель	57	43		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	13	11		
Томатное пюре	3	3		
Масло сливочное	5	5		
Сахар	0,6	0,6		
Бульон	200	200		
Сметана	5	5		
Выход готового блюда	250/10/5			

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин., затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание 5-7 мин. В кипящий бульон закладывают картофель и варят 10-15 мин, затем добавляют свеклу вареную, припущенные морковь, лук репчатый с томатным пюре и варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль и сахар. В готовый свекольник добавляют сметану и доводят до кипения. Отпускают суп с отварным мясом. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части свекольника - свекла нарезанная соломкой; картофель - брусочками; морковь и лук - соломкой. На поверхности блестки жира, кусочки мяса, сметана

Цвет: Бульона - от ярко - до тёмно - малинового

Вкус: Мясного бульона в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный; сладковатый

Запах: Мясного бульона в сочетании с овощами

Консистенция: Свеклы - слегка хрустящая; мяса, картофеля и овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,0	5,7	21,0	155	250/10/5

ИМБУС СДМ и. Маммоновский

наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование блюда **Суп гороховый с гренками с мясом**

Рецептура № 139; 170 колонка

По сборнику рецептур **блюды и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г**

По сборнику **технологических нормативов** **рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь**

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	22	16	
или Говядина полуфабрикат	19	16	
Картофель	82	62	
Горох	17,2	17	
Лук репчатый	15	13	
Морковь	13	10	
Масло сливочное	5	5	
Вода питьевая	180	180	
Гренки из пшеничного хлеба		20	
Хлеб пшеничный	37	31	
Выход готового блюда		250/20/10	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°С). Очищенный картофель нарезают крупными кубиками, очищенную морковь - мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый припускают в масле сливочном с добавлением небольшого количества воды в течение 10-15 мин. Горох промывают и предварительно замачивают, затем кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5 мин до готовности кладут соль. Суп отпускают с мясом. Гренки подают отдельно. Температура подачи 60-65°С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления. **Для гренок** хлеб нарезают кубиком (10*10 мм), слегка подсаливают, подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, нарезан кубиками; горох - в виде целых, неразваренных зёрен. На поверхности блестки жира, кусочки мяса. Гренки поданы отдельно

Цвет: Светло-жёлтый

Вкус: Мясного бульона в сочетании с горохом, насыщенный, умеренно

Запах: Мясных экстрактивных веществ с ароматом гороха

Консистенция: Гороха, овощей, мяса - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход,
5,1	4,8	30,2	184	50/20/



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

Наименование блюда Суп из овощей с мясом
 Рецепт № 14/2 колонка
 По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г. Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	16	16		
Масса готового мяса		10		
Картофель	60	45		
Крупа пшено	4	4		
Морковь	15	12		
Лук репчатый	14,3	12		
Масло сливочное	5	5		
Яйца	20	20		
Бульон	137	137		
Выход готового блюда		250/10		

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Очищенный картофель нарезают брусочками или кубиками. Нарезанные соломкой морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон кладут картофель, пшено доводят до кипения, добавляют припущенный овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки при непрерывном помешивании вводят взбитые яйца, кладут соль и доводят до кипения, кипятят 5 минут. Суп отпускают с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель и овощи сохранили форму нарезки. На поверхности блески жира, кусочки мяса

Цвет: Бульон прозрачный, с хлопьями заварившегося яйца

Вкус: Мясного бульона, овощей, умеренно соленый

Запах: Мясных экстрактивных веществ, овощей

Консистенция: Мясо, картофель, овощи - мягкие

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,8	4,8	8,3	100	250/10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32



Наименование блюда **Суп крестьянский с мясными фрикадельками со сметаной**

Рецептура № 134; 112 **колонка**

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г**

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Фрикадельки мясные (р.112-2004)		15	
Говядина 1 категории	23	17	
или Говядина полуфабрикат	20	17	
Лук репчатый	2	1,5	
Вода питьевая	1,5	1,5	
Яйцо	1,2	1,2	
Картофель	33	25	
Капуста белокочанная свежая	38	30	
Крупа перловая или пшеничная	10	10	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	12	10	
Масло сливочное	5	5	
Вода питьевая	220	220	
Сметана	5	5	
Выход готового блюда		250/15/5	

Технология приготовления

Приготовление фрикаделек: мясо пропускают через мясорубку, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики припускают в бульоне до готовности и хранят до отпуска в бульоне на мармите.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленные морковь нарезают кубиками, лук шинкуют. Морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут подготовленную свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками и подготовленный картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до готовности кладут припущенные овощи и варят суп до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Готовый суп заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают суп с мясными фрикадельками. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи сохранили форму нарезки, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Фрикадельки сохранили форму

Цвет: Бульон прозрачный, овощей - натуральный

Вкус: Умеренно соленый, мясного бульона в сочетании с крупой и овощами

Запах: Мясного бульона, вареной крупы и овощей

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,1	5,5	17,2	135	250/15/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33



Наименование блюда

Суп-лапша домашняя с курицей

Рецептура № 148; 549

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Курица потрошенная 1 категории	29	26	
или Грудка куриная	19	18	
или Филе куриное	15	14	
Масса отварной мякоти без кожи		10	
Мука пшеничная	18	18	
Мука на подпыл	1,2	1,2	
Яйца	5	5	
Вода питьевая	3,5	3,5	
Соль	0,5	0,5	
Масса лапши домашней		20	
или Лапша промышленного производства	20	20	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	12	10	
Масло сливочное	5	5	
Бульон	240	240	
Выход готового блюда	250/10		

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур (или грудку куриную, или филе куриное) доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на **мякоть без кожи** и нарезают кусочками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°С). Подготовленные: морковь нарезают соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 5-10 мин. В кипящий бульон кладут припущенные овощи и варят при слабом кипении 8-10 мин, а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль и варят до готовности. Лапшу домашнюю можно заменить на лапшу промышленного производства. Отпускают лапшу домашнюю с отварной мякотью птицы. Температура подачи 60-65°С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовления домашней лапши: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку, и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы набухла клейковина. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм, пересыпанные мукой пласти складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые в свою очередь режут поперек полосками 3-4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-50° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части супа - овощи нарезаны в соответствии с технологией; лапша не разварившаяся; на поверхности блески жира и кусочки птицы

Цвет: Бульона - прозрачный

Вкус: Куриного бульона, умеренно соленый, свойственный лапше домашней и овощам

Запах: Куриного бульона, припущенных овощей и варёной домашней лапши

Консистенция: Овощей, птицы - мягкая, лапши - упругая. Соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,1	8,1	13,5	155	250/10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование блюда

Суп-лапша домашняя с мясом

Рецептура № 148

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	16	16		
Масса готового мяса		10		
Мука пшеничная	18	18		
Мука на подпыл	1,2	1,2		
Яйца	5	5		
Вода питьевая	3,5	3,5		
Соль	0,5	0,5		
Масса лапши домашней		20		
или Лапша промышленного производства	20	20		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	12	10		
Масло сливочное	5	5		
Бульон	240	240		
Выход готового блюда	250/10			

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленные: морковь нарезают соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 5-10 мин. В кипящий бульон кладут припущенные овощи и варят при слабом кипении 8-10 мин, а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль и варят до готовности. Лапшу домашнюю можно заменить на лапшу промышленного производства. Отпускают лапшу домашнюю с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовления домашней лапши: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку, и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы набухла клейковина. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм, пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые в свою очередь режут поперек полосками 3-4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-50° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части супа - овощи нарезаны в соответствии с технологией; лапша не разварившаяся; на поверхности блестки жира, кусочки мяса

Цвет: Бульона - прозрачный

Вкус: Мясного бульона, умеренно соленый, свойственный лапше домашней и овощам

Запах: Мясного бульона, припущенных овощей и варёной домашней лапши

Консистенция: Овощей, мяса - мягкая, лапши - упругая. Соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,5	7,1	13,5	136	250/10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование блюда

**Щи из свежей капусты с картофелем
с мясными фрикадельками, со сметаной**

Рецептура № 124; 112

колонка

По сборнику рецептов: блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Фрикадельки мясные (р.112-2004)		15	
Говядина 1 категории	23	17	
или Говядина полуфабрикат	20	17	
Лук репчатый	2	1,5	
Вода питьевая	1,5	1,5	
Яйцо	1,2	1,2	
Масса полуфабриката		19	
Капуста белокочанная	66	53	
Картофель	40	30	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	12	10	
Томатное пюре	3	3	
Масло сливочное	5	5	
Бульон	200	200	
Сметана	5	5	
Выход готового блюда	250/15/5		

Технология приготовления

Приготовление фрикаделек: мясо пропускают через мясорубку, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики припускают в бульоне до готовности и хранят до отпуска в бульоне на мармите.

Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют шашками, картофель очищенный - брусочками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-12 минут, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-10 минут. В кипящий бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные с томатным пюре морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Щи варят на медленном огне. Готовые щи заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Щи отпускают с мясными фрикадельками. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук.
На поверхности блестки жира и сметана. Фрикадельки сохранили форму

Цвет: Бульона - светло-серый; жира - оранжевый овощей - натуральный

Вкус: Мясного бульона, капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный

Запах: Мясного бульона, насыщенный овощной

Консистенция: Капусты - упругая; мясных фрикаделек, картофеля и овощей - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,6	5,2	10,2	106