

Вторые блюда

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

Наименование блюда

Бефстроганов из отварной говядины

Рецептура № 54-1м-2020

колонка

По сборнику рецептов для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, 2021г, г.Новосибирск

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|--|
| | 1 порция | | |
| | брутто, г | нетто, г | |
| Говядина 1 категории | 88 | 65 | |
| или Говядина полуфабрикат | 77 | 65 | |
| Масса отварного мяса | | 40 | |
| Масса соуса | | 60 | |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | |
| Сметана | 12 | 12 | |
| Бульон | 48 | 48 | |
| Лук репчатый | 18 | 15 | |
| Масло растительное | 5 | 5 | |
| Выход готового блюда | | 100 | |

Технология приготовления

Крупные куски мяса отваривают до полуготовности, охлаждают, бульон сливают (мясной бульон используют для приготовления соуса). Мясо нарезают кубиками массой по 15-20г. **Для соуса:** муку подсушивают до светло - кремового цвета, разводят горячим бульоном, добавляют прокипяченную сметану и доводят до кипения. В соус кладут припущенный в небольшом количестве воды с добавлением масла лук, заливают им отварное мясо, доводят до кипения и тушат до готовности. Отпускают бефстроганов вместе с соусом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо сохранило форму нарезки, тушено с соусом

Цвет: Мяса - светло-коричневый, соуса кремовый

Вкус: Тушеного мяса, умеренно солёный

Запах: Тушёного мяса с ароматом сметаны и припущенного лука

Консистенция: Кусочки мяса мягкие; соуса - однородная, слегка вязкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 12,5 | 10,9 | 5,6 | 171 | 100 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50

Наименование блюда **Биточки по-белоруски**

Рецептура № 467 **колонка**

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

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории | 76 | 56 | 84 | 62 |
| или Говядина полуфабрикат | 66 | 56 | 73 | 62 |
| Свинина мясная | 42 | 36 | 47 | 40 |
| Молоко питьевое | 16 | 16 | 18 | 18 |
| Лук репчатый | 14 | 12 | 16,7 | 14 |
| Яйца | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката | | 127 | | 142 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Выход готового блюда | | 90 | | 100 |

Технология приготовления

В измельчённое мясо добавляют мелко нарезанный репчатый лук, мелко рубленые варёные яйца, соль, молоко, вымешивают, разделяют в виде изделий круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см, укладывают на противни смазанные растительным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 15-20 минут. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин, покрыты румяной корочкой

Цвет: Корочки- коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого

Вкус: Запеченного мяса, умеренно солёный

Запах: Запеченного мяса

Консистенция: Сочная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 10,4 | 7,5 | 7,6 | 140 | 90 |
| 11,5 | 7,8 | 8,4 | 150 | 100 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51



Наименование блюда **Биточки рубленные из птицы запеченные**

Рецептура № 498 **колонка**

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

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|------------|---------------|------------|
| | с 12 лет и старше | | с 7 до 11 лет | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Филе куриное или индейки | 71 | 67 | 63 | 60 |
| или Грудка куриная промышленного производства | 98 | 67 | 88 | 60 |
| Хлеб пшеничный | 19 | 19 | 17 | 17 |
| Молоко питьевое | 20 | 20 | 18 | 18 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 10 | 8 |
| Яйцо | 7 | 7 | 6,5 | 6,5 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 5,5 | 5,5 |
| Масса полуфабриката | | 126 | | 113 |
| Масло растительное для смазки листа | | 2 | | 2 |
| Выход готового блюда | | 100 | | 90 |

Технология приготовления

Подготовленную грудку куриную разделяют на мякоть без кожи. Мякоть грудки, или филе куриное или индейки нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельчённое мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, добавляют лук репчатый и пропускают через мясорубку. В массу кладут яйца, соль, хорошо перемешивают и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют и разделяют в виде изделий круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см. Биточки панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин

Цвет: Светло-серый

Вкус: Запеченного мяса птицы, умеренно солёный

Запах: Запеченного мяса птицы

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 11,2 | 11,3 | 12,4 | 196 | 100 |
| 8,5 | 9,0 | 10,0 | 155 | 90 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование блюда

Биточки рыбные

Рецептура № 345

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

блюдо 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 | | | |
|---|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Минтай потрошенный обезглавленный | 97 | 72 | 108 | 80 |
| или Треска потрошенная обезглавленная | 95 | 72 | 106 | 80 |
| или Горбуша (кета) потрошенная с головой | 108 | 72 | 120 | 80 |
| или Горбуша (кета) потрошенная без головой | 123 | 72 | 137 | 80 |
| или Горбуша (кета) неразделанная | 131 | 72 | 146 | 80 |
| Хлеб пшеничный | 17 | 17 | 19 | 19 |
| Молоко питьевое | 13 | 13 | 14 | 14 |
| Масло сливочное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Яйца | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Сухари пшеничные | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 |
| Масса полуфабриката | | 111 | | 124 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Выход готового блюда | | 90 | | 100 |

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе без кожи и костей (горбуша) или филе с кожей без костей (минтай)** нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом. В массу добавляют яйца, соль, размягченное сливочное масло, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см, панируют в сухарях и запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

Вкус: Запеченной рыбы, умеренно солёный

Запах: Запеченной рыбы

Консистенция: Однородная, сочная, пышная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|----------------------------------|----------|
| 12,0 | 11,6 | 13,0 | 204 | 90 |
| 15,5 | 12,9 | 14,4 | 236 | 100 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Биточки рыбные

Наименование блюда

Рецептура № 345

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

блюдо 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 | | | |
|--|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Минтай потрошенный обезглавленный | 97 | 72 | 108 | 80 |
| или Треска потрошенная обезглавленная | 95 | 72 | 106 | 80 |
| или Горбуша (кета) потрошенная с головой | 108 | 72 | 120 | 80 |
| или Горбуша (кета) потрошенная без головы | 123 | 72 | 137 | 80 |
| или Горбуша (кета) неразделанная | 131 | 72 | 146 | 80 |
| Хлеб пшеничный | 17 | 17 | 19 | 19 |
| Молоко питьевое | 13 | 13 | 14 | 14 |
| Масло сливочное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Яйца | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Сухари пшеничные | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 |
| Масса полуфабриката | | 111 | | 124 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Выход готового блюда | | 90 | | 100 |

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе без кожи и костей (горбуша) или филе с кожей без костей (минтай)** нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом. В массу добавляют яйца, соль, размягченное сливочное масло, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см, панируют в сухарях и запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

Вкус: Запеченной рыбы, умеренно солёный

Запах: Запеченной рыбы

Консистенция: Однородная, сочная, пышная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|----------------------------------|----------|
| 12,0 | 11,6 | 13,0 | 204 | 90 |
| 15,5 | 12,9 | 14,4 | 236 | 100 |



Наименование блюда **Гречка по - купечески с мясом**

Рецептура № 4/8 **колонка**

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г. Екатеринбург

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории | 86 | 63 | 107 | 79 |
| или Говядина полуфабрикат | 74 | 63 | 93 | 79 |
| или Свинина мясная | 69 | 59 | 87 | 74 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Масса тушеного мяса | | 40 | | 50 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 14 | 12 |
| Морковь | 25 | 20 | 31 | 25 |
| Крупа гречневая | 38 | 38 | 48 | 48 |
| Вода питьевая | 120 | 120 | 150 | 150 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Масса готовой каши с овощами | | 160 | | 200 |
| Выход готового блюда | | 200 | | 250 |

Технология приготовления

Зачищенное мясо нарезают кусочками по 3-4 шт. массой 20-30 г на порцию складывают в посуду, добавляют воду, масло и тушат 25-30 минут. Очищенные: лук репчатый нарезают кубиками, морковь - натирают на терке и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 10-15 минут. Затем в мясо кладут припущенные овощи, заливают горячей кипяченной водой по норме и засыпают подготовленную крупу гречневую, солят по вкусу, добавляют масло сливочное, перемешивают и закрывают крышкой. Доводят до готовности при слабом кипении в течение 30-35 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с гречкой и овощами. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кусочками, зёрна крупы частично разварены, не разделяются

Цвет: Мяса - серый, крупы гречневой - коричневый, овощей - близкий к натуральному

Вкус: Тушеного мяса в сочетании с луком, морковью и кашей гречневой, насыщенный

Запах: Каши гречневой с ароматом овощей и мяса

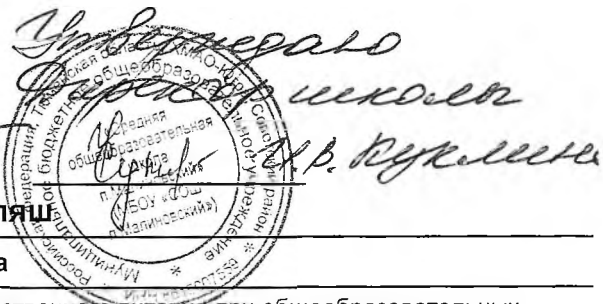
Консистенция: Блюда -вязкая, сочная, мяса мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 11,8 | 13,5 | 32,5 | 299 | 200 |
| 15,3 | 16,4 | 37,7 | 360 | 250 |

МБОУ СОШ № 53 им. М.А. Шолохова

наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

Наименование блюда

Гуляш

Рецептура № 437

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 | 86 | 63 | | |
| или Говядина полуфабрикат | 74 | 63 | | |
| или Свинина мясная | 69 | 59 | | |
| Масло растительное | 4 | 4 | | |
| Масса тушёного мяса | | 40 | | |
| Лук репчатый | 14 | 12 | | |
| Томатное пюре | 6 | 6 | | |
| Вода питьевая | 54 | 54 | | |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | | |
| Масса соуса | | 60 | | |
| Выход готового блюда | | 100 | | |

Технология приготовления

Зачищенное мясо нарезают кубиками массой 20-30г, заливают горячей водой, добавляют припущенное томатное пюре, припущенный репчатый лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета, постепенно разводят охлажденным до 55°C бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кубиками и тушено с соусом

Цвет: Мяса светло-коричневый

Вкус: Тушёного мяса в сочетании с луком и томатом, умеренно солёный

Запах: Тушёного мяса с луком

Консистенция: Мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 9,1 | 7,5 | 3,4 | 118 | 100 |



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Ёжики из мяса (свинина мясная и говядина) с рисом, с соусом

Рецептура № 390; 442

колонка

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 | | | |
|---|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории | 33 | 24 | 37 | 27 |
| или Говядина полуфабрикат | 28 | 24 | 32 | 27 |
| Свинина мясная | 18 | 15 | 21 | 18 |
| Вода питьевая | 15 | 15 | 17 | 17 |
| Крупа рисовая | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Масса готового рассыпчатого риса | | 20 | | 24 |
| Лук репчатый | 23 | 19 | 26 | 22 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса прогретого с маслом лука | | 9 | | 11 |
| Масло растительное для смазки листа | 2 | 2 | 1,5 | 1,5 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Масса готовых ёжиков | | 60 | | 70 |
| Соус сметанный | | 40 | | 50 |
| Сметана | 10 | 10 | 12,5 | 12,5 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 |
| Вода питьевая | 30 | 30 | 40 | 40 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 |
| Выход готового блюда | | 100 | | 120 |

Технология приготовления

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук репчатый мелко шинкуют и прогревают с маслом. Подготовленное мясо измельчают на мясорубке дважды. В измельченное мясо добавляют прогретый лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков. Изделия панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Отпускают ёжики вместе с соусом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: Муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенный до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, соуса - однородная, нерасслоившаяся масса

Цвет: Корочки изделия – светло-коричневый; риса – белый; соуса - светло-кремовый

Вкус: Запеченного мясного изделия с рисом, соуса -умеренно соленый, свежей сметаны

Запах: Запеченного мясного изделия, соуса сметанного

Консистенция: Сочная, мягкая; соуса - полужидкая, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 6,1 | 11,0 | 7,9 | 155 | 100 |
| 7,3 | 14,0 | 8,9 | 191 | 120 |

МБОУ СОШ № 1 Малые Новоселки

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57



Наименование блюда

Жаркое из птицы

Рецептура № 448

колонка

По сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Курица потрошенная 1 категории | 81 | 72 | 161 | 144 |
| или Окорочок куриный | 76 | 72 | 152 | 144 |
| или Грудка куриная | 76 | 72 | 152 | 144 |
| Масса тушёной птицы (порционные кусочки) | | 50 | | 100 |
| или Филе куриное или индейки | 67 | 64 | 135 | 128 |
| Масса тушеного филе (мякоть) | | 50 | | 100 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Картофель | 166 | 125 | 166 | 125 |
| Морковь | 25 | 20 | 25 | 20 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 18 | 15 |
| Мука пшеничная | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масса готовых овощей | | 150 | | 150 |
| Выход готового блюда | | 200 | | 250 |

Технология приготовления

Подготовленные тушки курицы, или окорочка, или грудку куриную нарубают или филе куриное нарезают по 3-5 кусочков на порцию и добавляют воду и масло растительное и тушат до готовности. Картофель нарезают дольками или кубиками. Лук репчатый и морковь нарезают дольками или кубиками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Припущенные овощи соединяют с тушеными кусочками курицы. Картофель укладывают сверху курицы, заливают соусом томатным (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до конца тушения добавляют соль. Отпускают жаркое с соусом и гарниром. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Томатное пюре уваривают при слабом кипении в течение 3-5 минут до половины первоначального объема, соединяют с соусом белым. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Курица нарезана кусочками; картофель и лук нарезаны дольками или кубиками, тушены вместе

Цвет: Птицы - белый, соуса - коричневый, картофеля - желтый с оранжевым оттенком

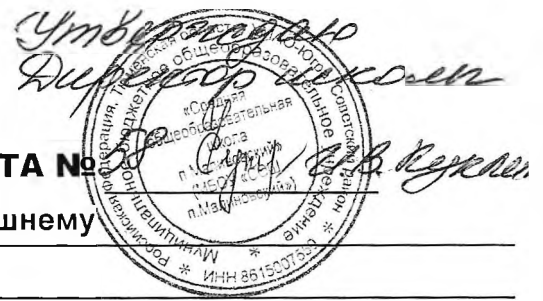
Вкус: Специфический для тушеной птицы с привкусом овощей

Запах: Тушеной птицы с ароматом овощей

Консистенция: Птицы, овощей и картофеля - мягкая, блюда - сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 12,5 | 10,5 | 28,1 | 257 | 200 |
| 19,4 | 17,1 | 28,1 | 344 | 250 |



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Жаркое по-домашнему

Наименование блюда

Рецептура № 436

колонка

По сборнику рецептур

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

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории | 107 | 79 | 107 | 79 |
| или Говядина полуфабрикат | 93 | 79 | 93 | 79 |
| или Свинина мясная | 87 | 74 | 87 | 74 |
| Масса тушёного мяса | | 50 | | 50 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Картофель | 160 | 120 | 213 | 160 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 24 | 20 |
| Томатное пюре | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Масса готовых овощей | | 150 | | 200 |
| Выход готового блюда | | 200 | | 250 |

Технология приготовления

Зачищенное мясо нарезают кусочками по 3-4 шт. на порцию складывают в посуду, добавляют воду, масло растительное и тушат 45-60 мин. Очищенные лук репчатый и картофель нарезают дольками или кубиками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кусочками; картофель и лук нарезаны дольками или кубиками, все вместе тушено. Кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Мясо и овощи сохранили форму нарезки

Цвет: Мяса - коричневый; овощей - свойственный тушеным овощам

Вкус: Специфический для тушёного мяса и овощей

Запах: Тушёного мяса с ароматом овощей

Консистенция: Мяса - мягкая, нежная; овощей - сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 16,2 | 17,2 | 16,5 | 286 | 200 |
| 17,4 | 19,2 | 22,8 | 334 | 250 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59



Наименование блюда **Запеканка картофельная с мясом отварным, с маслом**

Рецептура № 157 колонка

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

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--|-------------------------------|--------------|---------------|--------------|
| | с 12 лет и старше | | с 7 до 11 лет | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории | 132 | 97 | 132 | 97 |
| или Говядина полуфабрикат | 114 | 97 | 114 | 97 |
| Масса отварного мяса | | 60 | | 60 |
| Картофель | 336 | 253 | 247 | 186 |
| Масса варёного протёртого картофеля | | 242 | | 175 |
| Масло сливочное | 15 | 15 | 11 | 11 |
| Яйцо куриное | 7 | 7 | 4 | 4 |
| Сухари | 5 | 5 | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката | | 319 | | 243 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 3 | 3 |
| Масса запечённого блюда | | 250 | | 200 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход готового блюда | | 250/5 | | 200/5 |

Технология приготовления

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто от 1,0 до 1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин. до окончания варки добавляют соль. Отварное мясо охлаждают, нарезают на куски, пропускают через мясорубку и прогревают с частью сливочного масла. Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протёртый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду 1-1,5 см и разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть от 4 до 6 см. После разравнивания изделие смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 250-280°C в течение 25-30 мин до готовности и образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порционные куски. При подаче запеканку поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, политы маслом сливочным

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе цвет мяса - светло-серый

Вкус: Картофеля с мясом, умеренно солёный

Запах: Запечённого картофеля с ароматом отварного мяса

Консистенция: Сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|----------------------------------|----------|
| 20,2 | 26,9 | 26,7 | 430 | 250/5 |
| 19,1 | 21,5 | 21,6 | 356 | 200/5 |

АВТОУСЛУЖИЕ «Мамонтовские»

наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60

Наименование блюда

Зразы рубленные из мяса, запеченные

Рецептура № 457

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 | |
| Свинина мясная | 32 | 27 | |
| Говядина 1 категории | 52 | 38 | |
| или Говядина полуфабрикат | 45 | 38 | |
| Молоко питьевое | 20 | 20 | |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 | |
| Масса котлетной массы | | 95 | |
| Фарш: | | | |
| Яйцо куриное отварное | 35 | 35 | |
| Мука пшеничная | 7 | 7 | |
| Масса полуфабриката | | 135 | |
| Масло растительное для смазки листа | | 2 | |
| Выход готового блюда | | 100 | |

Технология приготовления

Подготовленное мясо измельчают на мясорубке, затем соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке и вторично пропускают через мясорубку, добавляют соль и хорошо вымешивают. Из котлетной массы формуют лепешки толщиной в 1 см, на середину которых кладут фарш (мелко рубленые вареные яйца). После этого края лепешек соединяют, придавая им овальную форму. Изделия панируют в муке и укладывают лист, предварительно смазанный маслом растительным. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зразы овальной формы с тупыми концами, поверхность без трещин

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - мяса - от светло-серого до серого, фарша - желтоватый от яйца

Вкус: Запеченого мясного изделия в сочетании с яйцом, в меру соленый

Запах: Запеченого мясного изделия, приятный

Консистенция: Сочная, рыхлая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 14,8 | 9,3 | 8,9 | 179 | 100 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61

Наименование блюда

Колбаски витаминные с маслом

Рецептура № 64

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области, 2006г., Екатеринбург

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья, г на | | | |
|---|--------------------|-------------|--------------------|--------------|
| | от 7 до 10 лет | | от 11 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Курица потрошенная 1 категории | 197 | 85 | 218 | 94 |
| или Филе куриное или индейки | 90 | 85 | 99 | 94 |
| или Грудка куриная промышленного производства | 125 | 85 | 138 | 94 |
| Морковь | 8,8 | 7 | 10 | 8 |
| Вода питьевая | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Масса припущенной моркови | | 6,5 | | 7,5 |
| Молоко питьевое | 18 | 18 | 20 | 20 |
| Сухари | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса полуфабриката | | 113 | | 126 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса готовых изделий | | 90 | | 100 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход готового блюда | | 90/5 | | 100/5 |

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы или грудку куриную разделяют на **мякоть без кожи**. Мякоть птицы или филе куриное нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Морковь очищают, припускают и так же пропускают через мясорубку. Измельчённое мясо птицы соединяют с морковью, добавляют молоко, соль, хорошо перемешивают и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют колбаски, панируют в сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. При подаче изделия поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма изделий овальная, без трещин; политы маслом

Цвет: Корочки - светло коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого с включениями моркови

Вкус: Запеченного мяса птицы, умеренно солёный, с овощным привкусом

Запах: Запеченного мяса птицы с морковью с ароматом сливочного масла

Консистенция: Сочная, мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|----------------------------------|----------|
| 13,3 | 13,2 | 2,7 | 183 | 90/5 |
| 15,9 | 15,8 | 3,0 | 218 | 100/5 |



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62

Наименование блюда

Колбаски из мяса с маслом

Рецептура № 32

колонка

По сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России 1992г

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|------------------------------|-------------------------------|-------------|-------------------|--------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории | 63 | 46 | 68 | 50 |
| или Говядина полуфабрикат | 54 | 46 | 59 | 50 |
| Свинина мясная | 35 | 30 | 40 | 34 |
| Морковь | 23 | 18 | 25 | 20 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 12 | 10 |
| Чеснок свежий | 1,5 | 1,2 | 1,8 | 1,4 |
| Сухари | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Масса полуфабриката | | 108 | | 119 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса готовых изделий | | 90 | | 100 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход готового блюда | | 90/5 | | 100/5 |

Технология приготовления

Зачищенное мясо вместе с морковью и репчатым луком измельчают дважды на мясорубке, добавляют мелко рубленый чеснок, соль, перемешивают. Готовую котлетную массу порционируют и формируют колбаски. Изделия панируют в сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. При подаче изделия поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой.

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок.

Вкус: Запеченного мяса, умеренно солёный.

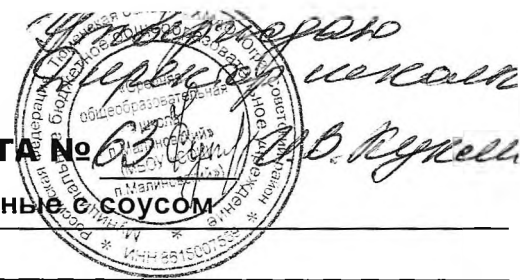
Запах: Запеченного мяса, запанированного в сухарях.

Консистенция: Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, сухожилий.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 13,0 | 12,7 | 3,2 | 179 | 90/5 |
| 15,6 | 15,2 | 3,5 | 213 | 100/5 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62
Колобки мясо-картофельные с соусом



Наименование блюда

Рецептура № 316, 601

колонка

По технологической инструкции

по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г.Москва

По сборнику рецептов

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

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------------|-------------------------------|--------------|-------------------|---------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории | 61 | 45 | 68 | 50 |
| или Говядина полуфабрикат | 53 | 45 | 59 | 50 |
| Свинина мясная | 35 | 30 | 40 | 34 |
| Картофель | 12 | 9 | 13 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 14 | 12 |
| Яйцо куриное | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Сухари | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката | | 109 | | 123 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса готовых изделий | | 90 | | 100 |
| Соус сметанный с томатом | | 30 | | 30 |
| Сметана | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Мука пшеничная | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,3 |
| Вода питьевая | 22 | 22 | 22 | 22 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Выход готового блюда | | 90/30 | | 100/30 |

Технология приготовления

Подготовленное мясо, сырой очищенный картофель и репчатый лук нарезают и пропускают через мясорубку. Добавляют яйца, соль и все хорошо перемешивают до получения однородной пышной массы. Из полученного фарша формируют изделия в виде шариков, панируют в сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. При подаче изделия поливают соусом. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: Соус сметанный: муку пшеничную просеивают, подсушивают в жарочном шкафу. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C,вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенный до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут. Томатное пюре уваривают при слабом кипении в течение 3-5 минут до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и вновь доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия в форме шариков с равномерной мягкой корочкой, политы соусом сметанным с томатом

Цвет: Корочки- золотистый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок. Соуса - светло-красный

Вкус: Запеченного мяса в сочетании с картофелем и соусом, в меру соленый

Запах: Мяса с ароматом лука и соуса

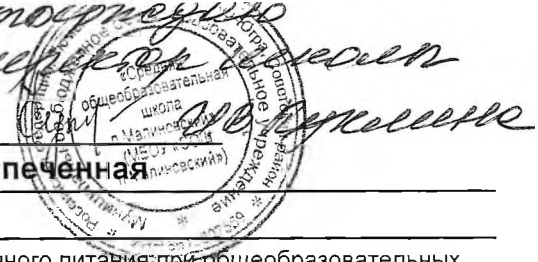
Консистенция: В меру плотная, сочная, однородная. Соуса - однородная, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 11,1 | 10,8 | 6,3 | 167 | 90/30 |
| 13,0 | 12,4 | 7,4 | 194 | 100/30 |

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04



Наименование блюда **Котлета рыбная запечённая**

Рецептура № 388 **колонка**

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

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Минтай потрошенный обезглавленный | 101 | 75 | 112 | 83 |
| или Треска потрошенная обезглавленная | 99 | 75 | 125 | 83 |
| или Горбуша (кета) потрошенная с головой | 113 | 75 | 142 | 83 |
| или Горбуша (кета) потрошенная без головы | 128 | 75 | 151 | 83 |
| или Горбуша (кета) неразделанная | 137 | 75 | 110 | 83 |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 | 15 | 15 |
| Вода питьевая | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Лук репчатый | 3 | 2,5 | 4 | 3 |
| Яйца | 3,5 | 3,5 | 4 | 4 |
| Сухари пшеничные | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 |
| Масса полуфабриката | | 110 | | 121 |
| Масло растительное для смазки листа | | 2 | | 2 |
| Выход готового блюда | | 90 | | 100 |

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей (минтай, треска) или филе без кожи и костей (горбуша, кета)** нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с замоченным в воде пшеничным хлебом и луком репчатым. В котлетную массу добавляют яйцо, соль, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях и укладывают на противень, смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

Вкус: Запеченного изделия из рыбной котлетной массы, умеренно солёный

Запах: Запеченного рыбного блюда, без постороннего

Консистенция: Сочная, рыхлая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|----------------------------------|----------|
| 9,3 | 8,3 | 11,6 | 158 | 90 |
| 10,3 | 9,3 | 12,9 | 176 | 100 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65



Наименование блюда Котлеты по-хлыновски

Рецептура № 454 колонка _____

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

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------|---------------|------------|
| | с 12 лет и старше | | с 7 до 11 лет | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории | 57 | 42 | 52 | 38 |
| или Говядина полуфабрикат | 50 | 42 | 45 | 38 |
| Свинина мясная | 49 | 42 | 44 | 38 |
| Картофель | 27 | 20 | 24 | 18 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 14 | 12 |
| Яйцо | 8 | 8 | 7 | 7 |
| Сухари | 8 | 8 | 7 | 7 |
| Масса полуфабриката | | 131 | | 118 |
| Масло растительное для смазки листа | | 2 | | 2 |
| Выход готового блюда | | 100 | | 90 |

Технология приготовления

Подготовленное мясо, сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку. В массу добавляют яйца и соль, тщательно перемешивают и формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Изделия панируют в муке и укладывают на противень предварительно смазанный маслом. Котлеты запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

- Внешний вид:** Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой
- Цвет:** Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого
- Вкус:** Запеченного мяса, умеренно соленый
- Запах:** Запеченного мяса
- Консистенция:** Пышная, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 9,8 | 10,9 | 12,6 | 188 | 100 |
| 9,2 | 9,8 | 11,3 | 170 | 90 |

АОУ СШ № 66 Малосельский

наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 66

Наименование блюда

Котлеты, биточки из мяса (свинина мясная и говядина)

Рецептура № 451

колонка

По сборнику рецептур

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

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории | 46 | 34 | 50 | 37 |
| или Говядина полуфабрикат | 40 | 34 | 44 | 37 |
| Свинина мясная | 40 | 34 | 43 | 37 |
| Хлеб пшеничный | 16 | 16 | 18 | 18 |
| Молоко или вода питьевая | 11 | 11 | 12 | 12 |
| Яйцо | 3,5 | 3,5 | 4 | 4 |
| Лук репчатый | 8,3 | 7 | 9,5 | 8 |
| Мука пшеничная или сухари | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката | | 113 | | 124 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Выход готового блюда | | 90 | | 100 |

Технология приготовления

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке и вторично пропускают через мясорубку. В массу добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и разделяют в виде изделий овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см (биточки). Изделия панируют в муке или сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок

Вкус: Запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба

Запах: Запеченного мяса, запанированного в муке или сухарях

Консистенция: Пишная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 13,3 | 11,4 | 10,8 | 199 | 90 |
| 14,8 | 12,7 | 12,0 | 222 | 100 |

МБОУ СОШ № 67 Мамновский

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

Курица запеченная с маслом

Наименование блюда

Рецептура № 494

колонка

По сборнику рецептов

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

Рецептура

| Наименования сырья | Расход сырья и полуфабриктов | | | |
|---|------------------------------|-----------|-------------------|------------|
| | от 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Курица потрошенная 1категории | 151 | 135 | 167 | 149 |
| или Бедро куриное | 142 | 135 | 157 | 149 |
| или Грудка куриная промышленного производства | 142 | 135 | 157 | 149 |
| или Филе куриное или индейки | 121 | 115 | 135 | 128 |
| Сметана | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Томатное пюре | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Чеснок | 0,5 | 0,4 | 0,6 | 0,5 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Выход готового блюда | | 90 | | 100 |

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы, или бедро, или грудку или филе куриное нарезают на порции. Поверхность смазывают смесью томатного пюре, сметаны, рубленого чеснока и соли. Кусочки птицы кладут на противень или сковороду, предварительно разогретый с маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая до образования румяной корочки на поверхности. Во время приготовления птицы в жарочном шкафу кусочки периодически переворачивают и поливают жиром и сочком, выделившимся при запекании. При отпуске изделия поливают сочком, в котором готовилась птица. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Аккуратно нарубленные куски птицы, с запеченной корочкой, политы сочком

Цвет: Птицы - золотистый

Вкус: Запеченной птицы, умеренно солёный

Запах: Запеченной птицы, приятный, с ароматом чеснока

Консистенция: Корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 12,6 | 13,6 | 0,6 | 175 | 90 |
| 16,2 | 15,1 | 0,7 | 204 | 100 |



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 08

Наименование блюда Печень говяжья по - строгановски

Рецептура № 431 колонка

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

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Печень говяжья | 114 | 95 | 137 | 114 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса готовой печени | | 60 | | 75 |
| Соус сметанный: | | 40 | | 50 |
| Мука пшеничная | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Вода питьевая | 30 | 30 | 35 | 35 |
| Сметана | 12,5 | 12,5 | 15 | 15 |
| Выход готового блюда | | 100 | | 120 |

Технология приготовления

Зачищенную от плёнок и желчных протоков говяжью печень нарезают брусочками, посыпают солью, прогревают с маслом растительным в жарочном шкафу, затем заливают сметанным соусом и тушат 5-7 мин. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут, соус процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Печень сохранила форму нарезки, залита сметанным соусом

Цвет: Печени - серый; соуса - кремовый

Вкус: Печени - в меру солёный; соуса - сметанный

Запах: Печени с соусом сметанным

Консистенция: Печени - мягкая; соуса - однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 11,9 | 10,9 | 3,7 | 161 | 100 |
| 14,3 | 12,9 | 4,4 | 191 | 120 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 69

Наименование блюда

Печень, тушенная в соусе

Рецептура № 401; 442

колонка

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 | | | |
|--|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Печень говяжья | 147 | 93 | 147 | 121 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Масса полуфабриката | | 95 | | 125 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса тушеной печени | | 60 | | 80 |
| Соус сметанный №442-2013, Пермь | | 40 | | 50 |
| Сметана | 10 | 10 | 12,5 | 12,5 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 |
| Вода питьевая | 30 | 30 | 40 | 40 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 |
| Выход готового блюда | | 100 | | 120 |

Технология приготовления

Зачищенную от плёнок и желчных протоков печень нарезают брусочками, посыпают солью, панируют в муке и прогревают с маслом растительным в жарочном шкафу 5-10 мин. Затем печень заливают сметанным соусом и тушат при слабом кипении в течение 15-20 минут. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: в растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут, соус процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Печень сохранила форму нарезки, стужена с соусом

Цвет: Печени - серый; соуса - кремовый

Вкус: Тушеной печени в сочетании с соусом

Запах: Тушеной печени с ароматом соуса

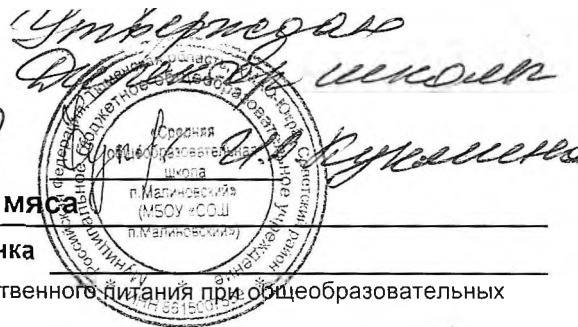
Консистенция: Печени - мягкая; соуса - однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 8,7 | 8,2 | 4,6 | 127 | 100 |
| 10,5 | 9,9 | 5,5 | 153 | 120 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

40



Наименование блюда

Плов из мяса

Рецептура № 443

колонка

По сборнику рецептов

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

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья, г на | | | |
|-----------------------------|--------------------|------------|--|--|
| | 1 порция | | | |
| | брутто, г | нетто, г | | |
| Говядина 1 категории | 107 | 79 | | |
| или Говядина полуфабрикат | 93 | 79 | | |
| или Свинина мясная | 87 | 74 | | |
| Масса тушёного мяса | | 50 | | |
| Масло растительное | 8 | 8 | | |
| Крупа рисовая | 51 | 51 | | |
| Лук репчатый | 10 | 8 | | |
| Морковь | 21 | 17 | | |
| Томатное пюре | 8 | 8 | | |
| Масса гарнира | | 150 | | |
| Выход готового блюда | | 200 | | |

Технология приготовления

Зачищенное мясо нарезают кусочками по 3-4 шт. на порцию складывают в посуду, добавляют воду, масло растительное и тушат 45-60 минут. Очищенные: лук репчатый нарезают полукольцами, морковь - соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-10 минут. Затем в мясо кладут припущенные с томатным пюре морковь и лук, добавляют соль, воду, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (соотношение воды и риса 1:2,1). Мясо и овощи тушат при слабом кипении 5-10 минут, всыпают ровным слоем по всей поверхности перебранный промытый рис и варят до полного поглощения жидкости, затем рис перемешивают, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кусочками, рис хорошо набухший, рассыпчатый

Цвет: Мяса - светло-коричневый, риса - светло-красный

Вкус: Характерный тушеному мясу с овощами и рисом, без постороннего

Запах: Тушёного мяса с овощами и рисом, без подгорелости

Консистенция: Мяса и риса - мягкая; плова - рассыпчатая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 12,6 | 13,5 | 35,5 | 314 | 200 |

Ильичева Мария Викторовна

наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Плов из птицы

Рецептура № 406

колонка

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 | |
| Курица потрошенная 1категории | 147 | 131 | |
| или Грудка куриная на кости | 103 | 70 | |
| или Филе куриное | 73 | 70 | |
| Масса готовой птицы | | 50 | |
| Масло растительное | 10 | 10 | |
| Крупа рисовая | 51 | 51 | |
| Лук репчатый | 10 | 8 | |
| Морковь | 44 | 35 | |
| Масса гарнира | | 150 | |
| Выход готового блюда | | 200 | |

Технология приготовления

Подготовленную *птицу или грудку разделяют на мякоть без кожи*. Мякоть птицы или филе нарезают кубиками. Морковь и лук мелко нарезают и припускают с маслом растительным. Птицу и овощи заливают горячей водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (соотношение воды и риса 1:2,1), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и доводят до готовности 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо птицы вместе с рисом и овощами. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Птица нарезана кусочками, рис хорошо набухший, рассыпчатый

Цвет: Птицы и риса - белый

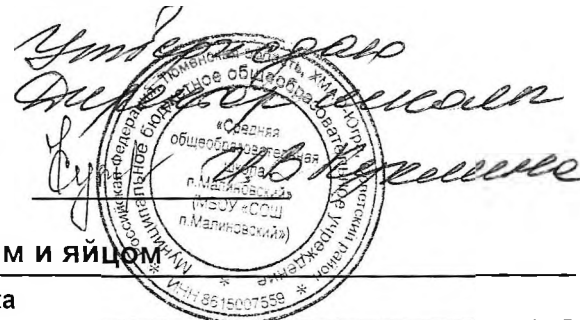
Вкус: Плов имеет вкус птицы, овощей и риса

Запах: Тушёной птицы с ароматом лука

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 12,9 | 12,2 | 33,4 | 295 | 200 |



Наименование блюда

Рулет с луком и яйцом

Рецептура № 458

колонка

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

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории | 67 | 49 | 73 | 54 |
| или Говядина полуфабрикат | 58 | 49 | 64 | 54 |
| Хлеб пшеничный | 10 | 10 | 11 | 11 |
| Молоко питьевое | 15 | 15 | 17 | 17 |
| Котлетная масса | | 72 | | 80 |
| Фарш: | | 24 | | 27 |
| Лук репчатый | 37 | 31 | 40 | 34 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 4 | 4 |
| Масса припущенного с маслом лука | | 15 | | 17 |
| Яйца | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Яйца для смазки изделий | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Сухари | 2,7 | 2,7 | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката | | 102 | | 114 |
| Масло растительное | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Выход готового блюда | | 90 | | 100 |

Технология приготовления

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке и вторично пропускают через мясорубку. Для приготовления фарша: измельченный репчатый лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла, затем соединяют с измельченными вареными яйцами. На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 минут при температуре 220-250°C. Готовый рулет режут на порции. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Поверхность рулета без трещин и разрывов, ровная

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - серый

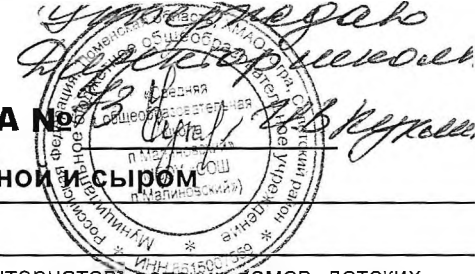
Вкус: В меру соленый, запеченного мяса

Запах: Запеченного мяса

Консистенция: Пышная, на разрезе однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|----------------------------------|----------|
| 11,3 | 11,5 | 5,4 | 170 | 90 |
| 12,5 | 12,8 | 5,9 | 189 | 100 |



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Рыба запеченная со сметаной и сыром

Рецептура № 341

колонка

По сборнику 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 | | | |
|---|-------------------------------|-----------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Минтай потрошенный обезглавленный | 136 | 101 | 153 | 113 |
| или Треска потрошенная обезглавленная | 141 | 107 | 157 | 119 |
| или Горбуша (кета) потрошенная с головой | 153 | 107 | 170 | 119 |
| или Горбуша (кета) потрошенная без головы | 161 | 107 | 179 | 119 |
| или Горбуша (кета) неразделанная | 184 | 107 | 205 | 119 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сметана | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Сыр | 6 | 5 | 6 | 5 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход готового блюда | | 90 | | 100 |

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей**, нарезают на порционные куски, солят, панируют в муке и укладывают на противни, смазанные маслом растительным. Поверхность изделий смазывают сметаной и запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин до образования румяной корочки. За 5-7 мин. до готовности порционные кусочки посыпают тертым сыром. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные кусочки рыбы с равномерной запеченной сырной корочкой

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

Вкус: Характерный для запеченной рыбы в сочетании со сметаной и сыром, умеренно соленый

Запах: Запеченной рыбы с ароматом сметаны и сыра

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) (говядина)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 19,4 | 14,5 | 4,3 | 225 | 90 |
| 22,6 | 17,1 | 5,1 | 265 | 100 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 44



Наименование блюда **Рыба запеченная в сухарной корочке с маслом**
 Рецепт № 6/7 колонка
 По сборнику рецептов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г. Екатеринбург

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|--------------|-------------------|--------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Минтай потрошенный обезглавленный | 127 | 94 | 153 | 113 |
| или Треска потрошенная обезглавленная | 131 | 99 | 157 | 119 |
| или Горбуша (кета) потрошенная с головой | 142 | 99 | 170 | 119 |
| или Горбуша (кета) потрошенная без головы | 149 | 99 | 179 | 119 |
| или Горбуша (кета) неразделанная | 170 | 99 | 205 | 119 |
| Яйца | 17 | 17 | 20 | 20 |
| Молоко питьевое | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Сухари | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса готового изделия | | 100 | | 120 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход готового блюда | | 100/5 | | 120/5 |

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей**, нарезают на порционные куски. Кусочки смачивают в яично - молочной смеси с добавлением соли, панируют в сухарях способом двойной панировки. Укладывают на противень, предварительно смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 15-20 мин. Затем рыбу переворачивают и запекают до готовности и образования румяной корочки на поверхности. При подаче рыбу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

- Внешний вид:** Порционные куски рыбы в сухарной корочке, панировка не отстает; полита маслом
- Цвет:** Корочки- золотистый, в разрезе - в зависимости от вида рыбы
- Вкус:** Рыбный, нежный, с привкусом сухарей
- Запах:** Характерный для рыбы, с ароматом сухарной панировки и масла
- Консистенция:** Рыбы – мягкая, сочная; корочки - хрустящая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 11,3 | 10,5 | 4,8 | 159 | 100/5 |
| 14,5 | 12,2 | 5,8 | 191 | 120/5 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45



Наименование блюда

Сердце в соусе

Рецептура № 403; 453

колонка

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 | | | |
|------------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Сердце | 98 | 83 | 137 | 116 |
| Морковь | 2,5 | 2 | 3,5 | 2,8 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 3,3 | 2,8 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Масса готового сердца | | 50 | | 70 |
| Соус томатный | | 50 | | 50 |
| Мука пшеничная | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,3 |
| Масло сливочное | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,3 |
| Вода питьевая | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Томатное пюре | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Чеснок | 0,6 | 0,5 | 0,9 | 0,7 |
| Выход готового блюда | | 100 | | 120 |

Технология приготовления

Подготовленное сердце промывают и замачивают в холодной воде на 1-2 часа, затем отваривают в течение 1,5-2 часов. Готовое сердце нарезают на кусочки массой по 20 -30г и прогревают на масле растительном с добавлением моркови и лука репчатого. Сердце с овощами заливают соусом и продолжают тушить 15 - 20 мин. За 5 мин до окончания тушения добавляют, соль, мелконарубленный чеснок. Отпускают вместе с соусом в котором тушилось сердце. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, растертую с маслом, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Томатное пюре уваривают, при слабом кипении в течение 3-5 мин, до половины первоначального объема, соединяют с соусом белым. В конце варки добавляют соль. Соус проваривают, процеживают и доводят до

Органолептические показатели

Внешний вид: Сердце нарезано на кусочки, стушено с соусом

Цвет: Коричневый; соуса - светло-коричневого

Вкус: Тушеных мясных субпродуктов, умеренно солёный

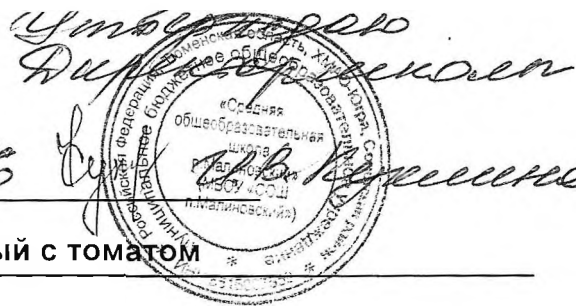
Запах: Тушеного мясного блюда, с ароматом чеснока

Консистенция: Сердца - мягкая, нежная; соуса - однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход , г |
|----------|---------|-------------|----------------------------------|--------------|
| 11,2 | 10,1 | 3,7 | 151 | 100 |
| 12,9 | 12,1 | 4,1 | 177 | 120 |

ИВГУСМН Маминевское
наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Наименование блюда

Соус сметанный с томатом

Рецептура № 601

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 | | |
| Сметана | 12,5 | 12,5 | | |
| Мука пшеничная | 2,5 | 2,5 | | |
| Вода питьевая | 37,5 | 37,5 | | |
| Масло сливочное | 2,5 | 2,5 | | |
| Соус сметанный | 50 | | | |
| Томатное пюре | 5 | 5 | | |
| Выход готового блюда | 50 | | | |

Технология приготовления

Соус сметанный: муку пшеничную просеивают, подсушивают в жарочном шкафу с маслом сливочным. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенный до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут. Томатное пюре уваривают при слабом кипении в течение 3-5 минут до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная, нерасслоившаяся масса

Цвет: Светло - красный

Консистенция: Полужидкая, эластичная

Вкус: Умеренно соленый, с привкусом сметаны, томата

Запах: Свежей сметаны с томатом

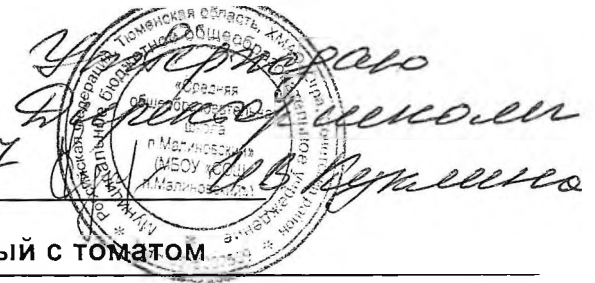
Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 1,9 | 3,7 | 2,8 | 52 | 50 |

МБОУ СОШ № 47 Малые Новоселки

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47



Наименование блюда

Соус сметанный с томатом

Рецептура № 602

колонка

По сборнику рецептов *блюды и кулинарные изделия для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г*

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|--|--|
| | 1 порция | | | |
| | брутто, г | нетто, г | | |
| Сметана | 12,5 | 12,5 | | |
| Мука пшеничная | 2,5 | 2,5 | | |
| Вода питьевая | 37,5 | 37,5 | | |
| Масло сливочное | 2,5 | 2,5 | | |
| Томатное пюре | 5 | 5 | | |
| Лук репчатый | 12 | 10 | | |
| Выход готового блюда | 50 | | | |

Технология приготовления

Соус сметанный: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенный до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут. Мелконарезанный лук припускают с маслом сливочным, добавляют томатное пюре и припускают еще 5-7 минут, затем соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная, нерасслоившаяся масса

Цвет: Светло - красный

Консистенция: Полужидкая, эластичная

Вкус: Умеренно соленый, с привкусом сметаны, томата, лука

Запах: Свежей сметаны с томатом и ароматом лука

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 2,1 | 3,8 | 3,1 | 55 | 50 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48

Наименование блюда **Тефтели из мяса (свинина мясная и говядина) с соусом**

Рецептура № 461; 587

колонка

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

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|--------------|-------------------|---------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Свинина мясная | 35 | 30 | 39 | 33 |
| Говядина 1 категории | 41 | 30 | 45 | 33 |
| или Говядина полуфабрикат | 35 | 30 | 39 | 33 |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 | 15 | 15 |
| Молоко питьевое | 18 | 18 | 20 | 20 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 25 | 21 |
| Масло сливочное | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Масса припущенного лука | | 14 | | 15 |
| Мука пшеничная | 2,7 | 2,7 | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката | | 107 | | 117 |
| Масло растительное для смазки листа | | 3 | | 3,5 |
| Соус томатный | | 50 | | 50 |
| Вода питьевая | 45 | 45 | 45 | 45 |
| Мука пшеничная | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,3 |
| Масло сливочное | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,3 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Лук репчатый | 1,2 | 1 | 1,2 | 1 |
| Морковь | 5 | 4 | 5 | 4 |
| Масло сливочное для заправки соуса | | 0,8 | | 0,8 |
| Сахар | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готового блюда | | 90/50 | | 100/50 |

Технология приготовления

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют пшеничный хлеб, предварительно замоченный в молоке. Лук репчатый очищенный, мелко нарезают и припускают с добавлением масла сливочного, охлаждают. В приготовленный фарш добавляют припущенный репчатый лук, соль, тщательно перемешивают и разделяют шарики по 2-3 шт. на порцию. Тефтели панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. При подаче тефтели поливают соусом томатным. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: Мелконарезанные морковь и лук репчатый припускают с добавлением небольшого количества воды с добавлением сливочного масла 5-10 минут, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-7 мин. *Соус томатный:* просеянную пшеничную муку подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая. Охлаждённую до 70-80°C мучную пассеровку разводят тёплой водой или овощным отваром в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий овощной отвар или воду, затем добавляют припущенные овощи с томатным и при слабом кипении варят 45-60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, заправляют маслом сливочным и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Тефтели сохранили форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Изделия политы соусом

Цвет: Мяса - светло - серый, соуса - красный

Вкус: Запеченного мяса в сочетании с соусом, умеренно соленый, без привкуса хлеба

Запах: Запеченного мяса с ароматом соуса

Консистенция: Тефтелей - сочная, пышная; соуса - однородная, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 11,4 | 11,6 | 10,8 | 193 | 90/50 |
| 12,7 | 12,9 | 12,8 | 218 | 100/50 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

Тефтели рыбные с маслом

Наименование блюда

Рецептура № 349

колонка

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 | | | |
|---|-------------------------------|---------------|-------------------|---------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Минтай потрошенный обезглавленный | 104 | 77 | 124 | 92 |
| или Треска потрошенная обезглавленная | 102 | 77 | 121 | 92 |
| или Горбуша (кета) потрошенная с головой | 116 | 77 | 138 | 92 |
| или Горбуша (кета) потрошенная без головы | 132 | 77 | 157 | 92 |
| или Горбуша (кета) неразделанная | 140 | 77 | 167 | 92 |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 | 17 | 17 |
| Молоко питьевое | 14 | 14 | 17 | 17 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 10 | 8 |
| Яйца | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Мука пшеничная | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката | 2 шт./62г | 124 | 2 шт./74г | 149 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса готовых тефтелей | 2шт./50г | 100 | 2шт./60г | 120 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Выход готового блюда | | 100/10 | | 120/10 |

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе без кожи и костей (горбуша, кета)** или **филе с кожей без костей (минтай, треска)** нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют лук репчатый и замоченный в молоке хлеб пшеничный и повторно пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют яйца, соль, хорошо вымешивают и формируют шарики по 2 шт. на порцию. Тефтели панируют в муке и укладывают на смазанный маслом противень. Изделия запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. При подаче поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Тефтели сохранили форму, на поверхности румяная корочка

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

Вкус: Запеченного изделия из рыбной котлетной массы, умеренно солёный; без привкуса хлеба

Запах: Запеченной рыбы запанированной в муке

Консистенция: Тефтелей - сочная, пышная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 12,2 | 14,8 | 13,7 | 237 | 100/10 |
| 14,4 | 15,7 | 16,5 | 265 | 120/10 |