

ООО «ПЫТЬ-ЯХТОРГСЕРВИС»



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) книга № 2- 328**

Наименование изделия: **Бигус**

Номер рецептуры: **328**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей дошкольных образовательных организаций, под об. Ред.М.П. Могильного и В.А.Тутельяна-М.ДеЛи плюс 2016-640с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 пор	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	79	79	7900	7900
Капуста белокочанная	250	188	25000	18800
Морковь свежая	20	15	2000	1500
Лук репка	15	12,6	1500	1260
Томатная паста	5	5	500	500
Масло растительное	6	6	600	600
<b>Выход</b>		<b>200</b>		<b>20000</b>

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углев оды, г	Э.Ц. ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
200	17,77	13,91	11,37	257,12	109,1	54,13	233,76	4,31	0,18	97,31	0

**Технология приготовления:**

Свежую капусту нарезают соломкой, кладут в котел, добавляют воду или овощной отвар (20-30% к массе сырой капусты), тушат до полуготовности. Морковь и лук пассеруют на растительном масле, добавляют томатное пюре и еще пассеруют 5 минут. Говядину нарезают на кусочки массой 20-30 г, обжаривают до полуготовности. Мясо соединяют с пассерованными овощами. В капусту добавляют мясные продукты и пассерованные овощи, перемешивают и тушат до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль йодированную. Температура подачи 65 С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Нарезка мяса и овощей сохранилась.

**Консистенция:** овощей мягкая, слабо хрустящая, мяса-мягкая, сочная.

**Цвет:** светло коричневый

**Вкус:** умеренно соленый, овощей и мяса.

**Запах:** тушеных овощей и мяса, без посторонних привкусов и ароматов

Технолог

Струкова Г.А.

**ООО «ПЫТЬ-ЯХТОРГСЕРВИС»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор  
 ООО «Пыть-Яхторгсервис»  
**Шавков К.В.**  
 документ

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 163**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Зразы картофельные с печенью**

Номер рецептуры: № 163

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций /2016г, под редакцией В.Р.Кучмы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция		1 порция		100 порция		100 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, о, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	106,02	79,56	117,8	88,4	10602	7956	11780	8840
<b>Масса картофельная</b>		<b>77,9</b>		<b>86,6</b>				
Печень говяжья	48,6	40,5	54	45	4860	4050	5400	4500
Лук репчатый	10,71	9	11,9	10	1071	900	1190	1000
Масло сливочное	2,7	2,7	3	3	270	270	300	300
<b>Масса фарша</b>		<b>17,1</b>		<b>19</b>				
Сухари панировочные	5,4	5,4	6	6	540	540	600	600
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>101,56</b>		<b>112,84</b>				
Масло растительное	9	9	10	10	900	900	1000	1000
<b>ВЫХОД:</b>		<b>90</b>		<b>100</b>		<b>90</b>		<b>100</b>

**Химический состав данного блюда**

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углев. од г	Э.Ц., ккал	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
90	11,46	15,81	13,04	252,16	0,06	7,2	0,02	23,46	136,53	21,93	1,89
100	12,73	17,56	14,49	280,18	0,07	8	0,02	26,07	151,7	24,37	2,1

**Технология приготовления:**

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. Из картофельной массы, приготовленной, формируют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарят с обеих сторон. Для фарша: подготовленную печень нарезают кусочками и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут при помешивании. Воду сливают, печенье охлаждают. Подготовленную печень и лук репчатый нарезают и пропускают через мясорубку, добавляют соль и перемешивают. Температура подачи не ниже 65°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** котлеты – овально приплюснутой формы

**Консистенция:** сочная, рыхлая, однородная.

**Цвет:** корочки- золотистые, на разрезе – светло –серый.

**Вкус:** Жареной котлетной массы, умеренно соленый.

**Запах:** Жареной котлетной массы, умеренно соленый

**Технолог**



**Струкова Г.А.**

ООО «ПЫТЬ-ЯХТОРГСЕРВИС»



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 412

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ С ТЫКВОЙ**

Номер рецептуры: **412**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.Н.Ершовым, 1983г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция		100 порций	
	Нетто, г	Нетто, г	Нетто, кг	Нетто, кг
Крупа пшено или пшеничная или рисовая	43 42	43 42	4,3 4,2	4,3 4,2
Тыква	100	70	10	7
Молоко	50	50	5	5
Вода	50	50	5	5
Сахар	3,3	3,3	0,33	0,33
Масло сливочное	10	10	1	1
<b>ВЫХОД:</b>	<b>200/10гр</b>	<b>200/10</b>	<b>21 кг</b>	<b>21кг</b>

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Э.Ц. ккал	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
200/10	6,95	8,89	36,47	260,56	0,33	6,1	1,04	102,58	165,19	60,53	3,65

**Технология приготовления:**

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками, закладывают в кипящее молоко или воду с молоком, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении.

Масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Температура подачи не ниже 65°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** каша вязкая

**Консистенция:** вязкая

**Цвет:** желтый

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технолог

Струкова Г.А.

ООО «ПЫТЬ-ЯХТОРГСЕРВИС»

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 ООО «Пыть-Яхторгсервис»  
 Шлыков К.В.  
 Для документов

Технологическая карта кулинарного блюда № 924

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ ВИШНИ С КЛЮКВОЙ

Номер рецептуры: 924

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.Н.Ершовым, 1983г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция		100 пор	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вишня	20	20	2000	2000
Клюква	20	20	2000	2000
Вода	172	172	17200	17200
Сахар	24	24	2400	2400
Кислота лимонная	0,0001	0,0001	0,1	0,1
<b>ВЫХОД:</b>	<b>200</b>		<b>20000</b>	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры г	Углев оды, г	Энерг. ценность, ккал	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
0,24	0	24,72	100,95	0,01	6	0	10,68	8,2	6,8	8,67

Технология приготовления:

Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству:

**Внешний вид:** сироп прозрачный

**Консистенция:** напитка жидкая, плодов - мягкая

**Цвет:** от светло-желтого до светло-розового

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

**Запах:** соответствует виду плодов или ягод

Технолог



Струкова Г.А.

ООО «ПЫТЬ-ЯХТОРГСЕРВИС»



**Технологическая карта кулинарного блюда № 924**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И БРУСНИКИ**

Номер рецептуры: **924**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.Н.Ершовым, 1983г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция		100 пор	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоко	22,7	20	2270	2000
Брусника	20	20	2000	2000
Вода	172	172	17200	17200
Сахар	24	24	2400	2400
Кислота лимонная	0,0001	0,0001	0,1	0,1
<b>ВЫХОД:</b>	<b>200</b>		<b>20000</b>	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры г	Углев оды, г	Энерг. ценность, ккал	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
0,21	0	25,42	102,68	0	5,6	0	11,68	5,4	3,2	0,59

**Технология приготовления:**

Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Температура подачи не выше 14°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** сироп прозрачный

**Консистенция:** напиток жидкая, плодов - мягкая

**Цвет:** от светло-желтого до светло-розового

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

**Запах:** соответствует виду плодов или ягод

Технолог

Струкова Г.А.

ООО «ПЫТЬ-ЯХТОРГСЕРВИС»

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 ООО «Пыть-Яхторгсервис»  
 Шлыков К.В.  
 документ

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 627

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ**  
 Номер рецептуры: 627  
 Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.Н.Ершовым, 1983г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	79	79	7900	7900
Морковь	18,75	15	1875	1500
Лук репчатый	18	15	1800	1500
Перец болгарский	20	15	2000	1500
Томатная паста	5	5	500	500
Масло растительное	5	5	500	500
<b>ВЫХОД:</b>	<b>50/75</b>		<b>50/75</b>	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Э.Ц., ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
50/75	31,57	13,04	3,58	202,83	21,61	26,04	179,27	2,45	0,09	41,5	0

**Технология приготовления:**

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

Затем к мясу добавить подготовленные пассированные овощи и тушить до готовности. Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная. Температура подачи не ниже 65°C.

**Требования к качеству:**

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Технолог



Струкова Г. А.

ООО «ПЫТЬ-ЯХТОРГСЕРВИС»



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 497**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С КУРАГОЙ

Номер рецептуры: 497

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.Н.Ершовым, 1983г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	114	112,5	136,8	135	152	150
Крупа манная	11,25	11,25	135	13,5	15	15
Сахар	11,25	11,25	13,5	13,5	15	15
Яйца	1/5	7,5		9	1/4	10
Курага	15,3	15	18,36	18	20,4	20
Масло сливочное	3,75	3,75	4,5	4,5	5	5
Ванилин	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03
Сухари	3,75	3,75	4,5	4,5	5	5
Сметана	3,75	3,75	4,5	4,5	5	5
Молоко сгущенное	20	20	20	20	20	20
<b>ВЫХОД:</b>	<b>150/20</b>		<b>180/20</b>		<b>200/20</b>	

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	100 порций					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	11400	11250	13680	13500	15200	15000
Крупа манная	1125	1125	13500	1350	1500	1500
Сахар	1125	1125	1350	1350	1500	1500
Яйца	1/5	750		900	1/4	1000
Курага	1530	1500	1836	1800	2040	2000
Масло сливочное	375	375	450	450	500	500
Ванилин	2	2	3	3	3	3
Сухари	375	375	450	450	500	500
Сметана	375	375	450	450	500	500
Молоко сгущенное	2000	2000	2000	2000	2000	2000
<b>ВЫХОД:</b>	<b>150/20</b>		<b>180/20</b>		<b>200/20</b>	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
150/20	21,87	14,85	33,85	402,91	267,15	47,47	339,8	1,44	0,09	0,78	0,11
180/20	25,99	17,48	40,13	470,85	311,15	55,58	398,99	1,79	0,12	0,89	0,14
200/20	28,68	19,24	44,3	516,21	335,73	61,02	438,47	1,91	0,12	0,98	0,14

### Технология приготовления:

Белок отделяют от желтка. Желтки растирают с сахаром. Масло сливочное доводят до кипения. В горячей воде растворяют ванилин и вводят тонкой струйкой крупу манную, помешивая. Заваривают и охлаждают до температуры 40-50 °С. В подготовленный творог добавляют смесь из яйца и сахара, соль, подготовленную манную крупу, масло сливочное (половину от рецептурной нормы), подготовленную курагу. Массу тщательно перемешивают. Белок взбивают в густую пену, осторожно вводят в творожную массу, вмешивая снизу вверх. Емкость смазывают подготовленным маслом сливочным и посыпают сухарями. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см в подготовленную емкость, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течении 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 150-180 °С в течении 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку выдерживают 5-10 мин и вынимают из формы. Запеканку не выкладывая, нарезают на порции. Температура подачи не ниже 65°С.

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** сохранена форма, поверхность без трещин

**Консистенция:** нежная, пышная

**Цвет:** светло-коричневый, золотистый, на разрезе – белый

**Вкус:** умеренно сладкий

**Запах:** творога и продуктов, входящих в блюдо

Технолог о/п



Струкова Г.А.



ООО «ПЫТЬ-ЯХТОРГСЕРВИС»

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 ООО «Пыть-Яхторгсервис»  
 Шныков К.В.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 348

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Номер рецептуры: 348

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.Н.Ершовым, 1983г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	95,3	71,25	114,35	85,5	127,06	95
Морковь	30/24**	16,2	36/28,8**	19,4	40/32**	21,6
Лук репчатый	14,4/12**	6	17,28/14,4**	7,2	19,2/16**	8
Капуста белокочанная	37,8/30**	27	45,36/36**	32,4	50,4/40**	36
Масло растительное	6	6	7,2	7,2	8	8
<b>Соус томатный</b>	-	<b>50</b>	-	<b>60</b>		<b>60</b>
Вода или бульон	50	50	54	54	54	54
Масло растительное	0,9	0,9	1,1	1,1	1,1	1,1
Мука пшеничная	2,3	2,3	2,7	2,7	2,7	2,7
Томатное пюре	4,5	4,5	5,4	5,4	5,4	5,4
Морковь	4,5	3,6	5,4	4	5,4	4
Лук репчатый	1,1	0,9	1,3	1,1	1,3	1,1
Сахар	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,8
<b>ВЫХОД:</b>		<b>150</b>		<b>180</b>		<b>200</b>

\*\* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	100 порций					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	9530	71,5	11435	8550	12706	9500
Морковь	3000/2400**	1620	3600/2880**	1940	4000/3200**	2160
Лук репчатый	1440/1200**	600	1728/1440**	720	1920/1600**	800
Капуста белокочанная	3780/3000**	2700	4536/3600**	3240	5040/4000**	3600
Масло растительное	600	600	720	720	800	800
<b>Соус томатный</b>	-	<b>5000</b>	-	<b>6000</b>		<b>6000</b>
Вода или бульон	5000	5000	5400	5400	5400	5400
Масло растительное	90	90	110	110	110	110
Мука пшеничная	230	230	270	270	270	270
Томатное пюре	450	450	540	540	540	540
Морковь	450	360	540	400	540	400
Лук репчатый	110	90	130	110	130	110
Сахар	70	70	80	80	80	80
<b>ВЫХОД:</b>		<b>15000</b>		<b>18000</b>		<b>20000</b>

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углев. оды, г	Эн. ценно сть, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
150	2,76	0,09	19,79	150,91	23,90	27,80	61,80	0,98	0,07	8,67	31,00
180	3,31	1,09	23,66	180,84	28,68	33,36	74,16	1,18	0,08	10,4	37,20
200	3,62	1,10	25,9	198,07	31,87	37,07	82,4	1,31	0,09	11,5	41,33

**Технология приготовления:**

Нарезанные кубиками или дольками картофель и морковь слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным или томатным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. За 5 минут до готовности кладут специи, лавровый лист. При отпуске рагу можно посыпать зеленью. В таком случае зелень подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа: тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием (п. 15.18.5). Температура подачи не ниже 65°С.

**Требования к качеству:**

Вкус и запах тушеных овощей. Блюдо в меру соленое. Цвет от светло- до темно-красного. Не допускают запах пареных овощей, прогорклый привкус муки.

Технолог

Струкова Г.А.

ООО «ПЫТЬ-ЯХТОРГСЕРВИС»



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 216**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп крестьянский с крупой**

Номер рецептуры: **216**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.Н.Ершовым, 1983г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	37,5	30	3750	3000
Картофель	33,25	25	3325	2500
Пшено	10	10	1000	1000
Морковь	10	10	1000	1000
Лук репчатый	12,5	10	1250	1000
Масло растительное	5	5	500	500
Вода	200	200	20000	20000
Говядина	43,2	32	4320	3200
<b>ВЫХОД:</b>	<b>250/20</b>		<b>25000/2000</b>	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность	Ca	Mg	P	Fe	В1	C	A
250	2,39	4,69	13,77	110,5	27,8	25,85	58,4	1,43	0,13	20,6	0
20	6,05	3,97	0	59,84	2,88	6,72	63,36	0,93	0,02	0	0

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду кладут свежую белокочанную капусту, нарезанную пашками, картофель и варят до готовности. За 10—15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. Пшено закладывают одновременно с овощами. Отпускают суп со сметаной. Температура подачи не ниже 75°С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа распределены овощи, сохранившие форму нарезки. Капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками.

**Консистенция:** овощи - мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

**Цвет:** жир на поверхности - оранжевый

**Вкус:** кисло-сладкий, умеренно соленый

**Запах:** свойственный входящим в блюдо продукту

Технолог

Струкова Г.А.

ООО «ПЫТЬ-ЯХТОРГСЕРВИС»

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 ООО «Пыть-Яхторгсервис»  
 Шильков К.В.  
 документов

Технологическая карта кулинарного блюда № 356

Наименование кулинарного изделия (блюда): РИС С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 356

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий  
 Для обучающихся образовательных организаций / под  
 ред. Профессора В.Р.Кучмы 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	45	45	54	54	60	60
Кукуруза б/з или конс	12,5	7,5	14,99	9	16,66	10
Горошек б/з или конс	11,55	7,5	13,86	9	15,4	10
Морковь свежая	11,55	10,5	13,86	12,6	15,4	14
Вода	94,5	94,5	113,4	113,4	126	126
Соль	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6
Масло сливочное	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6
<b>ВЫХОД:</b>	150		180		200	

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	100 порций					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	4500	4500	5400	5400	6000	6000
Кукуруза б/з или конс	1250	750	1499	900	1666	1000
Горошек б/з или конс	1155	750	1386	900	1540	1000
Морковь свежая	1155	1050	1386	1260	1540	1400
Вода	9450	9450	11340	11340	12600	12600
Соль	45	45	54	54	60	60
Масло сливочное	450	450	540	540	600	600
<b>ВЫХОД:</b>	150		180		200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	Энерг. ценнос-ть	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
150	3,53	3,16	33,85	179,28	18,82	15,16	58,06	1,03	0,06	1,64	0,02
180	4,22	3,79	40,61	215,12	22,58	18,18	69,66	1,23	0,06	1,96	0,02
200	4,69	4,21	45,12	239,02	25,09	20,2	77,4	1,37	0,07	2,18	0,02

Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают кубиками, припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы). Подготовленный рис, засыпают в кипящую подсоленную

воду, добавляют сливочное масло 91/2 часть от рецептурной нормы и припускают при слабом кипении до полуготовности, помешивая. В припущенный до полуготовности рис добавляют нарезанную морковь, продолжают припускание. в конце варки, за 10 минут до готовности риса, добавляют подготовленную кукурузу и горошек и тщательно перемешивают. Оставшуюся часть масла сливочного доводят до кипения и заправляют рис с горошком, кукурузой и морковью. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают упреть в течение 1 часа. Температура подачи не ниже 65°C.

#### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** рис не разварившийся, продукты, входящие в состав блюда хорошо отделяются друг от друга

**Консистенция:** мягкая, рассыпчатая

**Цвет:** соответствует входящим в состав продуктам

**Вкус:** умеренно соленый

**Запах:** отварного риса и продуктов входящих в состав блюда с маслом сливочным

Технолог



Струкова Г.А.



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №297**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Голубцы ленивые.**

Номер рецептуры: **297**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П.Могильного и В.А.

Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2014

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1порция		1порция		100порций			
	брутто гр	нетто гр	брутто гр	нетто гр	брутто гр	нетто гр	брутто гр	нетто гр
Говядина (котлетное мясо)	41,2	37	82,4	74	4120	3700	8240	7400
Лук репчатый	6	5	12	10	600	500	1200	1000
Масло растительное	2	2	4	4	200	200	400	400
Капуста свежая	62,5	50	125	100	6250	5000	12500	10000
Рис	5	5	10	10	500	500	1000	1000
яйцо	2	2	4	4	200	200	400	400
Соус№863	50	50	75	75	5000	5000	7500	7500
<b>ВЫХОД:</b>	<b>100/50</b>		<b>200/75</b>		<b>100/50</b>		<b>200/75</b>	

**Химический состав данного блюда**

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Э.Ц. ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
100/50	9,35	8,13	10,29	143,4	43,15	20,79	111,19	1,7	0,06	25,56	0,76
200/75	17,23	13,75	17,31	273,95	62,65	53,67	200,51	3,3	0,12	51,09	1,15

**Технология приготовления:**

Котлетное мясо пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый пассированный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом и запекают 15-20 мин до готовности. Температура подачи не ниже 65°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** капуста и лук сохранили форму нарезки, зерна риса целые

**Консистенция:** сочная, рыхлая, однородная.

**Цвет:** характерный для входящих ингредиентов: мясо- серо-коричневый, капусты и лука – белый, рис – сероватый.

**Вкус и запах –** тушеной свежей капусты, мяса, риса с привкусом и ароматом пассированного лука.

Технолог

Струкова Г.А.

ООО «ПЫТЬ-ЯХТОРГСЕРВИС»



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №112

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ

Номер рецептуры: 112

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций /2016г, под редакцией В.Р.Кучмы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	14,1	13,8	18,8	18,4	23,5	23
Огурцы свежие	16,56	13,2	22,08	21,6	27,6	27
Сыр	12,6	12,6	16,8	16,8	21	21
Фасоль консервированная (без заливки)	7,8	7,8	10,4	10,4	13	13
Лук репчатый	4,98	4,2	6,64	5,6	8,3	7
Зелень	1,2	0,9	1,6	1,2	2	1,5
Масло растительное	6	6	8	8	10	10
<b>ВЫХОД:</b>	<b>60</b>		<b>80</b>		<b>100</b>	

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 100 порций					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	1410	1380	1880	1840	2350	2300
Огурцы свежие	1656	1320	2208	2160	2760	2700
Сыр	1260	1260	1680	1680	2100	2100
Фасоль консервированная (без заливки)	780	780	1040	1040	1300	1300
Лук репчатый	498	420	664	560	830	700
Зелень	120	90	160	120	200	150
Масло растительное	600	600	800	800	1000	1000
<b>ВЫХОД:</b>	<b>60</b>		<b>80</b>		<b>100</b>	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Э.Ц., ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
60	1,26	1,86	5,86	42,85	11,21	9,76	20,77	0,44	0,03	10,06	0,00
80	1,26	1,86	0,46	42,85	11,21	9,76	20,77	0,44	0,03	10,06	0,00
100	2,1	3,1	9,77	71,42	18,68	16,26	34,61	0,74	0,05	16,76	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные овощи, сыр нарезают кубиком, репчатый лук и зелень мелко рубят. Консервированную фасоль отваривают в собственной заливке в течении 5 мин после закипания. Отвар сливают, продукцию остужают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным. Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить, не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С.

#### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** овощи, сыр нарезаны кубиком, уложены горкой. Зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, не пожелтевшей. Не должно быть выделившегося сока.

**Консистенция:** помидоров и огурцов – упругая, лука – сочная.

**Цвет:** помидоров - соответствует сорту (красный, розовый или желтый). Огурцов – неочищенных – белый, с зеленой каймой, очищенных - белый

**Вкус:** свойственный входящим в состав продуктам в меру соленый

**Запах:** свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом

Технолог



Струкова Г.А.



ООО «ПЫТЬ-ЯХТОРГСЕРВИС»



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 90

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Номер рецептуры: 90

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.Н.Ершовым, 1983г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая	54	42 <sup>1</sup>	72	56 <sup>1</sup>	90	70 <sup>1</sup>
Чернослив	7,2	5,4 <sup>2</sup>	9,6	7,2 <sup>2</sup>	12	9 <sup>2</sup>
Грецкий орех	14,4	6,6	19,2	8,8	24	11
Масло растительное	6	6	8	8	10	10
<b>ВЫХОД:</b>	<b>60</b>		<b>80</b>		<b>100</b>	

  

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая	5400	4200 <sup>1</sup>	7200	5600 <sup>1</sup>	9000	7000 <sup>1</sup>
Чернослив	720	540 <sup>2</sup>	960	720 <sup>2</sup>	1200	900 <sup>2</sup>
Грецкий орех	1440	660	1920	880	2400	1100
Масло растительное	600	600	800	800	1000	1000
<b>ВЫХОД:</b>	<b>60</b>		<b>80</b>		<b>100</b>	

<sup>1</sup> Масса отварной очищенной свеклы

<sup>2</sup> Масса чернослива без косточки

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Э.Ц., ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
60	2,9	7,49	5,05	99,01	107,32	24,35	69,24	0,71	0,02	4,82	0,02
80	3,87	9,99	6,74	132,01	143,09	32,47	92,32	0,94	0,02	6,43	0,03
100	4,84	12,49	8,42	165,01	178,86	40,59	115,4	1,18	0,03	8,04	0,04

**Технология приготовления:**

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Варка свеклы накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике, не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С. Вареную очищенную свеклу нарезают соломкой. Подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, затем удаляют косточку и нарезают. Ядра орехов и чеснок измельчают. Свеклу соединяют с черносливом, орехами и заправляют маслом. При отпуске можно оформить зеленью.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить, не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

**Консистенция:** мягкая, сочная

**Цвет:** темно-малиновый

**Вкус:** свойственный свекле и растительному маслу

**Запах:** свеклы и растительного масла.

Технолог



Струкова Г.А.

ООО «ПЫТЬ-ЯХТОРГСЕРВИС»



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №517**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **рыба, тушенная в сметанном соусе**

Рецептура: №517

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.Н.Ершовым, 1983г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г
Сыр российский	6,41	6,2	7,1	6,9
Мука пшеничная	5	5	6	6
Горбуша	105,3	93,2	117	103,5
Сметана	52,9	52,9	58,8	58,8
Масло сливочное	5,3	5,3	5,9	5,9
Масло растительное	8	8	9	9
Соль	0,3	0,3	0,4	0,4
Вода	14	14	15	15
<b>ВЫХОД:</b>	<b>90</b>		<b>100</b>	

**Химический состав данного блюда**

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углев. оды, г	Э.Ц., ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
90	21,04	27,11	4,84	347,96	106,9	30,38	221,63	0,68	0,16	0,43	0
100	23,4	30,12	5,38	386,62	118,76	33,76	246,26	0,76	0,18	0,48	0

**Технология приготовления:**

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на порционные куски массой 85 грамм под углом 45 градусов. Рыбу панируют в муке, запекают до слабой золотистой корочки, покрытую корочкой рыбу заливают сметанным соусом, добавляют протертый сыр, сбрызгивают растопленным маслом и запекают при температуре 250 градусов Цельсия 25-30 минут. Сметанный соус: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов Цельсия, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно горячую воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения. При отпуске рыбу поливают

соусом с овощами, в котором она тушилась. Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное. Температура подачи не ниже 65°C.

**Требования к качеству:**

Внешний вид - корочка подрумяненная, соус загустевший, но не высохший; консистенция - сочная; цвет, вкус и запах — соответствуют данному блюду, рыбный.

Технолог



Струкова Г.А.