

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Булгур припущенный

Рецептура № 54-22г-2020

колонка

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

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
Крупа булгур	50	50	60	60
Вода питьевая	117	117	140	140
Масло сливочное	4	4	5	5
Выход готового блюда		150		180

Технология приготовления

Крупу предварительно промывают сначала теплой, а затем горячей водой. Подготовленный булгур всыпают в подсоленную кипящую воду. Варят на медленном огне до загустения в течение 25-30 минут. В готовую кашу добавить растопленное масло сливочное, доведенное до кипения и прогреть 3-5 мин. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Цвет: От светло серого до кремового

Вкус: Булгура отварного с привкусом масла сливочного

Запах: Булгура отварного с ароматом масла сливочного

Консистенция: Мягкая, зернистая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,6	3,3	27,7	163	150
6,8	3,9	33,2	195	180

Зав. производством  Смирнова Ю.С.

Технолог  Зырянцева А.С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда Пюре картофельное
Рецептура № 520 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
Картофель	170	128	205	154
Молоко питьевое	24	24	29	29
Масло сливочное	5	5	7	7
Выход готового блюда		150		180

Технология приготовления

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде, затем отвар слить. Обсушить при открытой крышке. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, соединить с горячим кипячёным молоком, добавить растопленное сливочное масло доведенное до кипения, взбить тщательно перемешивая. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Протёртая картофельная масса, аккуратно уложенная

Цвет: От светло-кремового до кремового или белый

Вкус: Картофельного пюре, слегка солёный, нежный, с выраженным привкусом кипячёного молока и сливочного масла

Запах: Свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла

Консистенция: Густая, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,3	4,4	23,5	147	150
3,9	5,9	26,7	176	180

Зав. производством  Смирнова Ю.С.

Технолог  Зырянцева А.С.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда Каша гречневая вязкая

Рецептура № 510 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
Крупа гречневая	38	38	45	45
Вода питьевая	121	121	144	144
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход готового блюда		150		180

Технология приготовления

Гречневую крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую воду, посолить, варить до загустения 30 мин, затем довести до готовности на слабом огне. В готовую кашу добавить растопленное масло сливочное, доведенное до кипения и прогреть 3-5 мин. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму

Цвет: Серый с коричневым оттенком

Вкус: Каши гречневой с маслом, умеренно солёный

Запах: Каши гречневой с маслом сливочным

Консистенция: Вязкая, мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,7	4,8	20,6	144	150
5,6	5,8	24,7	174	180

Зав. производством Смирнова Ю.С.

Технолог Зырянцева А.С.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда Макаронные изделия отварные
Рецептура № 516 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
Макаронные изделия	53	53	64	64
Вода питьевая	318	318	384	384
Масло сливочное	3,5	3,5	4	4
Выход готового блюда		150		180

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве (в 6 раз превышающий объем макарон) кипящей подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Варённые макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным

Цвет: От светло до светло-кремового

Вкус: Варёных макаронных изделий со сливочным маслом

Запах: Варёных макаронных изделий со сливочным маслом

Консистенция: Мягкая, но упругая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,2	2,8	34,3	175	150
3,8	3,4	41,1	210	180

Зав. производством _____ Смирнова Ю.С.

Технолог _____ Зырянцева А.С.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Рис припущенный

Рецептура № 512

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
Крупа рисовая	53	53	63	63
Вода питьевая	110	110	140	140
Масло сливочное	4	4	5,0	5,0
Выход готового блюда		150		180

Технология приготовления

В кипящую воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Гарнир варят до загустения, помешивая 15-20 мин. Добавляют остальные 50% масла и уваривают до готовности. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Крупинки хорошо набухшие, не деформированные

Цвет: Белый

Вкус: Риса припущенного в сочетании с маслом сливочным

Запах: Риса припущенного с ароматом масла сливочного

Консистенция: Мягкая, зернистая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,5	3,1	25,4	144	150
4,4	3,7	31,1	175	180

Зав. производством _____ Смирнова Ю.С.

Технолог _____ Зырянцева А.С.