

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

**Биточки рубленые из птицы запеченные**

Рецептура № 498

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
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
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>126</b>		<b>113</b>
Масло растительное для смазки листа		2	2	2
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>90</b>

### Технология приготовления

Подготовленное *филе куриное (мякоть грудки без кожи) 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, панируют в муке 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. 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	196,1	100
8,5	9,0	10,0	155	90

Зав. производством \_\_\_\_\_ Смирнова Ю.С.

Технолог \_\_\_\_\_ Зырянцева А.С.

**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
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>111</b>		<b>124</b>
Масло растительное	2	2	2	2
<b>Выход готового блюда</b>		<b>90</b>		<b>100</b>

**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)**

<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энергетическая ценность, ккал</b>	<b>Выход, г</b>
<b>12,0</b>	<b>11,6</b>	<b>13,0</b>	<b>204,4</b>	<b>90</b>
<b>15,5</b>	<b>12,9</b>	<b>14,4</b>	<b>235,7</b>	<b>100</b>

Зав. производством  Смирнова Ю.С.

Технолог  Зырянцева А.С.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

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
<b>Масса тушеного мяса</b>		<b>40</b>		<b>50</b>
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
<b>Масса готовой каши с овощами</b>		<b>160</b>		<b>200</b>
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

**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	298,7	200
15,3	16,4	37,7	359,6	250

Зав. производством Смирнова Ю.С.

Технолог Зырянцева А.С.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

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
<b>Масса тушёной птицы (порционные кусочки)</b>		<b>50</b>		<b>100</b>
или Филе куриное или индейки	67	64	135	128
<b>Масса тушеного филе (мякоть)</b>		<b>50</b>		<b>100</b>
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
<b>Масса готовых овощей</b>		<b>150</b>		<b>150</b>
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

### 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	256,9	200
19,4	17,1	28,1	343,9	250

Зав. производством  Смирнова Ю.С.

Технолог  Зырянцева А.С.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда **Колбаски витаминные с маслом**

Рецептура № 64 **колонка**

По сборнику рецептур **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
<b>Масса припущенной моркови</b>		<b>6,5</b>		<b>7,5</b>
Молоко питьевое	18	18	20	20
Сухари	5	5	6	6
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>113</b>		<b>126</b>
Масло растительное	3	3	4	4
<b>Масса готовых изделий</b>		<b>90</b>		<b>100</b>
Масло сливочное	5	5	5	5
<b>Выход готового блюда</b>		<b>90/5</b>		<b>100/5</b>

#### 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	182,8	90/5
15,9	15,8	3,0	218	100/5

Зав. производством  Смирнова Ю.С.

Технолог  Зырянцева А.С.





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

**Котлета рыбная запеченная**

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
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>110</b>		<b>121</b>
Масло растительное для смазки листа		2		2
<b>Выход готового блюда</b>		<b>90</b>		<b>100</b>

### 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

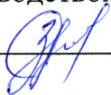
**Запах:** Запеченного рыбного блюда, без постороннего

**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

Зав. производством  Смирнова Ю.С.

Технолог  Зырянцева А.С.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда **Котлета полтавская из говядины и свинины**  
Рецептура № 427 **колонка**

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

**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	95	70	86	63
или Говядина полуфабрикат	83	70	74	63
Свинина мясная	54	46	48	41
Вода питьевая	10	10	9	9
Чеснок	0,5	0,4	0,5	0,4
Яйца	6	6	5	5
Мука пшеничная	10	10	9	9
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>140</b>		<b>125</b>
Масло растительное	2	2	2	2
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>90</b>

**Технология приготовления**

Говядину и свинину пропускают два раза через мясорубку, добавляют измельченный чеснок, воду, соль, яйцо и перемешивают. Из подготовленной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 10-15 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, покрыты 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 с легким ароматом чеснока

**Консистенция:** пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса и сухожилий.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,1	12,3	7,5	189	100
10,9	11,1	6,8	170,7	90

Зав. производством  Смирнова Ю.С.

Технолог  Зырянцева А.С.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

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
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>89</b>		<b>80</b>
Масло растительное для смазки листа		2	2	2
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>90</b>

**Технология приготовления**

Подготовленное мясо, сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку. В массу добавляют яйца и соль, тщательно перемешивают и формируют 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, запанированного в сухарях

**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	187,7	100
9,2	9,8	11,3	170,2	90

Зав. производством \_\_\_\_\_ Смирнова Ю.С.

Технолог \_\_\_\_\_ Зырянцева А.С.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

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
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>113</b>		<b>124</b>
Масло растительное	2	2	2	2
<b>Выход готового блюда</b>		<b>90</b>		<b>100</b>

### 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:** Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энергетическая ценность, ккал</b>	<b>Выход, г</b>
<b>13,3</b>	<b>11,4</b>	<b>10,8</b>	<b>199</b>	<b>90</b>
<b>14,8</b>	<b>12,7</b>	<b>12,0</b>	<b>221,5</b>	<b>100</b>

Зав. производством  Смирнова Ю.С.

Технолог  Зырянцева А.С.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда Плов из мяса

Рецептура № 443 колонка

По сборнику рецептур 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	
<b>Масса тушёного мяса</b>		<b>50</b>	
Масло растительное	8	8	
Крупа рисовая	51	51	
Лук репчатый	10	8	
Морковь	21	17	
Томатное пюре	8	8	
<b>Масса гарнира</b>		<b>150</b>	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	

### 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

Зав. производством Смирнова Ю.С.

Технолог Зырянцева А.С.



## 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	
<b>Масса готовой птицы</b>		<b>50</b>	
Масло растительное	10	10	
Крупа рисовая	51	51	
Лук репчатый	10	8	
Морковь	44	35	
<b>Масса гарнира</b>		<b>150</b>	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	

### 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

Зав. производством \_\_\_\_\_ Смирнова Ю.С.

Технолог \_\_\_\_\_ Зырянцева А.С.





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда Рыба, тушёная в томате с овощами  
 Рецепт № 374 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	150	111	206	144
или Треска потрошенная обезглавленная	143	108	248	144
или Горбуша (кета) потрошенная с головой	154	108	200	148
или Горбуша (кета) потрошенная без головы	162	108	167	144
или Горбуша (кета) неразделанная	186	108	38	38
Морковь	23	18	23	18
Лук репчатый	14,3	12	14,3	12
Томатное пюре	8	8	8	8
Сахар	1	1	1	1
Масло растительное	5	5	5	5
<b>Выход готового блюда</b>	<b>90/50</b>		<b>120/50</b>	

### Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют **на филе с кожей без костей**, нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями обработанных, нашинкованных моркови и лука репчатого, заливают водой, добавляют соль, сахар, масло растительное, томатное пюре, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают рыбу с соусом и овощами, в котором она тушилась. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму. Рыба залита соусом с овощами

**Цвет:** На поверхности светло - оранжевый, на разрезе - белый или розовый

**Вкус:** Характерный для использованных продуктов

**Запах:** Свойственный виду рыбы, овощей

**Консистенция:** Мягкая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
13,9	11,3	6,4	182,7	90/50
17,5	12,5	7,2	211	120/50

Зав. производством Смирнова Ю.С.

Технолог Зырянцева А.С.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

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
<b>Масса припущенного лука</b>		<b>14</b>		<b>15</b>
Мука пшеничная	2,7	2,7	3	3
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>107</b>		<b>117</b>
Масло растительное для смазки листа		3		3,5
<b>Соус томатный</b>		<b>50</b>		<b>50</b>
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
<b>Выход готового блюда</b>		<b>90/50</b>		<b>100/50</b>

#### 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. Охлажденную до 70-80°C мучную пассеровку разводят теплой 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	193,2	90/50
12,7	12,9	12,8	218	100/50

Зав. производством \_\_\_\_\_ Смирнова Ю.С.

Технолог \_\_\_\_\_ Зырянцева А.С.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

**Тефтели рыбные с маслом**

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
<b>Масса полуфабриката</b>	<b>2 шт./62г</b>	<b>124</b>	<b>2 шт./74г</b>	<b>149</b>
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Масса готовых тефтелей</b>	<b>2шт./50г</b>	<b>100</b>	<b>2шт./60г</b>	<b>120</b>
Масло сливочное	10	10	5	5
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100/10</b>		<b>120/10</b>

### 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	236,9	100/10
14,4	15,7	16,5	264,7	120/10

Зав. производством  Смирнова Ю.С.

Технолог  Зырянцева А.С.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

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	
<b>Соус сметанный</b>	<b>50</b>		
Томатное пюре	5	5	
<b>Выход готового блюда</b>	<b>50</b>		

### 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

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

Зав. производством  Смирнова Ю.С.

Технолог  Зырянцева А.С.