

Технологическая карта № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	100	100	4,0	4000
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
ВЫХОД:	40/10		4,0/1,0	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,12	7,57	19,57	161,30	10,40	0,46	0,04	0,01	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Требования к качеству:

Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАСЛО СЛИВОЧНОЕ порциями

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.- В.Т. Лапшина.- М.: «Хлебпродинформ».-2004.- 640с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
ВЫХОД:	10		1,0	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,12	7,57	19,57	161,30	10,40	0,46	0,04	0,01	0,00

Технология приготовления:

Масло сливочное защищают и нарезают на кусочки различной геометрической (прямоугольной) или другой формы. Отдельными порциями масло сливочное подают на розетке.

Требования к качеству:

Кусочки правильной формы, без повреждений. Цвет светло – желтый или белый, по консистенции упругая или пластичная. Запах и вкус характерный для данного вида сырья – сливочный без посторонний привкусов.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР порциями

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.- В.Т. Лапшина.- М.: «Хлебпродинформ».-2004.- 640с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр «Российский»	17	15	1,7	1,5
ВЫХОД:		15	1,5	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,12	7,57	19,57	161,30	10,40	0,46	0,04	0,01	0,00

Технология приготовления:

Сначала сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы и очищают от корки, затем нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Отдельными порциями сыр подают на розетке.

Требования к качеству:

Ломтики толщиной не более 2-3 мм, без повреждений. Цвет светло – желтый или белый, по консистенции упругая . Запах и вкус характерный для данного вида сырья – сливочный без посторонний привкусов, в меру соленый.

Технологическая карта № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	100	100	4,0	4,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)	15	15	1,5	1,5
ВЫХОД:	40/10/15		4,0/1,0/1,5	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,27	9,02	19,57	179,30	60,40	0,51	0,04	0,02	0,08

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают сливочным маслом. Сверху укладывают кусочек сыра.

Требования к качеству:

Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла и сыра.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо куриное	1 шт.	40	100 шт.	4
ВЫХОД:	-	1 шт. (40 г)		100 шт.(4 кг)

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,10	4,60	0,30	63,00	22,00	1,00	0,03	0,18	0,00

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в соответствии с требованием п. 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

Требования к качеству:

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие незатвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КРУПА гречневая	71,4	71,4		
*** или кукурузная	49,9	49,9		
*** или ячневая	49,9	49,9		
*** или пшеничная	60	60		
*** или перловая	49,9	49,9		
Масло сливочное	6	6		
ВЫХОД:	-	120		

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
КРУПА гречневая	4,97	3,74	23,89	153,63	8,65	2,63	0,12	0,06	0,00
*** или кукурузная	2,39	2,78	23,56	133,39	3,50	0,34	0,00	0,00	0,00
*** или ячневая	3,19	2,84	20,55	124,68	26,09	0,55	0,06	0,00	0,00
*** или пшеничная	4,40	2,92	23,51	142,47	0,81	1,62	0,07	0,00	0,00
*** или перловая	2,97	2,79	20,65	123,60	12,83	0,57	0,02	0,01	0,00

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША МОЛОЧНАЯ «Геркулесовая» из овсяных хлопьев

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлопья овсяные «Геркулес»	34,6	34,6		3,46
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5
Сахар	10,0	10,0	1,0	1,0
Молоко	120	120	12,0	12,0
Вода		50		5,0
ВЫХОД:	-	200		15

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
КРУПА рисовая	3,09	4,07	40,56	197,39	3,50	0,34	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на молоке или молоке с добавлением воды (60% молока, 40% воды). Так как хлопья овсяные «Геркулес» развариваются быстро, поэтому их следует всыпать в кипящее молоко с водой и варить. Добавляют сахар, посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°C) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Вкус в меру сладкий, с ароматом сливочного масла.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа манная	33,3	33,3		3,33
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5
Сахар	10,0	10,0	1,0	1,0
Молоко	120	120	12,0	12,0
Вода		50		5,0
ВЫХОД:	-	350		15

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
КРУПА рисовая	2,39	2,78	23,56	133,39	3,50	0,34	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на молоке или молоке с добавлением воды (60% молока, 40% воды). Манная крупа в молоке или молоке с водой при 90 – 95* С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин. Добавляют сахар, посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°С) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Вкус в меру сладкий, с ароматом сливочного масла

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смесь сухофруктов	20	20	2	2
Вода	200	200	20	20
Сахар	20	20	2	2
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
ВЫХОД:	-	200		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,04	0,00	24,76	94,20	6,40	0,18	0,01	0,01	1,08

Технология приготовления:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки – 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20мин, изюм - 5-10 мин.

Компот варят и отпускают охлажденным до температуры +12-15*С.

Требования к качеству:

Плоды и ягоды целые, сварены до готовности. Цвет от светло- до темно-коричневого. Вкус приятный, сладкий или кисло-сладкий. Фрукты мягкие, пропитаны отваром.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,2	0,2	0,2	0,2
Сахар	15	15	1,5	1,5
ВЫХОД:	-	200		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,20	0,00	14,00	28,00	6,00	0,40	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой.

Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения. В подготовленный сироп добавляют процеженный заваренный чай, проваривают 10-12 мин.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Прозрачен. Цвет коричневый.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ

Номер рецептуры: 951

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	6	6	0,6	0,6
Сахар	20	20	2	2
Молоко	50	50	5	5
Вода	168	168	16,8	16,8
ВЫХОД:	-	200		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
1,40	2,00	22,40	116,00	34,00	0,00	0,02	0,08	0,00

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения, проваривают и процеживают. Затем добавляют сахар, молоко и доводят до кипения.

Можно приготавливать кофе на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38 а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г) .

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без осадка. Вкус умеренно сладкий, с привкусом кофе. Цвет светло- коричневый.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	3	3	0,03	0,03
Сахар	20	20	0,2	0,2
Молоко	100	100	10	10
Вода	110	110	11	11
ВЫХОД:	-	200		20

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,52	3,72	25,49	145,2	122,05	0,56	0,04	0,15	1,3

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Можно приготавливать какао на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без пленки на поверхности. Вкус умеренно сладкий, с привкусом молока и какао. Цвет светло-шоколадный