

МБОУ «СОШ №6» г. Аргун
Технологическая карта
кулинарных изделий (блюд)

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с крупой.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. Первалов А.Я. , и Первалова Е.В.. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	140	140
Вода	60	60
Крупа рисовая	12	11,88
Или крупа манная	12	12
Или крупа овсяная	12	12
Или крупа гречневая	16	16
Или крупа пшеничная	16	15,84
Масло сливочное	2	2
Сахар. Сахар-песок	1,6	1,6
Соль-йодированная	1,2	1,2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	4,8	5	16,44	129,96

Технология приготовления:

Рекомендуемые диеты: ОВД, ЩД, ВБД, НБД, НКД, ВКД (3,4,5, 6, 7, 8,9,10,11,15)

Крупа варят в подсоленной воде до готовности 10-15 мин., затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, йодированную соль и варят до готовности. Готовый суп заправляют сливочным маслом, Вместо крупы рисовой можно использовать другие крупы не изменяя технологию приготовления.

Требования к качеству:

Крупа хорошо набухла. Но не развалилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. Первалов А.Я. , и Первалова Е.В.. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	142	142
Крупа гречневая	95,2	95,2
Соль йодированная	0,5	0,5
Масса готовой каши	-	200
Масло сливочное	8	8
ВЫХОД:	208	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
208	11,8	8,82	52,28	335,7

Технология приготовления:

Рекомендуемые диеты: ОВД, ЩД, ВБД, НБД, НКД, ВКД (3,4,5, 6, 7, 8,9,10,11,15)

Крупу перебирают. Засыпают, в кипящую подсоленную воду, всплывающие пустые зерна удаляют и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 140-160 с в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской

Требования к качеству:

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшеничная рассыпчатая

Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	144	144
Крупа пшено	80	80
Соль йодированная	0,5	0,5
Масса готовой каши	200	
Масло сливочное	8	8
ВЫХОД:	208	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
208	9,08	8,44	51,16	316,92

Технология приготовления:

После переборки пшено промывают теплой водой (40-50 %) несколько раз, а в последний раз – более горячей (60-70%). Промытое пшено засыпают в кипящую воду, бланшируют одну минуту, воду сливают и засыпают в большое количество кипящей подсоленной воды и варят, помешивая при слабом кипении до загустения. Добавляют половину растопленного масла, перемешивают. Закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100С или в жарочном шкафу при температуре 140 С, затем взрыхляют, добавляют растопленное сливочное масло, проваривают еще 5 мин.

Температура еще 5 минут.

Срок реализации; не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко разделяются

Каша заправлена маслом..

Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. Первалов А.Я. , и Первалова Е.В.. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай -заварка	50	50
Вода	150	150
Сахар. Сахар-песок	10	10
Лимон	8	7,2
ВЫХОД:	-	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	0,03	0,1	9,5	39,02

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар и лимон кладут в каждую порцию.

Температура подачи 65 С

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток.

Температура подачи в этом случае не ниже + 15 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачный. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет. Значит он не правильно заварен.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный формовой.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. Первалов А.Я. , и Первалова Е.В.. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный формовой	100	100
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
100	7,6	0,8	49,2	234

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша овсяная «Геркулес»

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	50	50
Молоко	100	100
Вода	60	60
Сахар	6	6
Масса каши	-	200
Или масса каши из смеси круп Или хлопьев	-	200
Масло сливочное	10	10
Варенье	10	10
Сахар	10	10
Выход: с маслом и сахаром	-	220
С маслом и вареньем	-	220
С маслом или сахаром или вареньем	-	210

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
220	8,64	11,06	54,3	351,3

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или с вареньем.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем или малом, ли сахаром, или вареньем.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна- мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло (порциями)

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное или шоколадное, или фруктовое, или медовое, или др.	10	10
ВЫХОД:		10

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10	0,08	8,2	0,13	74,64

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	171	128,25
Молоко	23,7	22,5
Масло сливочное	5,25	5,25
ВЫХОД:	150	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
150	3,06	4,8	20,44	137,2

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченного молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченного молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиски, сардельки отварные

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски или сардельки	51	50
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД:	-	55
Гарнир №302, 303,312,315,321		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
55	5,55	15,55	0,25	164

Технология приготовления:

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски- 3-5 мин, сардельки -7-10 мин. Во избежание повреждения натуральной и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

При отпуске сосиски или сардельки гарнируют и поливают маслом.

Гарниры- каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подсолит соус.

Консистенция: сосиски, сардельки упругие, плотные, сочные.

Цвет: светло-розовый.

Вкус: мясной, умеренно соленый,

Запах: свежeproгретых сосисок или сарделек.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с крупой

Номер рецептуры: 121

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	100	100
Вода	110	110
Крупа рисовая	12	12
Масло сливочное	1,6	1,6
Сахар	2	2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	2,97	3,57	6,14	68,57

Технология приготовления:

Рисовую, кукурузную, гречневую, ячневую, перловую крупы, пшено, хлопья «Геркулес» варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем сливают воду и закладывают крупу в смесь молока и воды, доводят до кипячения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. При отпуске суп заправляют маслом.

Требования к качеству:

*Внешний вид: в жидкой части супа- разваренная крупа: на поверхности- масло сливочное.
Консистенция: в меру вязкая, крупа мягкая, набухшая соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: жидкой части-белый с кремовым оттенком . на поверхности-слой желтого сливочного масла,
Вкус:сладковатый, слабосоленый, с привкусом сливочного масла.
Запах:кипяченного молока. выражен аромат свежего масла.*