



Технологическая карта K000003

Бутерброд с маслом

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 3

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 02.11.2022

| Наименование продуктов | Норма на 1 порцию (гр.) | | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------------------|-------------------------|---------------|-------------|-------------|--------------|
| | Брутто | Нетто | | | |
| Масло сливочное | 14,348 | 14,348 | 0,09 | 8,58 | 0,11 |
| Хлеб пшеничный | 57,391 | 57,391 | 5,61 | 1,05 | 24,42 |
| Хлеб ржаной | 38,261 | 38,261 | 2,91 | 0,53 | 15,01 |
| Выход блюда | | 100/10 | 8,09 | 8,94 | 35,98 |
| Калорийность | | 256 | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Вкус: сыра и хлеба.



Технологическая карта K000001

Бутерброд с маслом и сыром

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 1

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 02.11.2022

| Наименование продуктов | Норма на 1 порцию (гр.) | | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------------------|-------------------------|------------|--------------|--------------|--------------|
| | Брутто | Нетто | | | |
| Масло сливочное | 13,889 | 13,889 | 0,17 | 18,06 | 0,23 |
| Хлеб пшеничный | 55,556 | 55,556 | 5,91 | 1,11 | 25,69 |
| Сыр | 18,519 | 18,519 | 6,11 | 1,11 | 31,57 |
| Хлеб ржаной | 37,037 | 37,037 | 2,44 | 0,44 | 12,63 |
| Выход блюда | | 125 | 13,75 | 18,23 | 63,81 |
| Калорийность | | 474 | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом.

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.



Технологическая карта K000379

Кофейный напиток с молоком и печеньем

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 379

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 02.11.2022

| Наименование продуктов | Норма на 1 порцию (гр.) | | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------------------|-------------------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| | Брутто | Нетто | | | |
| Кофейный напиток | 3,75 | 3,75 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Вода питьевая | 90 | 90 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Сахар | 15 | 15 | 0,00 | 0,00 | 14,97 |
| Молоко | 75 | 75 | 2,10 | 2,40 | 3,53 |
| Выход блюда | | 150 | 1,97 | 2,11 | 16,84 |
| Калорийность | | 94 | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.



Технологическая карта K000377

Чай с лимоном

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 377

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 02.11.2022

| Наименование продуктов | Норма на 1 порцию (гр.) | | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------------------|-------------------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| | Брутто | Нетто | | | |
| Вода питьевая | 200 | 200 | 0,08 | 0,03 | 0,02 |
| Сахар | 25 | 25 | 0,00 | 0,00 | 11,68 |
| Лимон свежий | 10 | 10 | 0,04 | 0,01 | 0,16 |
| Чай черный сухой | 1 | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Выход блюда | | 200 | 0,11 | 0,04 | 10,79 |
| Калорийность | | 44 | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавают кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.



Технологическая карта K000276

Яйцо

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 276

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 02.11.2022

| Наименование продуктов | Норма на 1 порцию (гр.) | | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------------------|-------------------------|-----------|-------------|-------------|-------------|
| | Брутто | Нетто | | | |
| Яйцо | 40 | 40 | 0,20 | 0,18 | 0,01 |
| Вход блюда | | 40 | 0,19 | 0,16 | 0,01 |
| Калорийность | | 2 | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

На смоченный водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш,заправленные маслом рубленые крутые яйца. затем края салфетки соединяют так,чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанном жиром противень швом вниз. поверхность рулета смазывают яйцом,посыпают сухарями,прокалывают в нескольких местах и запекают в течение 30-40 мин.Готовый рулет режут на порции и поливают соусом.

Рулет с яйцом можно отпускать с рассыпчатыми кашами,отварными макаронными изделиями,с картофелем и отварными овощами,с картофельным пюре.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кусок рулета в виде поперечного ломтика батона. Поверхность -нерастрескавшаяся,без панировки, с хорошо поджаренной корочкой, на разрезе по центру виден фарш,сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, рыхлая.

Цвет: корочки - от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: запеченной мясной котлетной массы с фаршем, умеренно соленый.

Запах: запеченной мясной котлетной массы.



Технологическая карта K000340

Яблоко

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 340

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 02.11.2022

| Наименование продуктов | Норма на 1 порцию (гр.) | | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------------------|-------------------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| | Брутто | Нетто | | | |
| Яблоки | 155 | 155 | 2,71 | 0,78 | 34,10 |
| Выход блюда | | 155 | 2,55 | 0,68 | 31,03 |
| Калорийность | | 140 | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

У ананаса срезают верхнюю и нижнюю части плода, надрезают кожуру по вертикали и осторожно, чтобы не повредить мякоть, срезают ее. После этого удаляют сердцевину и нарезают кружочками или ломтиками толщиной 4-5 мм. Плоды кладут на десертную тарелку.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ананас нарезан кружочками или ломтиками
Консистенция: сочная
Цвет: желтый
Вкус: сладкий
Запах: приятный



Технологическая карта K000173

Каша молочная геркулес с маслом и сахаром

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 173

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 02.11.2022

| Наименование продуктов | Норма на 1 порцию (гр.) | | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------------------|-------------------------|------------|-------------|--------------|--------------|
| | Брутто | Нетто | | | |
| Крупа овсяная | 31,698 | 31,698 | 4,84 | 2,73 | 22,13 |
| Молоко | 198,113 | 198,113 | 2,80 | 3,20 | 4,71 |
| Сахар | 3,962 | 3,962 | 0,00 | 0,00 | 5,99 |
| Масло сливочное | 7,925 | 7,925 | 0,06 | 7,81 | 0,10 |
| Выход блюда | | 210 | 7,24 | 12,09 | 29,97 |
| Калорийность | | 258 | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

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.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

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 K000181

Каша манная молочная с маслом и сахаром

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДелЛи принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 181

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 02.11.2022

| Наименование продуктов | Норма на 1 порцию (гр.) | | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------------------|-------------------------|------------|-------------|--------------|--------------|
| | Брутто | Нетто | | | |
| Крупа манная | 54,34 | 54,34 | 5,47 | 0,53 | 35,93 |
| Молоко | 271,698 | 271,698 | 4,80 | 5,49 | 8,07 |
| Сахар | 6,792 | 6,792 | 0,00 | 0,00 | 10,27 |
| Масло сливочное | 13,585 | 13,585 | 0,11 | 13,38 | 0,18 |
| Соль | 1,358 | 1,358 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Выход блюда | | 360 | 9,75 | 17,08 | 49,54 |
| Калорийность | | 391 | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут. Кашу отпускают со сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.



Технологическая карта П000020
Печень

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 02.11.2022

| Наименование продуктов | Норма на 1 порцию (гр.) | | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------------------|-------------------------|-----------|-------------|-------------|-------------|
| | Брутто | Нетто | | | |
| | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Выход блюда | | 30 | 2,25 | 3,54 | 7,08 |
| Калорийность | | 69 | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности



Технологическая карта K000384

Какао с молоком и печеньем

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 384

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 02.11.2022

| Наименование продуктов | Норма на 1 порцию (гр.) | | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------------------|-------------------------|------------|-------------|--------------|--------------|
| | Брутто | Нетто | | | |
| Сахар | 20,8 | 20,8 | 0,00 | 0,00 | 17,51 |
| Молоко | 208 | 208 | 6,55 | 7,49 | 11,00 |
| Какао-порошок | 4,16 | 4,16 | 1,13 | 0,82 | 1,78 |
| Печенье сахарное | 26 | 26 | 2,20 | 3,45 | 6,91 |
| Выход блюда | | 234 | 9,30 | 10,35 | 33,85 |
| Калорийность | | 266 | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Какао со сгущенным молоком и сахаром разводят горячей водой, тщательно размешивают и доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость - светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и сгущенного молока.

Запах: свойственный какао.