

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Мясо тушеное

Номер рецептуры: 438

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Мясо т/б говядина 2014	83,000000	83,000000	8,300000	8,300000
Морковь свежая 2014	5,000000	4,000000	0,500000	0,400000
Лук репчатый 2014	5,000000	4,000000	0,500000	0,400000
Масло подсолнечное 2014	5,000000	5,000000	0,500000	0,500000
Томатная паста 2014	7,000000	7,000000	0,700000	0,700000
Мука пшеничная 2014	4,000000	4,000000	0,400000	0,400000
Соль йодированная 2014	2,000000	2,000000	0,200000	0,200000
Лавровый лист 2014	0,100000	0,100000	0,010000	0,010000
Чеснок свежий 2014	3,000000	2,000000	0,300000	0,200000
<b>Выход:</b>		<b>125,000000</b>		<b>12,500000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	16,536	Ca (мг):	25,000
Жиры (г):	18,357	Mд (мг):	26,000
Углеводы (г):	5,778	Fe (мг):	2,600
Эн. ценность (ккал):	254,660	C (мг):	1,200

Технология приготовления:

Обжаренные крупные куски мяса тушить с добавлением бульона или воды, обжаренных овощей и томатной пасты до готовности. На бульоне, полученном после тушения, приготовить соус. Готовое мясо нарезать по 1-2 куску на порцию, залить соусом и довести до кипения, отпустить с соусом от тушения и гарниром.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 163

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель 2014	100,000000	75,000000	10,000000	7,500000
Макаронные изделия 2014	10,000000	10,000000	1,000000	1,000000
Морковь свежая 2014	13,000000	10,000000	1,300000	1,000000
Лук репчатый 2014	12,000000	10,000000	1,200000	1,000000
Масло сливочное 2014	3,000000	3,000000	0,300000	0,300000
Вода	188,000000	188,000000	18,800000	18,800000
Соль йодированная 2014	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Петрушка свежая 2014	3,000000	2,000000	0,300000	0,200000
<b>Выход:</b>		<b>250,000000</b>		<b>25,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,572	Ca (мг):	30,000
Жиры (г):	2,754	Mд (мг):	38,000
Углеводы (г):	25,498	Fe (мг):	1,200
Эн. ценность (ккал):	141,570	C (мг):	12,000

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, лук и варят 10 - 15 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10 - 15 мин. до готовности супа. Добавить соль, специи. Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее. За 3 минуты до готовности добавляют порционированное.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи зеленые со сметаной

Номер рецептуры: 146

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л. Е. Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Масло сливочное 2014	7,000000	7,000000	0,700000	0,700000
Яйцо 2014	150,000000	6,000000	15,000000	0,600000
Укроп свежий 2014	3,000000	2,000000	0,300000	0,200000
Картофель 2014	40,000000	30,000000	4,000000	3,000000
Лук репчатый 2014	14,000000	12,000000	1,400000	1,200000
Соль йодированная 2014	2,000000	2,000000	0,200000	0,200000
Вода	225,000000	225,000000	22,500000	22,500000
Лавровый лист 2014	0,100000	0,100000	0,010000	0,010000
Щавель свежий 2014	119,000000	90,000000	11,900000	9,000000
Сметана 2014	10,000000	10,000000	1,000000	1,000000
<b>Выход:</b>		<b>310,000000</b>		<b>31,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,900	Ca (мг):	105,000
Жиры (г):	10,500	Md (мг):	70,000
Углеводы (г):	12,789	Fe (мг):	2,000
Эн. ценность (ккал):	175,000	C (мг):	15,200

Технология приготовления:

Говядину отваривают, бульон процеживают. Щавель припускают в собственном соку, в кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности. Добавить пассерованный лук, щавель и варить 10-15 мин. За 5 минут до окончания варки заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, добавляют соль, специи. Сваренное вкрутую яйцо (дольку) и сметану положить в щи при отпуске. При отпуске добавляют лавровый лист и мелко нарезанную зелень.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих яблок

Номер рецептуры: 639

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Яблоки свежие 2014	45,000000	40,000000	4,500000	4,000000
Сахар 2014	24,000000	24,000000	2,400000	2,400000
Вода	172,000000	172,000000	17,200000	17,200000
<b>Выход:</b>		<b>200,000000</b>		<b>20,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,180	Са (мг):	12,000
Жиры (г):	0,180	Мд (мг):	4,000
Углеводы (г):	28,362	Fe (мг):	0,800
Эн. ценность (ккал):	116,910	С (мг):	5,400

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Закладывают в горячий сахарный сироп и варят при слабом кипении не более 5 - 6 минут. Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 1 0 - 1 2 минут и процеживают. Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда фрукты.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога со сметаной

Номер рецептуры: 326

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Творог полужирный 2014	133,333000	133,333000	13,333300	13,333300
Крупа манная 2014	10,000000	10,000000	1,000000	1,000000
Сахар 2014	10,000000	10,000000	1,000000	1,000000
Яйцо 2014	100,000000	4,000000	10,000000	0,400000
Масло сливочное 2014	5,000000	5,000000	0,500000	0,500000
Мука пшеничная 2014	5,000000	5,000000	0,500000	0,500000
Сметана 2014 <sup>1</sup>	25,000000	25,000000	2,500000	2,500000
<b>Выход:</b>		<b>162,000000</b>		<b>16,200000</b>

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	- 38,935	Ca (мг):	299 566,120
Жиры (г):	32,290	Мд (мг):	47 266,590
Углеводы (г):	26,150	Fe (мг):	3 283,337
Эн. ценность (ккал):	556,783	C (мг):	741,665

### Технология приготовления:

Протёртый творог смешать с просеянной мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порции) и охлаждённой манной крупой, взбитыми яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выложить слоем 3 - 4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разровнять, смазать сметаной, запечь в жарочном шкафу 20 -30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

При отпуске нарезать на куски квадратной или прямоугольной формы. Запеканку полить сметаной.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сырники из творога со сметаной

Номер рецептуры: 324

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Годунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Творог полужирный 2014	128,788000	128,000000	12,878800	12,800000
Мука пшеничная 2014	19,000000	19,000000	1,900000	1,900000
Яйцо 2014	150,000000	6,000000	15,000000	0,600000
Сахар 2014	14,000000	14,000000	1,400000	1,400000
Масло подсолнечное 2014 v	4,000000	4,000000	0,400000	0,400000
Сметана 2014	22,727000	22,000000	2,272700	2,200000
<b>Выход:</b>		<b>164,000000</b>		<b>16,400000</b>

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	44,852	Са (мг):	317 097,540
Жиры (г):	37,629	Мд (мг):	52 479,400
Углеводы (г):	32,939	Fe (мг):	4 580,611
Эн. ценность (ккал):	655,249	С (мг):	712,121

### Технология приготовления:

В протёртый творог добавить 2/3 просеянной муки, взбитые яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин. Массу хорошо перемешать, придать ей форму батончика толщиной 5 - 6 см, нарезать поперёк, запанировать в муке, придать ей форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Обжарить с обеих сторон до золотистого колера. Довести до готовности в жарочном шкафу в течение 5 - 7 мин при температуре 180 - 200 градусов. Отпустить сырники со сметаной.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Пудинг из творога со сметаной

**Номер рецептуры:** 296

**Наименование сборника рецептур:** 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Творог полужирный 2014	133,333000	132,000000	13,333300	13,200000
Крупа манная 2014	13,000000	13,000000	1,300000	1,300000
Сахар 2014	13,000000	13,000000	1,300000	1,300000
Яйцо 2014	22,000000	90,000000	2,200000	9,000000
Масло сливочное 2014	4,000000	4,000000	0,400000	0,400000
Сухари панировочные 2014	5,000000	5,000000	0,500000	0,500000
Сметана 2014	25,000000	25,000000	2,500000	2,500000
<b>Выход:</b>		<b>175,000000</b>		<b>17,500000</b>

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	29,350	Са (мг):	257 766,12
Жиры (г):	22,630	Мд (мг):	39 996,50
Углеводы (г):	30,583	Fe (мг):	1 475,00
Эн. ценность (ккал):	449,473	С (мг):	741,600

### Технология приготовления:

В горячей воде (10 - 20 мл на порцию ) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и помешивая, заваривают. В протёртый творог добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, охлаждённую заваренную манную крупу, размягчённое масло сливочное, соль, доготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают и запекают в жарочном шкафу в течении 25 - 35 мин. Пудинг разрезать порционные куски. Отпускают пудинг горячим со сметаной.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлета из говядины

**Номер рецептуры:** 466

**Наименование сборника рецептур:** 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Мясо т/б говядина 2014	74,000000	74,000000	7,400000	7,400000
Хлеб "Полезный" 2014	18,000000	18,000000	1,800000	1,800000
Сухари панированные 2014	10,000000	10,000000	1,000000	1,000000
Масло подсолнечное 2014	6,000000	6,000000	0,600000	0,600000
Чеснок свежий 2014	2,000000	1,000000	0,200000	0,100000
Соль йодированная 2014	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Лук репчатый 2014	12,000000	10,000000	1,200000	1,000000
<b>Выход:</b>		<b>100,000000</b>		<b>10,000000</b>

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	16,604	Ca (мг):	24 900,00
Жиры (г):	18,188	Md (мг):	29 420,000
Углеводы (г):	17,026	Fe (мг):	2 843,000
Эн. ценность (ккал):	298,460	C (мг):	1 400,000

### Технология приготовления:

Сборник рецептур 2008 г., № 466, стр.342. Для приготовления изделий с добавлением хлебоизмельчённое на мясорубке мясо соединяют с чёрствым пшеничным хлебом, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец, репчатый лук и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу ещё раз перемешивают. Из готовой котлетной массы разделить изделия овально-приплюснутой формы с заострённым концом (котлеты или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0 - 2,5 см (биточки), или плоскоооальной формы толщиной 1 см (шницели) Изделия запанировать в сухарях или муке. Жарить с двух сторон до готовности в течении 5 мин при t = 200 – 250градусов.



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: 133

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Годунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Свекла столовая 2014	60,000000	48,000000	6,000000	4,800000
Капуста белокачанная 2014	30,000000	24,000000	3,000000	2,400000
Картофель 2014	32,000000	24,000000	3,200000	2,400000
Лук репчатый 2014	14,000000	12,000000	1,400000	1,200000
Томатная паста 2014	5,000000	5,000000	0,500000	0,500000
Масло подсолнечное 2014	6,000000	6,000000	0,600000	0,600000
Сахар 2014 -	3,000000	3,000000	0,300000	0,300000
Соль йодированная 2014	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Укроп свежий 2014	3,098000	2,000000	0,309800	0,200000
Морковь свежая 2014	15,000000	12,000000	1,500000	1,200000
Перец чёрный молотый 2014	0,200000	0,200000	0,020000	0,020000
Чеснок свежий 2014	4,000000	3,000000	0,400000	0,300000
<b>Выход:</b>		<b>300,000000</b>		<b>30,000000</b>

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,048	Са (мг):	67 068,540
Жиры (г):	6,290	Мд (мг):	39 108,600
Углеводы (г):	19,424	Fe (мг):	1 787,568
Эн. ценность (ккал):	147,439	С (мг):	33 798,000

### Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду положить нашинкованную тонкой соломкой свежую капусту, довести до кипения, ввести нарезанный брусочками картофель, варить 10-15 мин, положить нарезанные овощи, тушеную или вареную свеклу и варить борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавить соль, сахар, специи. Рекомендуется подать с зеленью.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки рыбные

Номер рецептуры: 364

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Скумбрия с\мороженная 2014	63,246000	50,000000	6,324600	5,000000
Хлеб "Полезный" 2014	14,000000	14,000000	1,400000	1,400000
Вода	20,000000	20,000000	2,000000	2,000000
Соль йодированная 2014	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Мука пшеничная 2014	10,000000	10,000000	1,000000	1,000000
Масло подсолнечное 2014	6,000000	6,000000	0,600000	0,600000
Масло сливочное 2014	3,000000	3,000000	0,300000	0,300000
Морковь свежая 2014	4,000000	3,000000	0,400000	0,300000
Лук репчатый 2014	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Томатная паста 2014	7,000000	7,000000	0,700000	0,700000
<b>Выход:</b>		<b>78,000000</b>		<b>7,800000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,800	Ca (мг):	48,000
Жиры (г):	5,400	Mд (мг):	24,000
Углеводы (г):	15,500	Fe (мг):	0,900
Эн. ценность (ккал):	165,000	C (мг):	0,300

Технология приготовления:

Филе рыбы (без кожи и костей) нарезать на куски, пропускают через мясорубку вместе с предварительно замоченным в воде или молоке и отжатым чёрствым пшеничным хлебом, ввести соль, перец чёрный молотый, тщательно перемешать и взбить массу. Из рыбной котлетной массы сформировать котлеты или биточки, запанировать в сухарях или муке, обжарить с обеих сторон на разогретом масле на противне или сковороде в течении 8 - 10 мин. и довести до готовности в жарочном шкафу в течении 5 мин. при t = 180-200 С. При отпуске котлеты и ли биточки гарнировать, полить растопленным жиром.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рисовая вязкая молочная с маслом, сахаром

Номер рецептуры: 284

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Рис 2014	39,000000	39,000000	3,900000	3,900000
Молоко пастеризованное 2014	123,000000	123,000000	12,300000	12,300000
Сахар 2014	10,000000	10,000000	1,000000	1,000000
Соль йодированная 2014	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Масло сливочное 2014	5,000000	5,000000	0,500000	0,500000
<b>Выход:</b>		<b>265,000000</b>		<b>26,500000</b>

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,300	Са (мг):	15,500
Жиры (г):	7,090	Мд (мг):	18,000
Углеводы (г):	44,800	Fe (мг):	0,400
Эн. ценность (ккал):	269,000	С (мг):	

### Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком), после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль сахар и варят до загустения помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на водяной бане. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастает.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с пшеном

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Молоко пастеризованное	150,000000	150,000000	15,000000	15,000000
Пшено	24,000000	24,000000	2,400000	2,400000
Масло сливочное	2,000000	2,000000	0,200000	0,200000
Сахар	3,000000	3,000000	0,300000	0,300000
Соль йодированная	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Вода	165,000000	165,000000	16,500000	16,500000
<b>Выход:</b>		<b>300,000000</b>		<b>30,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,390	Ca (мг):	18,900
Жиры (г):	5,992	Mд (мг):	6,900
Углеводы (г):	23,924	Fe (мг):	1,800
Эн. ценность (ккал):	180,110	C (мг):	0,900

Технология приготовления:

Подготовленную пшеничную крупу варить в подсоленной кипящей воде до полуготовности 10-15 мин. Затем ввести горячее молоко, соль, сахар и варить до готовности. При отпуске заправить сливочным маслом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша овсяная вязкая молочная с маслом, сахаром

**Номер рецептуры:** 284

**Наименование сборника рецептур:** 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Масло сливочное 2014	5,000000	5,000000	0,500000	0,500000
Молоко пастеризованное 2014	123,000000	123,000000	12,300000	12,300000
Сахар 2014	10,000000	10,000000	1,000000	1,000000
Хлопья овсяные 2014	38,000000	38,000000	3,800000	3,800000
Соль йодированная 2014	0,100000	0,100000	0,010000	0,010000
Вода	82,000000	82,000000	8,200000	8,200000
<b>Выход:</b>		<b>265,000000</b>		<b>26,500000</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	8,281	Ca (мг):	61,000
Жиры (г):	9,018	Мд (мг):	772,650
Углеводы (г):	38,559	Fe (мг):	2,650
Эн. ценность (ккал):	269,330	C (мг):	

**Технология приготовления:**

Крупу овсяную перебирают, засыпают в кипящую воду и варят 50 минут, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком), после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль сахар и варят до загустения помешивая, когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на водяной бане. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастает.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Оладьи из печени

Номер рецептуры: 476

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Печень говяжья 2014	97,345000	81,000000	9,734500	8,100000
Хлеб "Полезный" 2014	12,000000	12,000000	1,200000	1,200000
Масло сливочное 2014	7,000000	7,000000	0,700000	0,700000
Масло подсолнечное 2014	9,000000	9,000000	0,900000	0,900000
Соль йодированная 2014	2,000000	2,000000	0,200000	0,200000
<b>Выход:</b>		<b>86,000000</b>		<b>8,600000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	18,400	Ca (мг):	12,000
Жиры (г):	17,800	Md (мг):	17,000
Углеводы (г):	11,050	Fe (мг):	4,900
Эн. ценность (ккал):	279,000	C (мг):	6,900

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде и снимают плёнку. У печени вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку с мелкой насадкой. Соединить с хлебом, солью и разделить в виде лепёшек.

Жарить на сковороде с жиром, нагретым до 150 - 180 С, до образования корочки с обеих сторон без крышки. При отпуске оладьи полить жиром и гарнировать.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 644

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Сахар 2014	20,000000	20,000000	2,000000	2,000000
Вода	200,000000	200,000000	20,000000	20,000000
Сухофрукты 2014	20,000000	20,000000	2,000000	2,000000
Лимонная кислота 2014	2,000000	2,000000	0,200000	0,200000
<b>Выход:</b>		<b>200,000000</b>		<b>20,000000</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,440	Са (мг):	22,800
Жиры (г):	0,020	Мд (мг):	6,000
Углеводы (г):	31,760	Fe (мг):	1,200
Эн. ценность (ккал):	130,400	С (мг):	4,000

**Технология приготовления:**

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, крупные измельчают, тщательно промывают в теплой воде, несколько раз меняя воду. Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящий сахарный сироп в следующей последовательности: сушеные груши варят 1,5 - 2 часа; яблоки 20 - 30 минут; чернослив, урюк, курагу 10 - 20 минут, изюм 5 - 10 минут. Готовый компот оставить на несколько часов, чтобы настоялся.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Куры, тушенные в соусе

Номер рецептуры: 493

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Мясо птицы 2014	149,000000	149,000000	14,900000	14,900000
Масло сливочное 2014	4,000000	4,000000	0,400000	0,400000
Масло подсолнечное 2014	2,000000	2,000000	0,200000	0,200000
Мука пшеничная 2014	5,000000	5,000000	0,500000	0,500000
Томатная паста 2014	6,000000	6,000000	0,600000	0,600000
Морковь свежая 2014	10,000000	8,000000	1,000000	0,800000
Лук репчатый 2014	2,400000	2,000000	0,240000	0,200000
Соль йодированная 2014	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Чеснок свежий 2014	3,000000	2,000000	0,300000	0,200000
Перец чёрный молотый 2014	0,500000	0,500000	0,050000	0,050000
<b>Выход:</b>		<b>200,000000</b>		<b>20,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	28,300	Ca (мг):	39,400
Жиры (г):	32,400	Mд (мг):	35,000
Углеводы (г):	6,500	Fe (мг):	0,900
Эн. ценность (ккал):	430,000	C (мг):	6,400

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы разрубить на порционные куски, посолить и обжарить, залить горячим соусом и тушить 15 - 20 мин.

Приготовление соуса: нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать ещё 10 - 15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150 - 160 градусов, периодически помешивая до приобретения светло - коричневого цвета.

Охлаждённую до 70 - 80 градусов мучную пассеровку разводят тёплым бульоном в соотношении 1 : 4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45 - 60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофель отварной

Номер рецептуры: 523

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель 2014	200,000000	150,000000	20,000000	15,000000
Масло сливочное 2014	5,300000	5,300000	0,530000	0,530000
Соль йодированная 2014	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Укроп свежий 2014	3,000000	2,000000	0,300000	0,200000
<b>Выход:</b>		<b>150,000000</b>		<b>15,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,500	Ca (мг):	24,000
Жиры (г):	4,500	Md (мг):	28,500
Углеводы (г):	23,700	Fe (мг):	21,000
Эн. ценность (ккал):	253,060	C (мг):	35,000

**Технология приготовления:**

Картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6 - 0,7 л воды на 1 кг картофеля) Когда картофель сварится, слить воду, а картофель подсушить (для чего посуду с ним оставить на 5 - 7 мин на менее горячем участке плиты). При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель довести до готовности паром, образующимся в котле под крышкой.

Отпускать отварной картофель целыми клубнями, политыми маслом сливочным.

Рекомендуется при подаче посыпать зеленью.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Поджарка из рыбы

Номер рецептуры: 350

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Мука пшеничная 2014	8,000000	8,000000	0,800000	0,800000
Лук репчатый 2014	71,000000	60,000000	7,100000	6,000000
Масло подсолнечное 2014	12,000000	12,000000	1,200000	1,200000
Соль йодированная 2014	2,000000	2,000000	0,200000	0,200000
Горбуша разделанная б/голов 2014	178,000000	125,000000	17,800000	12,500000
<b>Выход:</b>		<b>100,000000</b>		<b>10,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	38,300	Са (мг):	6,600
Жиры (г):	23,800	Мд (мг):	6,500
Углеводы (г):	11,400	Fe (мг):	1,800
Эн. ценность (ккал):	312,000	С (мг):	8,000

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей по 3-5 кусочков на порцию, посыпать солью, запанировать в муке и жарить вместе с репчатым луком, нарезанным мелким кубиком.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр твёрдый

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Сыр сычужный 2014	16,000000	15,000000	1,600000	1,500000
<b>Выход:</b>		<b>15,000000</b>		<b>1,500000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,800	Ca (мг):	156,000
Жиры (г):	4,800	Mg (мг):	8,000
Углеводы (г):		Fe (мг):	0,160
Эн. ценность (ккал):	60,000	C (мг):	0,110

Технология приготовления:

Сыр твёрдых и полутвёрдых сортов разрезать на крупные куски прямоугольной или треугольной формы. Зачистить от воска и защитного слоя. Подготовленный сыр нарезать тонкими слайсами толщиной 1 - 2 мм.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 725

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Сахар 2014	20,000000	20,000000	2,000000	2,000000
Какао-порошок 2014	4,000000	4,000000	0,400000	0,400000
Молоко пастеризованное 2014	100,000000	100,000000	10,000000	10,000000
<b>Выход:</b>		<b>200,000000</b>		<b>20,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,800	Ca (мг):	12,100
Жиры (г):	3,100	Мд (мг):	3,100
Углеводы (г):	25,170	Fe (мг):	1,040
Эн. ценность (ккал):	145,000	C (мг):	1,300

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.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 714

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания. Л.Е.Голунова,  
М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Чай 2014	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Сахар 2014	15,000000	15,000000	1,500000	1,500000
Лимон 2014	8,000000	7,000000	0,800000	0,700000
<b>Выход:</b>		<b>202,000000</b>		<b>20,200000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,200	Ca (мг):	8,000
Жиры (г):	0,000	Mд (мг):	3,000
Углеводы (г):	13,600	Fe (мг):	0,400
Эн. ценность (ккал):	56,000	C (мг):	2,200

Технология приготовления:

Чай заварить, добавить сахар и процедить. Лимон, нарезанный тонкими кусочками, положить непосредственно перед отпуском.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 525

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	228,000000	171,000000	22,800000	17,100000
Масло сливочное	7,000000	7,000000	0,700000	0,700000
Молоко пастеризованное	32,000000	32,000000	3,200000	3,200000
Соль йодированная	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
<b>Выход:</b>		<b>200,000000</b>		<b>20,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,200	Ca (мг):	54,000
Жиры (г):	1,600	Mд (мг):	40,000
Углеводы (г):	29,400	Fe (мг):	1,400
Эн. ценность (ккал):	150,000	C (мг):	7,400

Технология приготовления:

Очищенный картофель варить в воде с солью до готовности, воду слить, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протереть через протирающую машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градусов, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протёртый картофель, непрерывно помешивая, добавить в 2 - 3 приёма горячее кипячёное молоко или картофельный бульон и растопленный жир. Смесь взбить до получения однородной массы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшеничная вязкая

Номер рецептуры: 514

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Крупа пшеничная 2014	38,000000	38,000000	3,800000	3,800000
Масло сливочное 2014	5,300000	5,300000	0,530000	0,530000
Соль йодированная 2014	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
<b>Выход:</b>		<b>150,000000</b>		<b>15,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,800	Са (мг):	25,300
Жиры (г):	5,700	Мд (мг):	30,200
Углеводы (г):	34,000	Fe (мг):	2,200
Эн. ценность (ккал):	210,000	С (мг):	

Технология приготовления:

Перед варкой каши крупу пшеничную промывают, засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, после чего добавляют соль и варят кашу до загустения.

Вязкие каши готовят на воде. В готовой вязкой каше зёрна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными.

При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из свежей вишни

Номер рецептуры: 645

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Сахар 2014	24,000000	24,000000	2,400000	2,400000
Крахмал 2014	9,000000	9,000000	0,900000	0,900000
Вода	179,000000	179,000000	17,900000	17,900000
Вишня свежемороженая 2014	37,600000	32,000000	3,760000	3,200000
<b>Выход:</b>		<b>200,000000</b>		<b>20,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,310	Ca (мг):	18 240,055
Жиры (г):	0,000	Mд (мг):	9 777,790
Углеводы (г):	35,000	Fe (мг):	260,000
Эн. ценность (ккал):	143,000	C (мг):	5 640,000

Технология приготовления:

Вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют. Ягоды протирают, отжимают сок и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (1 : 5), проваривают 10 - 15 минут, процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, сок, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Охлаждают. Подготовка крахмала: крахмал разводят охлажденным отваром 1 : 5 и процеживают.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Колбаса варёная

Номер рецептуры: 398

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Колбаса вареная 2014	82,000000	80,000000	8,200000	8,000000
<b>Выход:</b>		<b>80,000000</b>		<b>8,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10,500	Ca (мг):	23,000
Жиры (г):	17,800	Mg (мг):	18,000
Углеводы (г):	1,200	Fe (мг):	1,400
Эн. ценность (ккал):	205,000	C (мг):	

Технология приготовления:

Колбасу вареную очистить от искусственной оболочки, положить в подсоленную кипящую воду. Довести до кипения и варить при слабом кипении 3-5 мин.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели из говядины с соусом

Номер рецептуры: 472

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Мясо т/б говядина 2014	76,000000	76,000000	7,600000	7,600000
Рис 2014	11,000000	11,000000	1,100000	1,100000
Лук репчатый 2014	30,000000	25,000000	3,000000	2,500000
Мука пшеничная 2014	11,000000	11,000000	1,100000	1,100000
Масло подсолнечное 2014	11,000000	11,000000	1,100000	1,100000
Соль йодированная 2014	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Томатная паста 2014	3,000000	3,000000	0,300000	0,300000
Морковь свежая 2014	5,000000	4,000000	0,500000	0,400000
<b>Выход:</b>		<b>165,000000</b>		<b>16,500000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	16,700	Ca (мг):	24,000
Жиры (г):	23,500	Мд (мг):	31,000
Углеводы (г):	19,200	Fe (мг):	0,900
Эн. ценность (ккал):	165,000	C (мг):	1,000

**Технология приготовления:**

Измельчить на мясорубке.

В мясной фарш без хлеба добавить соль, перец чёрный молотый, мелко нарезанный пассерованный лук, отварной рассыпчатый рис. Массу тщательно вымешать и сформировать тефтели в виде шариков, запанировать в муке, обжарить, уложить в неглубокую посуду в 1 - 2 ряда, залить соусом с добавлением воды (10 - 12 г на порцию) и тушить 5 - 10 мин.

Приготовление соуса: нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать ещё 10 - 15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150 - 160 градусов, периодически помешивая до приобретения светло - коричневого цвета.

Охлаждённую до 70 - 80 градусов мучную пассеровку разводят тёплым бульоном в соотношении 1 : 4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45 - 60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной

Номер рецептуры: 515

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Рис	54,000000	54,000000	5,400000	5,400000
Масло сливочное	5,000000	5,000000	0,500000	0,500000
Соль йодированная	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
<b>Выход:</b>		<b>150,000000</b>		<b>15,000000</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	3,820	Са (мг):	9,200
Жиры (г):	5,850	Мд (мг):	27,200
Углеводы (г):	41,800	Fe (мг):	5,800
Эн. ценность (ккал):	224,540	С (мг):	

**Технология приготовления:**

Крупы рисовую перебирают, промывают МНОГОКРАТНО в теплой воде, засыпают в кипящую подсоленную воду, и варить при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откинуть и промыть горячей кипяченой водой. После стекания воды рис уложить в посуду, заправить маслом сливочным, перемешать и прогреть.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба жареная с луком по-ленинградски

Номер рецептуры: 347

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Скумбрия с мороженой 2014	119,000000	119,000000	11,900000	11,900000
Мука пшеничная 2014	8,000000	8,000000	0,800000	0,800000
Масло подсолнечное 2014	11,000000	11,000000	1,100000	1,100000
Соль йодированная 2014	2,000000	2,000000	0,200000	0,200000
Лук репчатый 2014	105,000000	88,000000	10,500000	8,800000
<b>Выход:</b>		<b>130,000000</b>		<b>13,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	25,300	Ca (мг):	88 950,000
Жиры (г):	32,700	Mg (мг):	75 920,000
Углеводы (г):	14,200	Fe (мг):	3 017,000
Эн. ценность (ккал):	453,000	C (мг):	12 047,000

Технология приготовления:

Филе рыбы с кожей и реберными костями нарезать на порционные куски, посыпать солью, запанировать в муке и жарить с обеих сторон, затем довести до готовности в жарочном шкафу. Сверху рыбы уложить лук, жаренный во фритюре.

Лук, жаренный во фритюре:

Лук репчатый нарезать кольцами толщиной 1 мм, посыпать мукой, встряхнуть от лишней муки. В подготовленный фритюр (разогретый до 160-180 \*С) положить лук и жарить 1-1,5 мин. Вынуть аккуратно шумовкой и дать стечь жиру.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Зеленый горошек

Номер рецептуры: 27 а

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Зеленый горошек 2014	39,000000	25,000000	3,900000	2,500000
<b>Выход:</b>		<b>25,000000</b>		<b>2,500000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,800	Ca (мг):	0,500
Жиры (г):	0,050	Mg (мг):	0,500
Углеводы (г):	1,650	Fe (мг):	0,200
Эн. ценность (ккал):	10,000	C (мг):	2,500

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном отваре помешивая, при температуре 80 - 90 градусов в течении 5 минут, отвар сливают. Подают в качестве гарнира, а также в составе сложных гарниров.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток

Номер рецептуры: 719

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Годунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Кофейный напиток 2014	8,000000	8,000000	0,800000	0,800000
Сахар 2014	11,000000	11,000000	1,100000	1,100000
Молоко сгущеное 2014	19,000000	19,000000	1,900000	1,900000
<b>Выход:</b>		<b>200,000000</b>		<b>20,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,330	Ca (мг):	6,610
Жиры (г):	1,500	Mд (мг):	18,460
Углеводы (г):	12,770	Fe (мг):	6,630
Эн. ценность (ккал):	149,100	C (мг):	19,000

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивания (3 - 5 мин) напиток длить в другую посуду, ввести сахар, добавить молоко и вновь довести до кипения.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиски отварные

Номер рецептуры: 398

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Сосиски	57,000000	55,000000	5,646800	5,500000
<b>Выход:</b>		<b>55,000000</b>		<b>5,500000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,600	Ca (мг):	12,500
Жиры (г):	10,510	Mg (мг):	7,500
Углеводы (г):	25,410	Fe (мг):	0,900
Эн. ценность (ккал):	175,780	C (мг):	

Технология приготовления:

Сосиски (очистить от искусственной оболочки) положить в подсоленную кипящую воду. Довести до кипения и варить при слабом кипении 3-5 мин. при отпуске гарнировать.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 712/713

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Чай	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Сахар	15,000000	15,000000	1,500000	1,500000
<b>Выход:</b>		<b>215,000000</b>		<b>21,500000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):		Ca (мг):	12,000
Жиры (г):		Mg (мг):	6
Углеводы (г):	14,000	Fe (мг):	0,800
Эн. ценность (ккал):	56,000	C (мг):	

**Технология приготовления:**

Чай заварку заваривают в чайнике. Чайник ополоснуть горячей водой, засыпать чай на определенное количество порций, залить примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5 - 10 мин, после чего доливают кипятком. Чай процедить, добавить сахар.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая вязкая

Номер рецептуры: 514

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Гречка	36,000000	36,000000	3,600000	3,600000
Масло сливочное	5,000000	5,000000	0,500000	0,500000
Соль йодированная	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
<b>Выход:</b>		<b>150,000000</b>		<b>15,000000</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	4,500	Ca (мг):	18,000
Жиры (г):	5,100	Mд (мг):	73,500
Углеводы (г):	21,900	Fe (мг):	2,400
Эн. ценность (ккал):	151,000	C (мг):	

**Технология приготовления:**

Перед варкой каши гречневую крупу перетирают, не промывают, крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят периодически помешивая, до тех пор пока каша не загустеет.

Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Перед подачей полить растопленным маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Хлеб пшеничный	60,000000	60,000000	6,000000	6,000000
<b>Выход:</b>		<b>60,000000</b>		<b>6,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,560	Са (мг):	14,400
Жиры (г):	0,360	Мд (мг):	20,400
Углеводы (г):	31,380	Fe (мг):	1,200
Эн. ценность (ккал):	139,800	С (мг):	

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный

Номер рецептуры: 307

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Масло сливочное 2014	10,000000	10,000000	1,000000	1,000000
Молоко пастеризованное 2014	30,000000	30,000000	3,000000	3,000000
Соль йодированная 2014	0,100000	0,100000	0,010000	0,010000
Яйцо 2014	2,000000	80,000000	200,000000	8,000000
<b>Выход:</b>		<b>110,000000</b>		<b>11,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,080	Ca (мг):	54,000
Жиры (г):	16,670	Mд (мг):	42,000
Углеводы (г):	1,680	Fe (мг):	2,100
Эн. ценность (ккал):	193,500	C (мг):	0,000

**Технология приготовления:**

К яйцам добавить молоко или воду и соль. Смесь тщательно размешать, вылить на противень, запечь в жарочном шкафу. При отпуске полить растопленным маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло сливочное

Номер рецептуры: 32

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Масло сливочное 2014	10,000000	10,000000	1,000000	1,000000
<b>Выход:</b>		<b>10,000000</b>		<b>1,000000</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,080	Ca (мг):	2 400,000
Жиры (г):	7,820	Мд (мг):	
Углеводы (г):	0,060	Fe (мг):	20,000
Эн. ценность (ккал):	73,300	C (мг):	

Технология приготовления:

Масло нарезать на кусочки прямоугольной или другой геометрической формы.