



подпись _____ расшифровка подписи _____

Технологическая карта № 746

Наименование изделия Сыр п/твердых сортов порционный
 Номер по сборнику рецептур: 54-1з-2020

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 | | 100 | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Сыр твердых сортов | 15.5000 | 15.0000 | 1.5500 | 1.5000 | | |
| Выход: | | 15 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 4.020 |
| Жиры: | 4.095 |
| Углеводы: | 0.000 |
| Эн.ценность: | 54.150 |
| В1: | 0.005 |
| С: | 0.420 |

| | |
|-----|---------|
| A: | 0.032 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 0.000 |
| P: | 81.600 |
| Fe: | 0.000 |
| Ca: | 156.000 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед подачей порционируется.

Технологическая карта № 5093

Наименование изделия Каша рисовая на молоке с маслом(жидкая)
 Номер по сборнику рецептур: 548/2/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Крупа рисовая | 30.0300 | 30.0300 | 3.0030 | 3.0030 | | |
| Масло сливочное | 5.0000 | 5.0000 | 0.5000 | 0.5000 | | |
| Молоко концентрированное | 63.4920 | 63.4920 | 6.3492 | 6.3492 | | |
| Сахар песок | 4.8750 | 4.8750 | 0.4875 | 0.4875 | | |
| Соль йодированная | 0.4880 | 0.4880 | 0.0488 | 0.0488 | | |
| Выход: | | 200(195/5) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 6.206 |
| Жиры: | 8.878 |
| Углеводы: | 33.692 |
| Эн.ценность: | 240.120 |
| В1: | 0.063 |
| С: | 0.767 |

| | |
|-----|---------|
| A: | 51.071 |
| E: | 0.185 |
| Mg: | 34.556 |
| P: | 188.767 |
| Fe: | 0.501 |
| Ca: | 185.163 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. Затем крупу всыпают в кипящее восстановленное молоко, при непрерывном помешивании. Добавляют соль, сахар и варят до готовности. Сливочным маслом поливают перед подачей. ***Для получения 1 л восстановленного молока используют 320 мл концентрированного молока и 680 мл воды.

Технологическая карта № 2446

Наименование изделия **Хлеб пшеничный**
 Номер по сборнику рецептур: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Хлеб пшеничный, 650гр | 45.0000 | 45.0000 | 4.5000 | 4.5000 | | |
| Выход: | | 45 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | | |
|----------------------|------------|--|
| Белки: 3.420 | А: 0.000 | |
| Жиры: 0.405 | Е: 0.000 | |
| Углеводы: 22.365 | Мg: 15.750 | |
| Эн.ценность: 101.700 | Р: 37.350 | |
| В1: 0.072 | Fe: 0.720 | |
| С: 0.000 | Ca: 11.700 | |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Технологическая карта № 3829

Наименование изделия **Чай с лимоном, с сахаром**
 Номер по сборнику рецептур: 54/3гн/2020

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|--------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Чай черный весовой | 1.0000 | 1.0000 | 0.1000 | 0.1000 | | |
| Сахар песок | 7.0000 | 7.0000 | 0.7000 | 0.7000 | | |
| Лимон | 7.5000 | 7.0000 | 0.7500 | 0.7000 | | |
| Вода | 195.0000 | 195.0000 | 19.5000 | 19.5000 | | |
| Выход: | | 200(186/7/7) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | | |
|---------------------|-----------|--|
| Белки: 0.263 | А: 0.140 | |
| Жиры: 0.000 | Е: 0.014 | |
| Углеводы: 7.265 | Мg: 5.240 | |
| Эн.ценность: 31.828 | Р: 9.790 | |
| В1: 0.004 | Fe: 0.883 | |
| С: 2.900 | Ca: 7.960 | |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Воду в котле на определенное количество порций кипятят, затем засыпают чай, доют настояться, засыпают сахар, размешивают. закладывается лимон, сахар, доводят до кипения. Температура подачи 65-75С

Технологическая карта № 3848

Наименование изделия **Фрукт свежий: Яблоко**
 Номер по сборнику рецептур: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Яблоки свежие | 102.5000 | 100.0000 | 10.2500 | 10.0000 | | |
| Выход: | | 100 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | | |
|---------------------|-----------|--|
| Белки: 0.400 | А: 0.000 | |
| Жиры: 0.000 | Е: 0.000 | |
| Углеводы: 11.300 | Мg: 9.000 | |
| Эн.ценность: 46.000 | Р: 11.000 | |
| В1: 0.010 | Fe: 2.200 | |
| С: 13.000 | Ca: 9.000 | |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фрукты перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают в проточной воде.

Суповой набор обрабатывают. Промывают в проточной воде. Заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 40-50 минут. За 30 минут до готовности добавляют подпеченные до золотистого цвета, ломтики моркови и лука. Готовый бульон процеживают. Капусту нарезают шашками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. За 10 минут до окончания варки в щи добавляют пассерованные морковь, лук, томатную пасту, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют лавровый лист, сметану и вновь доводят до кипения. В щи можно положить чеснок, растертый с солью.

Температура подачи: $70 \pm 5^\circ \text{C}$.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Внешний вид: капуста нарезана шашками, овощи - дольками

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности - оранжевый, овощей - натуральный

Вкус: капусты в сочетании с овощами и птицы, умеренно соленый

Запах: свойственный овощам, капусты

Технологическая карта № 5165

Наименование изделия Котлета куриная(в) тушеная в томатном соусе*
 Номер по сборнику рецептов: ТПП/1029/3/1998

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | Цена | Сумма |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | | |
| П/Ф Котлета куриная, весом | 105.0000 | 100.0000 | 10.5000 | 10.0000 | | |
| Смазка листов, противней: | | | | | | |
| Масло растительное | 2.8000 | 2.8000 | 0.2800 | 0.2800 | | |
| СОУС: | | | | | | |
| Масло растительное | 0.6000 | 0.6000 | 0.0600 | 0.0600 | | |
| Лук репчатый | 1.2000 | 0.9600 | 0.1200 | 0.0960 | | |
| Морковь свежая | 3.3000 | 2.4000 | 0.3300 | 0.2400 | | |
| Мука в/с | 1.5000 | 1.5000 | 0.1500 | 0.1500 | | |
| Соль йодированная | 0.6000 | 0.6000 | 0.0600 | 0.0600 | | |
| Томатная паста | 3.0000 | 3.0000 | 0.3000 | 0.3000 | | |
| Сахар песок | 0.4500 | 0.4500 | 0.0450 | 0.0450 | | |
| Выход: | | 120(90/30) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 13.724 |
| Жиры: | 12.389 |
| Углеводы: | 13.384 |
| Эн.ценность: | 219.906 |
| B1: | 0.007 |
| C: | 1.566 |

| | |
|-----|-------|
| A: | 0.000 |
| E: | 2.295 |
| Mg: | 2.768 |
| P: | 5.275 |
| Fe: | 0.185 |
| Ca: | 6.743 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Овощи (морковь и лук репчатый) моют, очищают и снова промывают. Подготовленные овощи (морковь и лук репчатый) нарезают кубиком, Морковь припускают, лук бланшируют, затем в овощи добавляют томатную пасту пассеруют на растительном масле 10 мин. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 150?-160?С до приобретения светло-желтого цвета. Охлажденную до 70-80С муку разводят теплым бульоном (водой) в соотношении 1:4, тщательно размешивают, затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль и сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи. Доводят до кипения. Замороженный п/ф дефростируют. Котлеты кладут на противень, смазанный маслом растительным, запекают в жарочном шкафу до полуготовности при Т 165-170С, заливают соусом и тушат до готовности.

Технологическая карта № 5119

Наименование изделия Картофельное пюре на молоке с маслом
 Номер по сборнику рецептов: 946/2/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | Цена | Сумма |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | | |
| Картофель | 166.4400 | 124.8300 | 16.6440 | 12.4830 | | |
| Масло сливочное | 4.0000 | 4.0000 | 0.4000 | 0.4000 | | |
| Молоко концентрированное | 8.4870 | 8.4870 | 0.8487 | 0.8487 | | |
| Соль йодированная | 0.9740 | 0.9740 | 0.0974 | 0.0974 | | |
| Вода | 18.0360 | 18.0360 | 1.8036 | 1.8036 | | |
| Выход: | | 150(146/4) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 3.072 |
| Жиры: | 3.687 |
| Углеводы: | 25.518 |
| Эн.ценность: | 141.761 |
| B1: | 0.155 |
| C: | 25.072 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 21.819 |
| E: | 0.165 |
| Mg: | 32.218 |
| P: | 92.612 |
| Fe: | 1.246 |
| Ca: | 42.100 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сырой очищенный картофель варят до готовности в подсоленной воде. Затем воду сливают, добавляют восстановленное молоко и сливочное масло, и толкут. Для получения 1 л восстановленного молока используют 370 мл концентрированного молока и 630 мл воды.

Технологическая карта № 27

Наименование изделия Хлеб пшеничный
 Номер по сборнику рецептов: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Хлеб пшеничный, 650гр | 40.0000 | 40.0000 | 4.0000 | 4.0000 | | |
| Выход: | | 40 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 3.040 |
| Жиры: | 0.360 |
| Углеводы: | 19.880 |
| Эн.ценность: | 90.400 |
| В1: | 0.064 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 14.000 |
| P: | 33.200 |
| Fe: | 0.640 |
| Ca: | 10.400 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Технологическая карта № 4587

Наименование изделия Компот из кураги*
 Номер по сборнику рецептов: 1113/3/98г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|-------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Курага | 19.7000 | 19.7000 | 1.9700 | 1.9700 | | |
| Сахар песок | 14.0000 | 14.0000 | 1.4000 | 1.4000 | | |
| Вода | 170.0000 | 170.0000 | 17.0000 | 17.0000 | | |
| Лимонная кислота | 0.2000 | 0.2000 | 0.0200 | 0.0200 | | |
| Выход: | | 200(185/15) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 1.024 |
| Жиры: | 0.000 |
| Углеводы: | 26.954 |
| Эн.ценность: | 109.444 |
| В1: | 0.020 |
| С: | 0.788 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 20.685 |
| P: | 28.762 |
| Fe: | 2.406 |
| Ca: | 31.940 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную курагу заливают горячей водой нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Витаминизацию напитка проводит мед.работник учреждения. Температура подачи 7-20С

Технологическая карта № 5519

Наименование изделия Тефтели(биточки) "Натуральные"(в) тушеные в сметанном соусе с томатом
 Номер по сборнику рецептов: ТПП/1045/3/1998

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|---|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | Цена | Сумма |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | | |
| П/Ф Тефтели(биточки) Натуральные, весом | 105.0000 | 100.0000 | 10.5000 | 10.0000 | | |
| СОУС: | | | | | | |
| Мука в/с | 1.5300 | 1.5300 | 0.1530 | 0.1530 | | |
| Масло растительное | 1.6800 | 1.6800 | 0.1680 | 0.1680 | | |
| Томатная паста | 1.5300 | 1.5300 | 0.1530 | 0.1530 | | |
| Сметана | 7.5000 | 7.5000 | 0.7500 | 0.7500 | | |
| Соль йодированная | 0.4200 | 0.4200 | 0.0420 | 0.0420 | | |
| Вода | 15.3000 | 15.3000 | 1.5300 | 1.5300 | | |
| Выход: | | 120(90/30) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 11.049 |
| Жиры: | 9.798 |
| Углеводы: | 9.399 |
| Эн.ценность: | 170.032 |
| В1: | 0.006 |
| С: | 0.711 |

| | |
|-----|-------|
| A: | 0.011 |
| E: | 1.126 |
| Mg: | 1.711 |
| P: | 6.890 |
| Fe: | 0.111 |
| Ca: | 9.956 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Полуфабрикат выложить на противень, смазанный растительным маслом и запекать до полуготовности в жарочном шкафу при температуре 150-160 С, затем залить сметанным соусом с томатом и тушить до готовности в жарочном шкафу при температуре 200-250 С. Подавать с соусом в котором тушились тефтели(биточки). Температура подачи 60-65С.

Технологическая карта № 3461

Наименование изделия Макароны изделия отварные с маслом*
 Номер по сборнику рецептов: 940/2/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | Цена | Сумма |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | | |
| Макаронные изд.: рожки, ракушки, спираль | 49.2320 | 49.2320 | 4.9232 | 4.9232 | | |
| Масло сливочное | 5.0000 | 5.0000 | 0.5000 | 0.5000 | | |
| Соль йодированная | 0.9670 | 0.9670 | 0.0967 | 0.0967 | | |
| Выход: | | 150(145/5) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 5.456 |
| Жиры: | 4.265 |
| Углеводы: | 34.774 |
| Эн.ценность: | 199.454 |
| В1: | 0.084 |
| С: | 0.006 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 22.500 |
| E: | 1.084 |
| Mg: | 8.835 |
| P: | 44.332 |
| Fe: | 0.894 |
| Ca: | 15.244 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Макаронные изделия отваривают в большом количестве подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с частью растопленного сливочного масла. Остальной частью масла макароны заправляют не посредственно перед отпуском. Температура подачи 60-65С.

Технологическая карта № 28

Наименование изделия Хлеб пшеничный
 Номер по сборнику рецептур: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | Цена | Сумма |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | | |
| Хлеб пшеничный, 650гр | 30.0000 | 30.0000 | 3.0000 | 3.0000 | | |
| Выход: | | 30 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 2.280 |
| Жиры: | 0.270 |
| Углеводы: | 14.910 |
| Эн.ценность: | 67.800 |
| В1: | 0.048 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 10.500 |
| P: | 24.900 |
| Fe: | 0.480 |
| Ca: | 7.800 |

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Технологическая карта № 4537

Наименование изделия Чай с черникой с сахаром
 Номер по сборнику рецептур: 54-13гн-2020

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | Цена | Сумма |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | | |
| Черника с/м | 12.0000 | 12.0000 | 1.2000 | 1.2000 | | |
| Сахар песок | 10.0000 | 10.0000 | 1.0000 | 1.0000 | | |
| Вода | 220.0000 | 220.0000 | 22.0000 | 22.0000 | | |
| Чай черный весовой | 1.0000 | 1.0000 | 0.1000 | 0.1000 | | |
| Выход: | | 200(178/12/10) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 0.200 |
| Жиры: | 0.000 |
| Углеводы: | 10.049 |
| Эн.ценность: | 41.418 |
| В1: | 0.001 |
| С: | 0.100 |

| | |
|-----|-------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 4.400 |
| P: | 8.250 |
| Fe: | 0.850 |
| Ca: | 5.250 |

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чай заливают кипяченой водой(50% от нормы) и настаивают 5-10 мин. В кипящую воду (50% от нормы) закладывают ягоды , доводят до кипения, добавляют предварительно процеженный, заваренный чай и сахар.

Технологическая карта № 1942

Наименование изделия Морковь отварная
 Номер по сборнику рецептур: 320/2011 Т

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | Цена | Сумма |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | | |
| Морковь свежая | 95.0000 | 76.0000 | 9.5000 | 7.6000 | | |
| Выход: | | 60 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 0.988 |
| Жиры: | 0.076 |
| Углеводы: | 5.320 |
| Эн.ценность: | 25.080 |
| В1: | 0.046 |
| С: | 3.800 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.479 |
| Mg: | 28.880 |
| P: | 41.800 |
| Fe: | 0.912 |
| Ca: | 28.880 |

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенную морковь нарезают дольками, или кубиками, или соломкой. Варят в подсоленной воде до готовности. При отпуске порционируют.

Технологическая карта № 5774

Наименование изделия Свекольник с фрикадельками(со сметаной)*
 Номер по сборнику рецептов: 95/2018.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|------------------------|-------------------------------|---------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | Цена | Сумма |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | | |
| Картофель | 52.0650 | 39.0000 | 5.2065 | 3.9000 | | |
| Лавровый лист | 0.4880 | 0.4880 | 0.0488 | 0.0488 | | |
| Лук репчатый | 9.3600 | 7.8000 | 0.9360 | 0.7800 | | |
| Масло растительное | 3.9000 | 3.9000 | 0.3900 | 0.3900 | | |
| Морковь свежая | 4.8750 | 3.9000 | 0.4875 | 0.3900 | | |
| Свекла свежая | 48.7500 | 39.0000 | 4.8750 | 3.9000 | | |
| Сметана | 5.0000 | 5.0000 | 0.5000 | 0.5000 | | |
| Соль йодированная | 0.9750 | 0.9750 | 0.0975 | 0.0975 | | |
| Томатная паста | 7.2150 | 7.2150 | 0.7215 | 0.7215 | | |
| П/Ф Фрикадельки мясные | 21.5000 | 20.0000 | 2.1500 | 2.0000 | | |
| Вода | 136.5000 | 136.5000 | 13.6500 | 13.6500 | | |
| Выход: | | 215(195/15/5) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 5.431 |
| Жиры: | 6.605 |
| Углеводы: | 15.811 |
| Эн.ценность: | 141.778 |
| В1: | 0.067 |
| С: | 15.937 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.008 |
| E: | 2.692 |
| Mg: | 31.824 |
| P: | 37.819 |
| Fe: | 0.738 |
| Ca: | 39.226 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°C, припускают с добавлением воды. В кипящую воду закладывают картофель и варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные лук и морковь, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованную томатную пасту, раствор лимонной кислоты, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист, сметану, доводят до кипения. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне. Готовые фрикадельки кладут в суп при отпуске..

Температура подачи: 70±5°C.

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

Требования к качеству: На поверхности свекольника блестящий жир. Овощи сохранили форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера, сохранившие форму. Цвет жидкой части от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных корнеьев, лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая, фрикаделек-мягкая, нежная.

Технологическая карта № 3615

Наименование изделия Рагу овощное с мясом птицы(филе курицы)*
 Номер по сборнику рецептов: 887/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|---------------------------|-------------------------------|-------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | Цена | Сумма |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | | |
| Картофель | 157.6960 | 105.6000 | 15.7696 | 10.5600 | | |
| Лавровый лист | 0.0060 | 0.0060 | 0.0006 | 0.0006 | | |
| Лук репчатый | 12.1860 | 10.2400 | 1.2186 | 1.0240 | | |
| Масло растительное | 6.5600 | 6.5600 | 0.6560 | 0.6560 | | |
| П/Ф Куриный (филе курицы) | 57.6000 | 54.8000 | 5.7600 | 5.4800 | | |
| Морковь свежая | 19.2000 | 16.0000 | 1.9200 | 1.6000 | | |
| Соль йодированная | 0.8000 | 0.8000 | 0.0800 | 0.0800 | | |
| Томатная паста | 2.4580 | 2.4580 | 0.2458 | 0.2458 | | |
| Мука в/с | 1.6000 | 1.6000 | 0.1600 | 0.1600 | | |
| Выход: | | 200(160/40) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|-----------|--------|
| Белки: | 15.718 |
| Жиры: | 7.737 |
| Углеводы: | 24.698 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.038 |
| E: | 4.732 |
| Mg: | 80.699 |

| |
|--|
| |
| |
| |

| | |
|--------------|---------|
| Эн.ценность: | 225.933 |
| B1: | 0.184 |
| C: | 25.037 |

| | |
|-----|---------|
| P: | 172.874 |
| Fe: | 2.147 |
| Ca: | 30.284 |

| |
|--|
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленное филе курицы нарезают на куски массой 30 г, запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Затем заливают горячим бульоном (водой) в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и пригатавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки птицы, добавляют отварные нарезанные кубиками картофель, морковь, лук и тушат 10-15 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром. Температура подачи 60-65С.

Технологическая карта № 4049

Наименование изделия Хлеб пшеничный
 Номер по сборнику рецептов: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Хлеб пшеничный, 650гр | 80.0000 | 80.0000 | 8.0000 | 8.0000 | | |
| Выход: | | 80 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 6.080 |
| Жиры: | 0.720 |
| Углеводы: | 39.760 |
| Эн.ценность: | 180.800 |
| В1: | 0.128 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 28.000 |
| P: | 66.400 |
| Fe: | 1.280 |
| Ca: | 20.800 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Технологическая карта № 2497

Наименование изделия Компот из сухофруктов*
 Номер по сборнику рецептов: 1113/3/98

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|-------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Компотная смесь | 20.0000 | 20.0000 | 2.0000 | 2.0000 | | |
| Сахар песок | 15.0000 | 15.0000 | 1.5000 | 1.5000 | | |
| Лимонная кислота | 0.2000 | 0.2000 | 0.0200 | 0.0200 | | |
| Выход: | | 200(185/15) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 0.640 |
| Жиры: | 0.000 |
| Углеводы: | 28.570 |
| Эн.ценность: | 114.450 |
| В1: | 0.000 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|-------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 0.000 |
| P: | 0.000 |
| Fe: | 0.045 |
| Ca: | 0.450 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой доводят до кипения, всыпают сахар, лимонную кислоту и варят до готовности. Витаминизацию напитка проводит мед. работник учреждения.

Технологическая карта № 5089

Наименование изделия Запеканка творожная(п/ф)
 Номер по сборнику рецептур: ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| П/Ф замороженный запеканка творожная | 157.0000 | 157.0000 | 15.7000 | 15.7000 | | |
| Масло растительное | 2.8000 | 2.8000 | 0.2800 | 0.2800 | | |
| Сметана | 3.0000 | 3.0000 | 0.3000 | 0.3000 | | |
| Выход: | | 150 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 27.716 |
| Жиры: | 9.991 |
| Углеводы: | 22.390 |
| Эн.ценность: | 295.112 |
| В1: | 0.001 |
| С: | 0.009 |

| | |
|-----|-------|
| A: | 0.005 |
| E: | 1.876 |
| Mg: | 0.240 |
| P: | 1.856 |
| Fe: | 0.006 |
| Ca: | 2.580 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Запеканку - полуфабрикат выкладывают на лист, смазанный растительным маслом. Сверху запеканку смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при T 240C до готовности. Готовую запеканку порционируют. При отпуске изделие поливают соусом. Температура подачи 60-65C.

Технологическая карта № 4341

Наименование изделия Молоко сгущенное*
 Номер по сборнику рецептур: 1087/98.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Молоко сгущенное | 10.0000 | 10.0000 | 1.0000 | 1.0000 | | |
| Выход: | | 10 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 0.720 |
| Жиры: | 0.850 |
| Углеводы: | 5.600 |
| Эн.ценность: | 32.800 |
| В1: | 0.007 |
| С: | 0.100 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 4.700 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 3.400 |
| P: | 21.900 |
| Fe: | 0.020 |
| Ca: | 30.700 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Технологическая карта № 3831

Наименование изделия Чай с сахаром
 Номер по сборнику рецептов: 54-2гн-2020

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Сахар песок | 7.0000 | 7.0000 | 0.7000 | 0.7000 | | |
| Чай черный весовой | 1.0000 | 1.0000 | 0.1000 | 0.1000 | | |
| Вода | 200.0000 | 200.0000 | 20.0000 | 20.0000 | | |
| | | 0.00000 | | 0.00 | | |
| Выход: | | 200(193/7) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 0.200 |
| Жиры: | 0.000 |
| Углеводы: | 7.055 |
| Эн.ценность: | 29.448 |
| В1: | 0.001 |
| С: | 0.100 |

| | |
|-----|-------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 4.400 |
| P: | 8.250 |
| Fe: | 0.841 |
| Ca: | 5.160 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Воду в котле на определенное количество порций кипятят, затем засыпают чай, доют настояться, засыпают сахар, размешивают. Температура подачи 65-75С

Технологическая карта № 162

Наименование изделия Йогурт фасованный
 Номер по сборнику рецептов: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Йогурт штучный | 1.0000шт. | 1.0000 | 00.0000шт. | 100.0000 | | |
| Выход: | | 95(1/95) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 2.700 |
| Жиры: | 1.200 |
| Углеводы: | 18.000 |
| Эн.ценность: | 94.000 |
| В1: | 0.000 |
| С: | 0.600 |

| | |
|-----|---------|
| A: | 0.020 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 0.000 |
| P: | 0.000 |
| Fe: | 0.000 |
| Ca: | 122.000 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Штучный товар промышленного производства.

Технологическая карта № 3853

Наименование изделия Икра свекольная
Номер по сборнику рецептов: 54/2011.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Свекла свежая | 61.2600 | 49.2000 | 6.1260 | 4.9200 | | |
| Лук репчатый | 12.0000 | 9.9000 | 1.2000 | 0.9900 | | |
| Томатная паста | 15.0000 | 15.0000 | 1.5000 | 1.5000 | | |
| Сахар песок | 0.7200 | 0.7200 | 0.0720 | 0.0720 | | |
| Масло растительное | 3.0000 | 3.0000 | 0.3000 | 0.3000 | | |
| | | 0.00000 | | 0.00 | | |
| Выход: | | 60 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 1.725 |
| Жиры: | 2.997 |
| Углеводы: | 9.808 |
| Эн.ценность: | 72.116 |
| В1: | 0.025 |
| С: | 12.660 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 2.030 |
| Mg: | 27.042 |
| P: | 16.691 |
| Fe: | 0.431 |
| Ca: | 35.947 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томат-пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Технологическая карта № 5581

Наименование изделия Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне*
Номер по сборнику рецептов: 307/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Картофель | 80.0000 | 60.0000 | 8.0000 | 6.0000 | | |
| Макаронные изд.: вермишель | 8.0000 | 8.0000 | 0.8000 | 0.8000 | | |
| Лавровый лист | 0.0080 | 0.0080 | 0.0008 | 0.0008 | | |
| Лук репчатый | 9.5200 | 8.0000 | 0.9520 | 0.8000 | | |
| Масло растительное | 1.7600 | 1.7600 | 0.1760 | 0.1760 | | |
| Морковь свежая | 10.0000 | 8.0000 | 1.0000 | 0.8000 | | |
| Соль йодированная | 0.8000 | 0.8000 | 0.0800 | 0.0800 | | |
| Вода | 150.0000 | 150.0000 | 15.0000 | 15.0000 | | |
| Мясо птицы на кости (суповой набор) | 15.0000 | 15.0000 | 1.5000 | 1.5000 | | |
| Выход: | | 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 4.870 |
| Жиры: | 5.080 |
| Углеводы: | 18.780 |
| Эн.ценность: | 137.435 |
| В1: | 0.094 |
| С: | 13.200 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 1.474 |
| Mg: | 20.016 |
| P: | 50.835 |
| Fe: | 0.908 |
| Ca: | 16.920 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Овощи нарезают соломкой и пассеруют. В кипящую воду кладут макароны доводят до кипения, варят 10-15 мин., затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль и варят суп до готовности. Лапшу в суп кладут одновременно с пассерованными овощами. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящую воду кладут картофель и пассерованные овощи, варят 5-8 мин., после чего добавляют вермишель или фигурные изделия, варят до готовности перед окончанием варки кладут соль.

Температура подачи: $70 \pm 5^{\circ}\text{C}$.

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

Внешний вид: овощи и макароны сохранили форму

Косистенция: картофель и овощи - мягкие, макароны - хорошо набухшие, мягкие.

Цвет: бульона-золотистый, жира на поверхности-светло-оранжевый.

Вкус: овощей, умеренно соленый.

Запах: свойственный вареным овощам и макаронных изделий.

Технологическая карта № 5087

Наименование изделия Котлета "Домашняя"(в) запеченая
 Номер по сборнику рецептур: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| П/Ф Котлета "Домашняя" 85 гр весом | 110.0000 | 100.0000 | 11.0000 | 10.0000 | | |
| Масло растительное | 1.0000 | 1.0000 | 0.1000 | 0.1000 | | |
| Выход: | | 90 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 15.000 |
| Жиры: | 9.899 |
| Углеводы: | 14.400 |
| Эн.ценность: | 206.690 |
| В1: | 0.000 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|-------|
| А: | 0.000 |
| Е: | 0.670 |
| Mg: | 0.000 |
| P: | 0.020 |
| Fe: | 0.000 |
| Ca: | 0.000 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Полуфабрикат выкладывается на противень смазанный растительным маслом и запекается до готовности. Температура подачи 60-65С.

Технологическая карта № 4585

Наименование изделия Гречка отварная с маслом
 Номер по сборнику рецептур: 931/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Крупа гречневая | 67.4130 | 67.4130 | 6.7413 | 6.7413 | | |
| Масло сливочное | 4.0000 | 4.0000 | 0.4000 | 0.4000 | | |
| Соль йодированная | 0.9740 | 0.9740 | 0.0974 | 0.0974 | | |
| Вода | 103.6600 | 103.6600 | 10.3660 | 10.3660 | | |
| Выход: | | 150(146/4) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 8.526 |
| Жиры: | 5.125 |
| Углеводы: | 38.545 |
| Эн.ценность: | 234.072 |
| В1: | 0.290 |
| С: | 0.004 |

| | |
|-----|---------|
| А: | 19.348 |
| Е: | 0.040 |
| Mg: | 135.787 |
| P: | 202.091 |
| Fe: | 4.622 |
| Ca: | 19.167 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную гречневую крупу закладывают в кипящую воду подсоленную воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. При порционировании добавляют сливочное масло и перемешивают. Температура подачи 60-65С.

| | | | | | | |
|-----------------|--------|-----------|--------|--------|--|--|
| Масло сливочное | 4.5000 | 4.5000 | 0.4500 | 0.4500 | | |
| Выход: | | 90(45/45) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 10.234 |
| Жиры: | 9.704 |
| Углеводы: | 5.137 |
| Эн.ценность: | 149.237 |
| В1: | 0.059 |
| С: | 0.098 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 20.271 |
| E: | 2.156 |
| Mg: | 33.215 |
| P: | 25.501 |
| Fe: | 0.590 |
| Ca: | 36.201 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, добавляют пассерованную муку, разведенную водой, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин), за 5-7 мин до окончания тушения вводят сметану. При отпуске рыбу поливают соусом, в котором она тушилась, посыпают тертым сыром.

Технологическая карта № 4816

Наименование изделия Рис отварной с маслом
 Номер по сборнику рецептов: 934/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Крупа рисовая | 52.5600 | 52.5600 | 5.2560 | 5.2560 | | |
| Масло сливочное | 4.0000 | 4.0000 | 0.4000 | 0.4000 | | |
| Соль йодированная | 0.9730 | 0.9730 | 0.0973 | 0.0973 | | |
| Выход: | | 150(146/4) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 3.711 |
| Жиры: | 3.426 |
| Углеводы: | 38.946 |
| Эн.ценность: | 201.465 |
| В1: | 0.042 |
| С: | 0.004 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 18.000 |
| E: | 0.277 |
| Mg: | 27.240 |
| P: | 80.040 |
| Fe: | 0.631 |
| Ca: | 9.884 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную рисовую крупу закладывают в кипящую воду подсоленную воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Для упревания поставить в жарочный шкаф. При порционировании добавляют сливочное масло и перемешивают. Температура подачи 60-65С.

Технологическая карта № 1785

Наименование изделия Хлеб пшеничный
 Номер по сборнику рецептов: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Хлеб пшеничный, 650гр | 35.0000 | 35.0000 | 3.5000 | 3.5000 | | |
| Выход: | | 35 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 2.660 |
| Жиры: | 0.315 |
| Углеводы: | 17.395 |
| Эн.ценность: | 79.100 |
| В1: | 0.056 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 12.250 |
| P: | 29.050 |
| Fe: | 0.560 |
| Ca: | 9.100 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Технологическая карта № 3911

Наименование изделия: Компот из черной смородины с сахаром
 Номер по сборнику рецептур: 54-1хн-2020

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|----------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Смородина черная с/м | 20.0000 | 20.0000 | 2.0000 | 2.0000 | | |
| Сахар песок | 15.0000 | 15.0000 | 1.5000 | 1.5000 | | |
| Вода | 203.0000 | 203.0000 | 20.3000 | 20.3000 | | |
| Выход: | 200(165/20/15) | | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 0.200 |
| Жиры: | 0.000 |
| Углеводы: | 16.570 |
| Эн.ценность: | 67.850 |
| В1: | 0.006 |
| С: | 40.000 |

| | |
|-----|-------|
| A: | 3.400 |
| E: | 0.140 |
| Mg: | 6.200 |
| P: | 0.080 |
| Fe: | 0.305 |
| Ca: | 7.650 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин. и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Технологическая карта № 3506

Наименование изделия: Плов с курицей(филе курицы)*
 Номер по сборнику рецептур: 893/2/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|---------------------------|-------------------------------|-------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| П/Ф Куриный (филе курицы) | 57.6000 | 54.8000 | 5.7600 | 5.4800 | | |
| Крупа рисовая | 54.4000 | 54.4000 | 5.4400 | 5.4400 | | |
| Масло растительное | 6.7200 | 6.7200 | 0.6720 | 0.6720 | | |
| Лук репчатый | 9.5200 | 8.0000 | 0.9520 | 0.8000 | | |
| Морковь свежая | 16.0000 | 12.8000 | 1.6000 | 1.2800 | | |
| Томатная паста | 4.8000 | 4.8000 | 0.4800 | 0.4800 | | |
| Соль йодированная | 0.8000 | 0.8000 | 0.0800 | 0.0800 | | |
| Выход: | | 200(160/40) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 17.274 |
| Жиры: | 8.311 |
| Углеводы: | 43.038 |
| Эн.ценность: | 315.761 |
| В1: | 0.097 |
| С: | 4.586 |

| | |
|-----|---------|
| A: | 0.038 |
| E: | 4.953 |
| Mg: | 82.528 |
| P: | 190.386 |
| Fe: | 1.719 |
| Ca: | 23.704 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанную кусочками по 20-30 г курицу посыпают солью, слегка запекают, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь и лук. Мясо курицы и овощи заливают водой, доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Температура подачи 60-65С.

Технологическая карта № 3791

Наименование изделия Чай с черной смородиной с сахаром
 Номер по сборнику рецептов: 54-13гн-2020

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|----------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Сахар песок | 10.0000 | 10.0000 | 1.0000 | 1.0000 | | |
| Чай черный весовой | 1.0000 | 1.0000 | 0.1000 | 0.1000 | | |
| Смородина черная с/м | 12.0000 | 12.0000 | 1.2000 | 1.2000 | | |
| Вода | 220.0000 | 220.0000 | 22.0000 | 22.0000 | | |
| | | 0.00000 | | 0.00 | | |
| Выход: | 200(178/12/10) | | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 0.320 |
| Жиры: | 0.000 |
| Углеводы: | 11.009 |
| Эн.ценность: | 46.218 |
| В1: | 0.004 |
| С: | 24.100 |

| | |
|-----|-------|
| A: | 2.040 |
| E: | 0.084 |
| Mg: | 8.120 |
| P: | 8.298 |
| Fe: | 1.006 |
| Ca: | 9.570 |

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чай заливают кипяченой водой(50% от нормы) и настаивают 5-10 мин. В кипящую воду (50% от нормы) закладывают ягоды смородины, сахар доводят до кипения и добавляют, предварительно процеженный, заваренный чай.

Технологическая карта № 5586

Наименование изделия Свекольник на курином бульоне(со сметаной)
 Номер по сборнику рецептов: 95/2018.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Картофель | 46.0000 | 34.5000 | 4.6000 | 3.4500 | | |
| Лавровый лист | 0.5000 | 0.5000 | 0.0500 | 0.0500 | | |
| Лук репчатый | 10.7000 | 9.0000 | 1.0700 | 0.9000 | | |
| Масло растительное | 4.0000 | 4.0000 | 0.4000 | 0.4000 | | |
| Морковь свежая | 9.7500 | 7.8000 | 0.9750 | 0.7800 | | |
| Свекла свежая | 63.7000 | 51.0000 | 6.3700 | 5.1000 | | |
| Сметана | 5.0000 | 5.0000 | 0.5000 | 0.5000 | | |
| Соль йодированная | 1.0000 | 1.0000 | 0.1000 | 0.1000 | | |
| Томатная паста | 1.3000 | 1.3000 | 0.1300 | 0.1300 | | |
| Вода | 160.0000 | 160.0000 | 16.0000 | 16.0000 | | |
| Сахар песок | 2.0000 | 2.0000 | 0.2000 | 0.2000 | | |
| Лимонная кислота | 0.2000 | 0.2000 | 0.0200 | 0.0200 | | |
| Мясо птицы на кости (суповой набор) | 15.0000 | 15.0000 | 1.5000 | 1.5000 | | |
| Выход: | | 205(200/5) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 4.564 |
| Жиры: | 8.188 |
| Углеводы: | 16.107 |
| Эн.ценность: | 153.740 |
| В1: | 0.063 |
| С: | 13.890 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.008 |
| E: | 2.782 |
| Mg: | 35.849 |
| P: | 34.198 |
| Fe: | 0.627 |
| Ca: | 41.358 |

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Суповой набор обрабатывают. Промывают в проточной воде. Заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 40-50 минут. За 30 минут до готовности добавляют подпеченные до золотистого цвета, ломтики моркови и лука. Готовый бульон процеживают. Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой. картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°C, припускают с добавлением воды. В кипящий бульон закладывают пассерованные лук и морковь, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованную томатную пасту, раствор лимонной кислоты, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист, сметану, доводят до кипения.

Температура подачи: 70±5°C.

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

Требования к качеству: На поверхности свекольника блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных корнеьев, лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Технологическая карта № 3467

Наименование изделия **Жаркое по-домашнему**
 Номер по сборнику рецептур: 820/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|-------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Картофель | 177.4080 | 118.8000 | 17.7408 | 11.8800 | | |
| Лавровый лист | 0.0070 | 0.0070 | 0.0007 | 0.0007 | | |
| Лук репчатый | 13.7090 | 11.5200 | 1.3709 | 1.1520 | | |
| Масло растительное | 7.3800 | 7.3800 | 0.7380 | 0.7380 | | |
| Мясо говядина б/к | 66.4000 | 63.2000 | 6.6400 | 6.3200 | | |
| Соль йодированная | 0.7200 | 0.7200 | 0.0720 | 0.0720 | | |
| Томатная паста | 2.7650 | 2.7650 | 0.2765 | 0.2765 | | |
| Выход: | | 220(180/40) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 13.765 |
| Жиры: | 16.403 |
| Углеводы: | 26.411 |
| Эн.ценность: | 296.873 |
| В1: | 0.188 |
| С: | 26.156 |

| | |
|-----|---------|
| A: | 0.000 |
| E: | 5.447 |
| Mg: | 43.737 |
| P: | 202.749 |
| Fe: | 2.940 |
| Ca: | 26.788 |

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо нарезают по 2-4 куску на порцию массой 12-25 г, картофель и лук - дольками, затем мясо и овощи запекают по отдельности. Запеченное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томат-пасту, муку, соль и бульон (продукты должны быть полностью покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром.

Технологическая карта № 2606

Наименование изделия **Хлеб пшеничный**
 Номер по сборнику рецептур: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Хлеб пшеничный, 650гр | 54.2000 | 54.2000 | 5.4200 | 5.4200 | | |
| Выход: | | 54,2 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 4.119 |
| Жиры: | 0.488 |
| Углеводы: | 26.937 |
| Эн.ценность: | 122.492 |
| В1: | 0.087 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 18.970 |
| P: | 44.986 |
| Fe: | 0.867 |
| Ca: | 14.092 |

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Сок фруктовый
 Номер по сборнику рецептур: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Сок в ассортименте | 200.0000 | 200.0000 | 20.0000 | 20.0000 | | |
| Выход: | | 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 1.000 |
| Жиры: | 0.000 |
| Углеводы: | 28.000 |
| Эн.ценность: | 112.000 |
| В1: | 0.000 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 0.000 |
| P: | 0.000 |
| Fe: | 0.000 |
| Ca: | 18.000 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед подачей сок разливают по стаканам.

Технологическая карта № 5706

Наименование изделия: Бефстроганов*
 Номер по сборнику рецептур: 736/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Лук репчатый | 26.1000 | 21.6000 | 2.6100 | 2.1600 | | |
| Масло растительное | 5.2880 | 5.2880 | 0.5288 | 0.5288 | | |
| Мука в/с | 3.6000 | 3.6000 | 0.3600 | 0.3600 | | |
| Мясо говядина б/к | 74.6550 | 71.5500 | 7.4655 | 7.1550 | | |
| Сметана | 18.0000 | 18.0000 | 1.8000 | 1.8000 | | |
| Соль йодированная | 0.9000 | 0.9000 | 0.0900 | 0.0900 | | |
| Выход: | | 90(45/45) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 13.781 |
| Жиры: | 19.018 |
| Углеводы: | 6.719 |
| Эн.ценность: | 246.670 |
| В1: | 0.065 |
| С: | 2.214 |

| | |
|-----|---------|
| A: | 0.027 |
| E: | 3.994 |
| Mg: | 20.939 |
| P: | 168.199 |
| Fe: | 2.202 |
| Ca: | 33.629 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с растительным маслом, разогретым до температуры 150-180С, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до готовности. Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Технологическая карта № 2608

Наименование изделия Макароны изделия отварные с маслом
 Номер по сборнику рецептов: 940/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Макаронные изд.: рожки, ракушки, спираль | 54.3260 | 54.3260 | 5.4326 | 5.4326 | | |
| Масло сливочное | 5.0000 | 5.0000 | 0.5000 | 0.5000 | | |
| Соль йодированная | 0.3200 | 0.3200 | 0.0320 | 0.0320 | | |
| Выход: | | 165(160/5) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 6.016 |
| Жиры: | 4.331 |
| Углеводы: | 38.365 |
| Эн.ценность: | 216.672 |
| В1: | 0.093 |
| С: | 0.006 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 22.500 |
| E: | 1.191 |
| Mg: | 9.023 |
| P: | 48.764 |
| Fe: | 0.911 |
| Ca: | 13.074 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Макаронные изделия отваривают в большом количестве подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с частью растопленного сливочного масла. Остальной частью масла макароны заправляют не посредственно перед отпуском.

Технологическая карта № 1729

Наименование изделия Какао с молоком
 Номер по сборнику рецептов: 1222/2/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Какао порошок | 2.0000 | 2.0000 | 0.2000 | 0.2000 | | |
| Молоко концентрированное | 40.0000 | 40.0000 | 4.0000 | 4.0000 | | |
| Сахар песок | 10.0000 | 10.0000 | 1.0000 | 1.0000 | | |
| Вода | 140.0000 | 140.0000 | 14.0000 | 14.0000 | | |
| Выход: | | 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 3.046 |
| Жиры: | 3.420 |
| Углеводы: | 14.304 |
| Эн.ценность: | 100.880 |
| В1: | 0.026 |
| С: | 0.480 |

| | |
|-----|---------|
| A: | 18.060 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 20.500 |
| P: | 102.700 |
| Fe: | 0.550 |
| Ca: | 115.660 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют кипятком и растирают в однородную массу, затем при помешивании вливают молоко и доводят до кипения.

Технологическая карта № 3855

Наименование изделия: Маринад овощной со свеклой*
 Номер по сборнику рецептов: 1072/2/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Свёкла свежая | 38.2800 | 30.6240 | 3.8280 | 3.0624 | | |
| Лук репчатый | 14.2800 | 12.1380 | 1.4280 | 1.2138 | | |
| Томатная паста | 6.0000 | 6.0000 | 0.6000 | 0.6000 | | |
| Масло растительное | 6.0000 | 6.0000 | 0.6000 | 0.6000 | | |
| Сахар песок | 1.2000 | 1.2000 | 0.1200 | 0.1200 | | |
| Соль йодированная | 0.6000 | 0.6000 | 0.0600 | 0.0600 | | |
| Вода | 2.4000 | 2.4000 | 0.2400 | 0.2400 | | |
| Лавровый лист | 0.0600 | 0.0600 | 0.0060 | 0.0060 | | |
| Лимонная кислота | 0.5400 | 0.5400 | 0.0540 | 0.0540 | | |
| Выход: | | 60 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 1.015 |
| Жиры: | 5.994 |
| Углеводы: | 6.792 |
| Эн.ценность: | 84.407 |
| В1: | 0.016 |
| С: | 6.976 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 4.044 |
| Mg: | 17.250 |
| P: | 11.669 |
| Fe: | 0.302 |
| Ca: | 24.557 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вареную свеклу нарезают соломкой, Лук нарезанный соломкой пассеруют на растительном масле, затем добавляют свеклу томат пасту и пассеруют ещё 5-7 мин. После этого добавляют лимонную кислоту, соль и кипятят 15-20 мин, в конце варки в маринад добавляют лавровый лист, сахар.

Технологическая карта № 203

Наименование изделия: Оладьи из печени запеченные
 Номер по сборнику рецептов: 850/2/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Печень говяжья | 120.0000 | 100.0000 | 12.0000 | 10.0000 | | |
| Хлеб пшеничный, 650гр | 15.0000 | 15.0000 | 1.5000 | 1.5000 | | |
| Масло растительное | 11.0000 | 11.0000 | 1.1000 | 1.1000 | | |
| Масло сливочное | 5.0000 | 5.0000 | 0.5000 | 0.5000 | | |
| Соль йодированная | 1.0000 | 1.0000 | 0.1000 | 0.1000 | | |
| Выход: | | 105(100/5) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 17.980 |
| Жиры: | 18.049 |
| Углеводы: | 12.320 |
| Эн.ценность: | 281.740 |
| В1: | 0.325 |
| С: | 33.006 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 30.700 |
| E: | 8.700 |
| Mg: | 6.240 |
| P: | 14.170 |
| Fe: | 0.350 |
| Ca: | 9.950 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, соединяют с натёртым черствым хлебом, добавляют специи и тщательно перемешивают. Массу разделяют в виде лепёшек, запекают в духовом шкафу, при t 150-180С, до образования корочки с обеих сторон.

Технологическая карта № 3465

Наименование изделия Картофель отварной, с маслом
 Номер по сборнику рецептур: 423/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Картофель | 199.5200 | 149.8340 | 19.9520 | 14.9834 | | |
| Масло сливочное | 5.0000 | 5.0000 | 0.5000 | 0.5000 | | |
| Соль йодированная | 0.5180 | 0.5180 | 0.0518 | 0.0518 | | |
| Выход: | | 150(145/5) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 3.037 |
| Жиры: | 3.775 |
| Углеводы: | 29.582 |
| Эн.ценность: | 157.412 |
| В1: | 0.180 |
| С: | 29.972 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 22.500 |
| E: | 0.200 |
| Mg: | 34.984 |
| P: | 88.404 |
| Fe: | 1.410 |
| Ca: | 18.696 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7л воды на 1кг картофеля) и варят до готовности. Затем воду сливают, а картофель подсушивают. Варить картофель следует наибольшими партиями по мере спроса. При отпуске поливают маслом.

Технологическая карта № 15

Наименование изделия Кисель
 Номер по сборнику рецептур: 1131/3/98.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Кисель | 24.0000 | 24.0000 | 2.4000 | 2.4000 | | |
| Сахар песок | 10.0000 | 10.0000 | 1.0000 | 1.0000 | | |
| Выход: | | 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 0.096 |
| Жиры: | 0.000 |
| Углеводы: | 31.460 |
| Эн.ценность: | 121.020 |
| В1: | 0.000 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|-------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 0.000 |
| P: | 0.000 |
| Fe: | 0.030 |
| Ca: | 0.300 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кисель разводят равным количеством воды полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и помешивая доводят до кипения

Технологическая карта № 5262

Наименование изделия **Каша пшеничная на молоке с маслом(жидкая)**
 Номер по сборнику рецептов: 548/1/1998г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Крупа пшено | 39.0000 | 39.0000 | 3.9000 | 3.9000 | | |
| Молоко концентрированное | 49.5300 | 49.5300 | 4.9530 | 4.9530 | | |
| Масло сливочное | 5.0000 | 5.0000 | 0.5000 | 0.5000 | | |
| Сахар песок | 4.8750 | 4.8750 | 0.4875 | 0.4875 | | |
| Соль йодированная | 0.4880 | 0.4880 | 0.0488 | 0.0488 | | |
| Вода | 65.5200 | 65.5200 | 6.5520 | 6.5520 | | |
| Выход: | | 200(195/5) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 7.695 |
| Жиры: | 8.775 |
| Углеводы: | 35.967 |
| Эн.ценность: | 254.233 |
| В1: | 0.194 |
| С: | 0.600 |

| | |
|-----|---------|
| A: | 45.959 |
| E: | 0.050 |
| Mg: | 47.722 |
| P: | 203.317 |
| Fe: | 1.225 |
| Ca: | 153.918 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Затем крупу всыпают в кипящее восстановленное молоко, при непрерывном помешивании. Добавляют соль, сахар и варят до готовности. Сливочным маслом поливают перед подачей. ***Для получения 1 л восстановленного молока используют 370 мл концентрированного молока и 630 мл воды.

Технологическая карта № 1133

Наименование изделия **Хлеб пшеничный**
 Номер по сборнику рецептов: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Хлеб пшеничный, 650гр | 50.0000 | 50.0000 | 5.0000 | 5.0000 | | |
| Выход: | | 50 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 3.800 |
| Жиры: | 0.450 |
| Углеводы: | 24.850 |
| Эн.ценность: | 113.000 |
| В1: | 0.080 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 17.500 |
| P: | 41.500 |
| Fe: | 0.800 |
| Ca: | 13.000 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Технологическая карта № 3864

Наименование изделия Морковь, тушенная в сметанном соусе
 Номер по сборнику рецептур: 334/2011.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Морковь свежая | 66.0000 | 52.8000 | 6.6000 | 5.2800 | | |
| Масло сливочное | 1.5000 | 1.5000 | 0.1500 | 0.1500 | | |
| Сахар песок | 0.6000 | 0.6000 | 0.0600 | 0.0600 | | |
| Соль йодированная | 0.3000 | 0.3000 | 0.0300 | 0.0300 | | |
| СОУС: | 28.0000 | 28.0000 | 2.8000 | 2.8000 | | |
| Сметана | 3.0000 | 3.0000 | 0.3000 | 0.3000 | | |
| Мука в/с | 0.9000 | 0.9000 | 0.0900 | 0.0900 | | |
| Соль йодированная | 0.0960 | 0.0960 | 0.0096 | 0.0096 | | |
| Вода | 9.0000 | 9.0000 | 0.9000 | 0.9000 | | |
| | | 0.00000 | | 0.00 | | |
| Выход: | | 60 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 0.880 |
| Жиры: | 1.752 |
| Углеводы: | 5.039 |
| Эн.ценность: | 38.919 |
| В1: | 0.034 |
| С: | 2.651 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 6.755 |
| E: | 0.348 |
| Mg: | 20.838 |
| P: | 32.064 |
| Fe: | 0.695 |
| Ca: | 25.105 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенную морковь нарезают ломтиками или кубиками и припускают с маслом, добавляют соус сметанный и тушат до готовности 10-15 мин.

Технологическая карта № 5775

Наименование изделия Суп гороховый с фрикадельками
 Номер по сборнику рецептур: 306/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|------------------------|-------------------------------|-------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Картофель | 61.6000 | 40.0000 | 6.1600 | 4.0000 | | |
| Горох | 16.0000 | 16.0000 | 1.6000 | 1.6000 | | |
| Лавровый лист | 0.0080 | 0.0080 | 0.0008 | 0.0008 | | |
| Лук репчатый | 10.4000 | 8.0000 | 1.0400 | 0.8000 | | |
| Масло растительное | 4.0000 | 4.0000 | 0.4000 | 0.4000 | | |
| Морковь свежая | 11.2000 | 8.0000 | 1.1200 | 0.8000 | | |
| Соль йодированная | 0.4000 | 0.4000 | 0.0400 | 0.0400 | | |
| П/Ф Фрикадельки мясные | 21.3750 | 21.0000 | 2.1375 | 2.1000 | | |
| Выход: | | 215(200/15) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 8.204 |
| Жиры: | 6.049 |
| Углеводы: | 18.343 |
| Эн.ценность: | 158.528 |
| В1: | 0.201 |
| С: | 9.200 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.320 |
| E: | 2.786 |
| Mg: | 27.828 |
| P: | 68.480 |
| Fe: | 1.680 |
| Ca: | 25.700 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Технологическая карта № 3465

Наименование изделия Картофель отварной, с маслом
 Номер по сборнику рецептур: 423/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Картофель | 199.5200 | 149.8340 | 19.9520 | 14.9834 | | |
| Масло сливочное | 5.0000 | 5.0000 | 0.5000 | 0.5000 | | |
| Соль йодированная | 0.5180 | 0.5180 | 0.0518 | 0.0518 | | |
| Выход: | | 150(145/5) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 3.037 |
| Жиры: | 3.775 |
| Углеводы: | 29.582 |
| Эн.ценность: | 157.412 |
| В1: | 0.180 |
| С: | 29.972 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 22.500 |
| E: | 0.200 |
| Mg: | 34.984 |
| P: | 88.404 |
| Fe: | 1.410 |
| Ca: | 18.696 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7л воды на 1кг картофеля) и варят до готовности. Затем воду сливают, а картофель подсушивают. Варить картофель следует наибольшими партиями по мере спроса. При отпуске поливают маслом.

Технологическая карта № 15

Наименование изделия Кисель
 Номер по сборнику рецептур: 1131/3/98.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Кисель | 24.0000 | 24.0000 | 2.4000 | 2.4000 | | |
| Сахар песок | 10.0000 | 10.0000 | 1.0000 | 1.0000 | | |
| Выход: | | 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 0.096 |
| Жиры: | 0.000 |
| Углеводы: | 31.460 |
| Эн.ценность: | 121.020 |
| В1: | 0.000 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|-------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 0.000 |
| P: | 0.000 |
| Fe: | 0.030 |
| Ca: | 0.300 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кисель разводят равным количеством воды полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и помешивая доводят до кипения

Технологическая карта № 5262

Наименование изделия: Каша пшеничная на молоке с маслом(жидкая)
 Номер по сборнику рецептур: 548/1/1998г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Крупа пшено | 39.0000 | 39.0000 | 3.9000 | 3.9000 | | |
| Молоко концентрированное | 49.5300 | 49.5300 | 4.9530 | 4.9530 | | |
| Масло сливочное | 5.0000 | 5.0000 | 0.5000 | 0.5000 | | |
| Сахар песок | 4.8750 | 4.8750 | 0.4875 | 0.4875 | | |
| Соль йодированная | 0.4880 | 0.4880 | 0.0488 | 0.0488 | | |
| Вода | 65.5200 | 65.5200 | 6.5520 | 6.5520 | | |
| Выход: | | 200(195/5) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 7.695 |
| Жиры: | 8.775 |
| Углеводы: | 35.967 |
| Эн.ценность: | 254.233 |
| В1: | 0.194 |
| С: | 0.600 |

| | |
|-----|---------|
| A: | 45.959 |
| E: | 0.050 |
| Mg: | 47.722 |
| P: | 203.317 |
| Fe: | 1.225 |
| Ca: | 153.918 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Затем крупу всыпают в кипящее восстановленное молоко, при непрерывном помешивании. Добавляют соль, сахар и варят до готовности. Сливочным маслом поливают перед подачей. ***Для получения 1 л восстановленного молока используют 370 мл концентрированного молока и 630 мл воды.

Технологическая карта № 1133

Наименование изделия: Хлеб пшеничный
 Номер по сборнику рецептур: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Хлеб пшеничный, 650гр | 50.0000 | 50.0000 | 5.0000 | 5.0000 | | |
| Выход: | | 50 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 3.800 |
| Жиры: | 0.450 |
| Углеводы: | 24.850 |
| Эн.ценность: | 113.000 |
| В1: | 0.080 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 17.500 |
| P: | 41.500 |
| Fe: | 0.800 |
| Ca: | 13.000 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Технологическая карта № 3864

Наименование изделия Морковь, тушенная в сметанном соусе
 Номер по сборнику рецептов: 334/2011.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Морковь свежая | 66.0000 | 52.8000 | 6.6000 | 5.2800 | | |
| Масло сливочное | 1.5000 | 1.5000 | 0.1500 | 0.1500 | | |
| Сахар песок | 0.6000 | 0.6000 | 0.0600 | 0.0600 | | |
| Соль йодированная | 0.3000 | 0.3000 | 0.0300 | 0.0300 | | |
| СОУС: | 28.0000 | 28.0000 | 2.8000 | 2.8000 | | |
| Сметана | 3.0000 | 3.0000 | 0.3000 | 0.3000 | | |
| Мука в/с | 0.9000 | 0.9000 | 0.0900 | 0.0900 | | |
| Соль йодированная | 0.0960 | 0.0960 | 0.0096 | 0.0096 | | |
| Вода | 9.0000 | 9.0000 | 0.9000 | 0.9000 | | |
| Выход: | | 60 | | 0.00 | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 0.880 |
| Жиры: | 1.752 |
| Углеводы: | 5.039 |
| Эн.ценность: | 38.919 |
| В1: | 0.034 |
| С: | 2.651 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 6.755 |
| E: | 0.348 |
| Mg: | 20.838 |
| P: | 32.064 |
| Fe: | 0.695 |
| Ca: | 25.105 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенную морковь нарезают ломтиками или кубиками и припускают с маслом, добавляют соус сметанный и тушат до готовности 10-15 мин.

Технологическая карта № 5775

Наименование изделия Суп гороховый с фрикадельками
 Номер по сборнику рецептов: 306/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|------------------------|-------------------------------|-------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Картофель | 61.6000 | 40.0000 | 6.1600 | 4.0000 | | |
| Горох | 16.0000 | 16.0000 | 1.6000 | 1.6000 | | |
| Лавровый лист | 0.0080 | 0.0080 | 0.0008 | 0.0008 | | |
| Лук репчатый | 10.4000 | 8.0000 | 1.0400 | 0.8000 | | |
| Масло растительное | 4.0000 | 4.0000 | 0.4000 | 0.4000 | | |
| Морковь свежая | 11.2000 | 8.0000 | 1.1200 | 0.8000 | | |
| Соль йодированная | 0.4000 | 0.4000 | 0.0400 | 0.0400 | | |
| П/Ф Фрикадельки мясные | 21.3750 | 21.0000 | 2.1375 | 2.1000 | | |
| Выход: | | 215(200/15) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 8.204 |
| Жиры: | 6.049 |
| Углеводы: | 18.343 |
| Эн.ценность: | 158.528 |
| В1: | 0.201 |
| С: | 9.200 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.320 |
| E: | 2.786 |
| Mg: | 27.828 |
| P: | 68.480 |
| Fe: | 1.680 |
| Ca: | 25.700 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель нарезают кубиками, морковь и лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. Горох перебирают, моют и замачивают на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. В кипящую воду кладут подготовленный горох, затем добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5 мин до готовности кладут соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне. Готовые фрикадельки кладут в суп при отпуске. Можно подавать с гренками

Температура подачи: $70 \pm 5^{\circ} \text{C}$.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Внешний вид: картофель нарезан кубиками, горох разварен, фрикадельки одинакового размера, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи мягкие, горох - пюреобразный, фрикаделек-мягкая, нежная

Цвет: светло-желтый (горчичный)

Вкус: свойственный гороху. умеренно соленый

Запах: гороха, овощей и отварного мяса

Технологическая карта № 3928

Наименование изделия Печень по-строгановски
 Номер по сборнику рецептур: 748/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Печень говяжья | 69.9300 | 66.6000 | 6.9930 | 6.6600 | | |
| Масло растительное | 5.5350 | 5.5350 | 0.5535 | 0.5535 | | |
| Соль йодированная | 0.9000 | 0.9000 | 0.0900 | 0.0900 | | |
| Томатная паста | 1.8000 | 1.8000 | 0.1800 | 0.1800 | | |
| Сметана | 11.2500 | 11.2500 | 1.1250 | 1.1250 | | |
| Мука в/с | 3.6000 | 3.6000 | 0.3600 | 0.3600 | | |
| Масло сливочное | 2.2500 | 2.2500 | 0.2250 | 0.2250 | | |
| Выход: | | 90(45/45) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 11.997 |
| Жиры: | 11.655 |
| Углеводы: | 6.443 |
| Эн.ценность: | 178.749 |
| В1: | 0.211 |
| С: | 22.824 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 15.603 |
| E: | 4.583 |
| Mg: | 2.898 |
| P: | 11.856 |
| Fe: | 0.202 |
| Ca: | 16.632 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жиром и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом, размешивают и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку.

Технологическая карта № 4301

Наименование изделия Хлеб ржано-пшеничный
 Номер по сборнику рецептур: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Хлеб ржано-пшеничный, 700гр | 40.0000 | 40.0000 | 4.0000 | 4.0000 | | |
| Выход: | | 40 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 3.040 |
| Жиры: | 0.360 |
| Углеводы: | 18.760 |
| Эн.ценность: | 92.400 |
| В1: | 0.000 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|-------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 0.000 |
| P: | 0.000 |
| Fe: | 0.000 |
| Ca: | 9.200 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Технологическая карта № 2320

Наименование изделия: Гуляш из говядины
 Номер по сборнику рецептур: 827/3/98.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Лук репчатый | 16.2000 | 13.5000 | 1.6200 | 1.3500 | | |
| Масло растительное | 4.6080 | 4.6080 | 0.4608 | 0.4608 | | |
| Мука в/с | 3.6000 | 3.6000 | 0.3600 | 0.3600 | | |
| Мясо говядина б/к | 74.7000 | 71.1000 | 7.4700 | 7.1100 | | |
| Соль йодированная | 0.9000 | 0.9000 | 0.0900 | 0.0900 | | |
| Томатная паста | 4.3200 | 4.3200 | 0.4320 | 0.4320 | | |
| Выход: | | 90(45/45) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 13.268 |
| Жиры: | 14.675 |
| Углеводы: | 6.180 |
| Эн.ценность: | 203.256 |
| В1: | 0.059 |
| С: | 3.294 |

| | |
|-----|---------|
| A: | 0.000 |
| E: | 3.520 |
| Mg: | 19.566 |
| P: | 154.734 |
| Fe: | 2.189 |
| Ca: | 18.967 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанное кубиками по 10-20 г мясо заливают водой и тушат с добавлением пассерованной томат-пасты в закрытой посуде около часа. В бульон, оставшийся после тушения, добавляют пассерованный лук, муку, соль и тушат еще 25-30 мин. Отпускают с соусом и гарниром.

Технологическая карта № 5302

Наименование изделия: Гречка отварная с маслом
 Номер по сборнику рецептур: 931/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Крупа гречневая | 81.3120 | 81.3120 | 8.1312 | 8.1312 | | |
| Масло сливочное | 4.0000 | 4.0000 | 0.4000 | 0.4000 | | |
| Соль йодированная | 0.5180 | 0.5180 | 0.0518 | 0.0518 | | |
| Выход: | | 180(176/4) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 10.277 |
| Жиры: | 5.583 |
| Углеводы: | 46.481 |
| Эн.ценность: | 276.881 |
| В1: | 0.350 |
| С: | 0.004 |

| | |
|-----|---------|
| A: | 19.626 |
| E: | 0.040 |
| Mg: | 163.142 |
| P: | 243.510 |
| Fe: | 5.508 |
| Ca: | 19.735 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную гречневую крупу закладывают в кипящую воду подсоленную воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Для упревания поставить в жарочный шкаф. При порционировании добавляют сливочное масло и перемешивают.

Технологическая карта № 5235

Наименование изделия Чай с ежевикой с сахаром
 Номер по сборнику рецептур: 54-13гн-2020

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Сахар песок | 10.0000 | 10.0000 | 1.0000 | 1.0000 | | |
| Чай черный весовой | 1.0000 | 1.0000 | 0.1000 | 0.1000 | | |
| Ежевика с/м | 12.0000 | 12.0000 | 1.2000 | 1.2000 | | |
| Вода | 220.0000 | 220.0000 | 22.0000 | 22.0000 | | |
| | | 0.00000 | | 0.00 | | |
| Выход: | 200(178/12/10) | | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 0.320 |
| Жиры: | 0.000 |
| Углеводы: | 11.009 |
| Эн.ценность: | 46.218 |
| B1: | 0.004 |
| C: | 24.100 |

| | |
|-----|-------|
| A: | 2.040 |
| E: | 0.084 |
| Mg: | 8.120 |
| P: | 8.298 |
| Fe: | 1.006 |
| Ca: | 9.570 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чай заливают кипяченой водой(50% от нормы) и настаивают 5-10 мин. В кипящую воду (50% от нормы) закладывают ягоды малины, сахар доводят до кипения и добавляют, предварительно процеженный, заваренный чай. Температура подачи 65-75С

Технологическая карта № 4032

Наименование изделия Морковь, тушенная с яблоками
 Номер по сборнику рецептур: 345/2011.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Морковь свежая | 64.5000 | 51.6000 | 6.4500 | 5.1600 | | |
| Яблоки свежие | 17.1600 | 12.0000 | 1.7160 | 1.2000 | | |
| Вода | 16.8000 | 16.8000 | 1.6800 | 1.6800 | | |
| Масло сливочное | 2.4000 | 2.4000 | 0.2400 | 0.2400 | | |
| Сахар песок | 1.5000 | 1.5000 | 0.1500 | 0.1500 | | |
| Соль йодированная | 0.3000 | 0.3000 | 0.0300 | 0.0300 | | |
| | | 0.00000 | | 0.00 | | |
| Выход: | 60 | | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 0.738 |
| Жиры: | 1.792 |
| Углеводы: | 6.496 |
| Эн.ценность: | 44.397 |
| B1: | 0.032 |
| C: | 4.143 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 10.800 |
| E: | 0.349 |
| Mg: | 20.989 |
| P: | 30.420 |
| Fe: | 0.923 |
| Ca: | 22.764 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенную морковь нарезают ломтиками, добавляют воду, сливочное масло и тушат до готовности при периодическом перемешивании. Затем добавляют очищенные от кожицы и семенного гнезда нарезанные дольками яблоки, сахар, соль, перемешивают и тушат до готовности.

Технологическая карта № 2793

Наименование изделия Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне
 Номер по сборнику рецептур: 307/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Картофель | 80.0000 | 60.0000 | 8.0000 | 6.0000 | | |
| Макаронные изд.: вермишель | 8.0000 | 8.0000 | 0.8000 | 0.8000 | | |
| Лавровый лист | 0.0080 | 0.0080 | 0.0008 | 0.0008 | | |
| Лук репчатый | 9.5200 | 8.0000 | 0.9520 | 0.8000 | | |
| Масло растительное | 1.6800 | 1.6800 | 0.1680 | 0.1680 | | |
| Морковь свежая | 10.0000 | 8.0000 | 1.0000 | 0.8000 | | |
| Соль йодированная | 0.8000 | 0.8000 | 0.0800 | 0.0800 | | |
| Мясо птицы на кости (суловой набор) | 15.0000 | 15.0000 | 1.5000 | 1.5000 | | |
| Вода | 160.0000 | 160.0000 | 16.0000 | 16.0000 | | |
| Выход: | | 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 4.870 |
| Жиры: | 5.000 |
| Углеводы: | 18.780 |
| Эн.ценность: | 136.716 |
| В1: | 0.094 |
| С: | 13.200 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 1.420 |
| Mg: | 20.016 |
| P: | 50.834 |
| Fe: | 0.908 |
| Ca: | 16.920 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Суловой набор обрабатывают. Промывают в проточной воде. Заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 40-50 минут. За 30 минут до готовности добавляют подпеченные до золотистого цвета, ломтики моркови и лука. Готовый бульон процеживают. Овощи нарезают соломкой и пассеруют. В кипящий бульон кладут макароны доводят до кипения, варят 10-15 мин., затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль и варят суп до готовности. Лапшу в суп кладут одновременно с пассерованными овощами. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящую воду кладут картофель и пассерованные овощи, варят 5-8 мин., после чего добавляют вермишель или фигурные изделия, варят до готовности перед окончанием варки кладут соль.

Температура подачи: 70±5°C.

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

Внешний вид: овощи и макароны сохранили форму

Косистенция: картофель и овощи - мягкие, макароны - хорошо набухшие, мягкие.

Цвет: бульона-золотистый, жира на поверхности-светло-оранжевый.

Вкус: овощей, умеренно соленый.

Запах: свойственный вареным овощам, макаронных изделий и птицы.

Технологическая карта № 4263

Наименование изделия Рыба тушеная в томате с овощами(филе минтая)*
 Номер по сборнику рецептур: 640/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|---------------------|-------------------------------|-----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| П/Ф филе минтая с/м | 58.5000 | 55.8000 | 5.8500 | 5.5800 | | |
| Вода | 16.2000 | 16.2000 | 1.6200 | 1.6200 | | |
| Лавровый лист | 0.0270 | 0.0270 | 0.0027 | 0.0027 | | |
| Лук репчатый | 9.0000 | 7.7940 | 0.9000 | 0.7794 | | |
| Масло растительное | 6.3000 | 6.3000 | 0.6300 | 0.6300 | | |
| Морковь свежая | 20.3400 | 16.2000 | 2.0340 | 1.6200 | | |
| Сахар песок | 1.8000 | 1.8000 | 0.1800 | 0.1800 | | |
| Соль йодированная | 0.9000 | 0.9000 | 0.0900 | 0.0900 | | |
| Томатная паста | 3.6000 | 3.6000 | 0.3600 | 0.3600 | | |
| Выход: | | 90(45/45) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|-----------|-------|
| Белки: | 9.388 |
| Жиры: | 6.701 |
| Углеводы: | 4.351 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 4.339 |
| Mg: | 41.006 |

| |
|--|
| |
| |
| |

| | |
|--------------|---------|
| Эн.ценность: | 115.032 |
| B1: | 0.061 |
| C: | 3.209 |

| | |
|-----|--------|
| P: | 16.005 |
| Fe: | 0.881 |
| Ca: | 15.799 |

| |
|--|
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин), за 5-7 мин до окончания тушения добавляют лавровый лист. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась. Температура подачи 60-65С.

Технологическая карта № 5161

Наименование изделия Картофельное пюре на молоке с маслом
 Номер по сборнику рецептур: 946/2/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Картофель | 199.5000 | 149.6250 | 19.9500 | 14.9625 | | |
| Масло сливочное | 5.0000 | 5.0000 | 0.5000 | 0.5000 | | |
| Молоко концентрированное | 10.1740 | 10.1740 | 1.0174 | 1.0174 | | |
| Соль йодированная | 1.1660 | 1.1660 | 0.1166 | 0.1166 | | |
| Выход: | | 180(175/5) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 3.684 |
| Жиры: | 4.568 |
| Углеводы: | 30.589 |
| Эн.ценность: | 171.279 |
| В1: | 0.186 |
| С: | 30.053 |

| | |
|-----|---------|
| A: | 27.078 |
| E: | 0.200 |
| Mg: | 38.617 |
| P: | 111.072 |
| Fe: | 1.494 |
| Ca: | 50.508 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сырой очищенный картофель варят до готовности в подсоленной воде. Затем воду сливают, добавляют восстановленное молоко и сливочное масло, и толкут. При отпуске поливают сливочным маслом.

Технологическая карта № 4396

Наименование изделия Хлеб пшеничный
 Номер по сборнику рецептур: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Хлеб пшеничный, 650гр | 75.0000 | 75.0000 | 7.5000 | 7.5000 | | |
| Выход: | | 75 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 5.700 |
| Жиры: | 0.675 |
| Углеводы: | 37.275 |
| Эн.ценность: | 169.500 |
| В1: | 0.120 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 26.250 |
| P: | 62.250 |
| Fe: | 1.200 |
| Ca: | 19.500 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Технологическая карта № 3820

Наименование изделия Компот вишневый с сахаром*
 Номер по сборнику рецептур: 54-1хн-2020.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Вишня с/м | 20.0000 | 20.0000 | 2.0000 | 2.0000 | | |
| Сахар песок | 15.0000 | 15.0000 | 1.5000 | 1.5000 | | |
| Вода | 203.0000 | 203.0000 | 20.3000 | 20.3000 | | |
| Выход: | 200(165/20/15) | | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 0.160 |
| Жиры: | 0.000 |
| Углеводы: | 17.230 |
| Эн.ценность: | 69.650 |
| В1: | 0.009 |
| С: | 0.340 |

| | |
|-----|-------|
| А: | 0.009 |
| Е: | 0.010 |
| Mg: | 1.800 |
| P: | 3.200 |
| Fe: | 0.151 |
| Ca: | 3.050 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин. и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Технологическая карта № 2108

Наименование изделия Омлет натуральный на молоке
 Номер по сборнику рецептур: 54-1о-2020

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------------|-------------------------------|---------|------------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Молоко концентрированное | 17.3000 | 17.3000 | 1.7300 | 1.7300 | | |
| Яйцо свежее | 2.3100шт. | 2.3100 | 31.0000шт. | 231.0000 | | |
| Масло сливочное | 11.5500 | 11.5500 | 1.1550 | 1.1550 | | |
| Соль йодированная | 0.4600 | 0.4600 | 0.0460 | 0.0460 | | |
| Вода | 40.3000 | 40.3000 | 4.0300 | 4.0300 | | |
| Выход: | | 150 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 12.934 |
| Жиры: | 20.349 |
| Углеводы: | 2.579 |
| Эн.ценность: | 245.288 |
| В1: | 0.076 |
| С: | 0.220 |

| | |
|-----|---------|
| А: | 60.083 |
| Е: | 0.116 |
| Mg: | 55.578 |
| P: | 213.157 |
| Fe: | 2.599 |
| Ca: | 104.609 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем яичную массу выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2.5-3.0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки. Омлет можно варить на пару 25-30 мин. Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половина растопленного сливочного масла. Температура подачи 60-65С.

Технологическая карта № 2205

Наименование изделия: Хлеб пшеничный
 Номер по сборнику рецептур: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Хлеб пшеничный, 650гр | 55.0000 | 55.0000 | 5.5000 | 5.5000 | | |
| Выход: | | 55 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 4.180 |
| Жиры: | 0.495 |
| Углеводы: | 27.335 |
| Эн.ценность: | 124.300 |
| В1: | 0.088 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|--------|
| А: | 0.000 |
| Е: | 0.000 |
| Мg: | 19.250 |
| Р: | 45.650 |
| Fe: | 0.880 |
| Са: | 14.300 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Технологическая карта № 3946

Наименование изделия: Свекла отварная
 Номер по сборнику рецептур: 320/2011

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Свекла свежая | 95.0000 | 76.0000 | 9.5000 | 7.6000 | | |
| Выход: | | 60 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 1.292 |
| Жиры: | 0.000 |
| Углеводы: | 8.208 |
| Эн.ценность: | 36.480 |
| В1: | 0.015 |
| С: | 7.600 |

| | |
|-----|--------|
| А: | 0.000 |
| Е: | 0.000 |
| Мg: | 32.680 |
| Р: | 1.064 |
| Fe: | 0.008 |
| Са: | 32.680 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Овощи нарезают дольками или кубиками и варят в подсоленной воде до готовности. Температура подачи 10-15С

Технологическая карта № 5710

Наименование изделия

Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне (со сметаной)
Номер по сборнику рецептур: 262/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|--------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Капуста свежая | 24.5000 | 19.6000 | 2.4500 | 1.9600 | | |
| Картофель | 26.4600 | 19.6000 | 2.6460 | 1.9600 | | |
| Лавровый лист | 0.0100 | 0.0100 | 0.0010 | 0.0010 | | |
| Лук репчатый | 11.6620 | 9.8000 | 1.1662 | 0.9800 | | |
| Масло растительное | 4.9000 | 4.9000 | 0.4900 | 0.4900 | | |
| Морковь свежая | 13.0340 | 9.8000 | 1.3034 | 0.9800 | | |
| Свекла свежая | 49.0000 | 39.2000 | 4.9000 | 3.9200 | | |
| Соль йодированная | 1.8380 | 1.8380 | 0.1838 | 0.1838 | | |
| Томатная паста | 2.9400 | 2.9400 | 0.2940 | 0.2940 | | |
| Вода | 196.0000 | 196.0000 | 19.6000 | 19.6000 | | |
| Сахар песок | 2.4500 | 2.4500 | 0.2450 | 0.2450 | | |
| Лимонная кислота | 0.1960 | 0.1960 | 0.0196 | 0.0196 | | |
| Мясо птицы на кости (суповой набор) | 18.3750 | 18.3750 | 1.8375 | 1.8375 | | |
| Сметана | 10.0000 | 10.0000 | 1.0000 | 1.0000 | | |
| Выход: | | 255 (245/10) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 5.250 |
| Жиры: | 10.783 |
| Углеводы: | 14.091 |
| Эн.ценность: | 172.667 |
| В1: | 0.047 |
| С: | 19.483 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.015 |
| E: | 3.384 |
| Mg: | 29.925 |
| P: | 31.088 |
| Fe: | 0.655 |
| Ca: | 54.867 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Суповой набор обрабатывают. Промывают в проточной воде. Закладывают в холодную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 40-50 минут. За 30 минут до готовности добавляют подпеченные до золотистого цвета, ломтики моркови и лука. Готовый бульон процеживают. Очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую нарезают соломкой и тушат в толсто-стенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, лимонной кислоты и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Подготовленный картофель нарезают брусочками. Шинкованные морковь, лук репчатый припускают в масле растительном с добавлением воды (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10-15 минут. В кипящий бульон закладывают свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок, лавровый лист, зелень петрушки, сметану и доводят до кипения. Температура подачи: 70±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

Косистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности-оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный вареным овощам и мясу птицы.

Не допускается привкус, запах сырой свеклы и пареных овощей.

Технологическая карта № 3537

Наименование изделия

Хлеб пшеничный
Номер по сборнику рецептур: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Хлеб пшеничный, 650гр | 65.0000 | 65.0000 | 6.5000 | 6.5000 | | |
| Выход: | | 65 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 4.940 |
| Жиры: | 0.585 |
| Углеводы: | 32.305 |
| Эн.ценность: | 146.900 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 22.750 |
| P: | 53.950 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |

| | |
|-----|-------|
| В1: | 0.104 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|--------|
| Fe: | 1.040 |
| Ca: | 16.900 |

| |
|--|
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Технологическая карта № 3701

Наименование изделия Запеканка творожно-морковная(п/ф)
 Номер по сборнику рецептур: ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--|-------------------------------|----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| П/Ф замороженный запеканка творожно-морковна | 157.0000 | 157.0000 | 15.7000 | 15.7000 | | |
| Масло растительное | 2.8000 | 2.8000 | 0.2800 | 0.2800 | | |
| Сметана | 3.0000 | 3.0000 | 0.3000 | 0.3000 | | |
| Выход: | | 150 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 5.155 |
| Жиры: | 10.933 |
| Углеводы: | 24.541 |
| Эн.ценность: | 216.612 |
| В1: | 0.001 |
| С: | 0.009 |

| | |
|-----|-------|
| A: | 0.005 |
| E: | 1.876 |
| Mg: | 0.240 |
| P: | 1.856 |
| Fe: | 0.006 |
| Ca: | 2.580 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Запеканку - полуфабрикат выкладывают на лист, смазанный растительным маслом. Сверху запеканку смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при Т 240С до готовности. Готовую запеканку порционируют. При отпуске изделие поливают соусом. Температура подачи 60-65С.

Технологическая карта № 348

Наименование изделия Фрукт свежий: Яблоко
 Номер по сборнику рецептур: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Яблоки свежие | 150.0000 | 150.0000 | 15.0000 | 15.0000 | | |
| Выход: | | 150 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 0.600 |
| Жиры: | 0.000 |
| Углеводы: | 16.950 |
| Эн.ценность: | 69.000 |
| В1: | 0.015 |
| С: | 19.500 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 13.500 |
| P: | 16.500 |
| Fe: | 3.300 |
| Ca: | 13.500 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фрукты перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают в проточной воде.

Технологическая карта № 3587

Наименование изделия Рыба тушеная в томате с овощами(филе минтая)*
 Номер по сборнику рецептур: 640/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|---------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| П/Ф филе минтая с/м | 65.0000 | 62.0000 | 6.5000 | 6.2000 | | |
| Вода | 18.0000 | 18.0000 | 1.8000 | 1.8000 | | |
| Лавровый лист | 0.0300 | 0.0300 | 0.0030 | 0.0030 | | |
| Лук репчатый | 10.0000 | 8.6600 | 1.0000 | 0.8660 | | |
| Масло растительное | 7.0000 | 7.0000 | 0.7000 | 0.7000 | | |
| Морковь свежая | 22.6000 | 18.0000 | 2.2600 | 1.8000 | | |
| Сахар песок | 2.0000 | 2.0000 | 0.2000 | 0.2000 | | |
| Соль йодированная | 1.0000 | 1.0000 | 0.1000 | 0.1000 | | |
| Томатная паста | 4.0000 | 4.0000 | 0.4000 | 0.4000 | | |
| Выход: | | 100(50/50) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 10.431 |
| Жиры: | 7.445 |
| Углеводы: | 4.835 |
| Эн.ценность: | 127.814 |
| В1: | 0.068 |
| С: | 3.566 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 4.821 |
| Mg: | 45.562 |
| P: | 17.783 |
| Fe: | 0.979 |
| Ca: | 17.555 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин), за 5-7 мин до окончания тушения добавляют лавровый лист. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась. Температура подачи 60-65С.

Технологическая карта № 5822

Наименование изделия Картофельное пюре на молоке с маслом
 Номер по сборнику рецептур: 946/2/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------------|-------------------------------|-------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Картофель | 165.3000 | 123.9750 | 16.5300 | 12.3975 | | |
| Масло сливочное | 10.0000 | 10.0000 | 1.0000 | 1.0000 | | |
| Молоко концентрированное | 8.4290 | 8.4290 | 0.8429 | 0.8429 | | |
| Соль йодированная | 0.9670 | 0.9670 | 0.0967 | 0.0967 | | |
| Вода | 17.9120 | 17.9120 | 1.7912 | 1.7912 | | |
| Выход: | | 155(145/10) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 3.099 |
| Жиры: | 8.031 |
| Углеводы: | 25.421 |
| Эн.ценность: | 180.631 |
| В1: | 0.155 |
| С: | 24.907 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 48.793 |
| E: | 0.224 |
| Mg: | 32.021 |
| P: | 93.786 |
| Fe: | 1.249 |
| Ca: | 43.257 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сырой очищенный картофель варят до готовности в подсоленной воде. Затем воду сливают, добавляют восстановленное молоко и сливочное масло, и толкут. Для получения 1 л восстановленного молока используют 370 мл концентрированного молока и 630 мл воды.

Технологическая карта № 4557

Наименование изделия: Винегрет овощной
 Номер по сборнику рецептов: 161/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|---------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Картофель | 19.3800 | 15.0000 | 1.9380 | 1.5000 | | |
| Свекла свежая | 12.5400 | 9.0000 | 1.2540 | 0.9000 | | |
| Морковь свежая | 8.0400 | 6.0000 | 0.8040 | 0.6000 | | |
| Конс.Огурцы соленые | 11.2800 | 10.8000 | 1.1280 | 1.0800 | | |
| Лук репчатый | 10.7100 | 9.0000 | 1.0710 | 0.9000 | | |
| Масло растительное | 6.0000 | 6.0000 | 0.6000 | 0.6000 | | |
| Соль йодированная | 0.3000 | 0.3000 | 0.0300 | 0.0300 | | |
| Выход: | | 60 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 0.684 |
| Жиры: | 6.015 |
| Углеводы: | 5.526 |
| Эн.ценность: | 77.856 |
| B1: | 0.028 |
| C: | 5.100 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 4.091 |
| Mg: | 11.151 |
| P: | 17.466 |
| Fe: | 0.310 |
| Ca: | 11.895 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками. Репчатый лук нарезают полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают.

Технологическая карта № 5758

Наименование изделия: Щи из свежей капусты, с картофелем на курином бульоне (со сметаной)
 Номер по сборнику рецептов: 282/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|-------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Капуста свежая | 61.5000 | 49.2000 | 6.1500 | 4.9200 | | |
| Картофель | 39.3600 | 29.5200 | 3.9360 | 2.9520 | | |
| Лавровый лист | 0.0090 | 0.0090 | 0.0009 | 0.0009 | | |
| Лук репчатый | 11.7100 | 9.8400 | 1.1710 | 0.9840 | | |
| Масло растительное | 4.9200 | 4.9200 | 0.4920 | 0.4920 | | |
| Морковь свежая | 13.0930 | 9.8450 | 1.3093 | 0.9845 | | |
| Соль йодированная | 1.9680 | 1.9680 | 0.1968 | 0.1968 | | |
| Томатная паста | 1.4760 | 1.4760 | 0.1476 | 0.1476 | | |
| Сметана | 4.0000 | 4.0000 | 0.4000 | 0.4000 | | |
| Мясо птицы на кости (суповой набор) | 18.4450 | 18.4450 | 1.8445 | 1.8445 | | |
| Вода | 196.8000 | 196.8000 | 19.6800 | 19.6800 | | |
| Выход: | | 250 (246/4) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 5.090 |
| Жиры: | 9.628 |
| Углеводы: | 10.503 |
| Эн.ценность: | 147.224 |
| B1: | 0.048 |
| C: | 30.196 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.006 |
| E: | 3.408 |
| Mg: | 14.580 |
| P: | 31.746 |
| Fe: | 0.701 |
| Ca: | 47.496 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Суповой набор обрабатывают. Промывают в проточной воде. Заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 40-50 минут. За 30 минут до готовности добавляют подпеченные до золотистого цвета, ломтики моркови и лука. Готовый бульон процеживают. Капусту нарезают шашками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. За 10 минут до окончания варки в щи добавляют пассерованные морковь, лук, томатную пасту, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют лавровый лист, сметану и вновь доводят до кипения. В щи можно положить чеснок, растертый с солью.

Температура подачи: $70 \pm 5^\circ \text{C}$.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Внешний вид: капуста нарезана шашками, овощи - дольками

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности - оранжевый, овощей - натуральный

Вкус: капусты в сочетании с овощами и птицы, умеренно соленый

Запах: свойственный овощам, капусты

Технологическая карта № 5722

Наименование изделия Котлета "Домашняя"(в)запеченая с соусом сметанным*
 Номер по сборнику рецептур: ТПП/1044/3/1998

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| П/Ф Котлета "Домашняя" 85 гр весом | 110.0000 | 100.0000 | 11.0000 | 10.0000 | | |
| Смазка листов, противней: | | | | | | |
| Масло растительное | 2.8000 | 2.8000 | 0.2800 | 0.2800 | | |
| СОУС: | | | | | | |
| Вода | 33.0000 | 33.0000 | 3.3000 | 3.3000 | | |
| Мука в/с | 2.2500 | 2.2500 | 0.2250 | 0.2250 | | |
| Сметана | 7.5000 | 7.5000 | 0.7500 | 0.7500 | | |
| Соль йодированная | 0.6000 | 0.6000 | 0.0600 | 0.0600 | | |
| Масло сливочное | 1.5000 | 1.5000 | 0.1500 | 0.1500 | | |
| Выход: | | 120(90/30) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 15.465 |
| Жиры: | 14.314 |
| Углеводы: | 16.232 |
| Эн.ценность: | 255.752 |
| B1: | 0.006 |
| C: | 0.024 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 6.761 |
| E: | 1.891 |
| Mg: | 1.548 |
| P: | 6.941 |
| Fe: | 0.105 |
| Ca: | 10.125 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 110-120С, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70С, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячего бульона (воды) и вымешивают до образования однородной массы, затем заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведенной до кипения и варят 3-5 мин. Замороженный п/ф дефростируют. Котлеты кладут на противень, смазанный маслом растительным, запекают в жарочном шкафу до полуготовности при Т 165-170С, заливают соусом и тушат до готовности.

Технологическая карта № 2690

Наименование изделия Гречка отварная с маслом
 Номер по сборнику рецептур: 931/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Крупа гречневая | 78.5400 | 78.5400 | 7.8540 | 7.8540 | | |
| Масло сливочное | 6.0000 | 6.0000 | 0.6000 | 0.6000 | | |
| Соль йодированная | 0.5000 | 0.5000 | 0.0500 | 0.0500 | | |
| Выход: | | 176(170/6) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 9.944 |
| Жиры: | 6.942 |
| Углеводы: | 44.924 |
| Эн.ценность: | 281.563 |
| B1: | 0.338 |
| C: | 0.007 |

| | |
|-----|---------|
| A: | 28.571 |
| E: | 0.060 |
| Mg: | 157.589 |
| P: | 235.849 |
| Fe: | 5.324 |
| Ca: | 19.573 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную гречневую крупу закладывают в кипящую воду подсоленную воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Для упревания поставить в жарочный шкаф. При порционировании добавляют сливочное масло и перемешивают.

Технологическая карта № 2534

Наименование изделия Хлеб пшеничный
 Номер по сборнику рецептур: ТПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Хлеб пшеничный, 650гр | 42.9000 | 42.9000 | 4.2900 | 4.2900 | | |
| Выход: | | 42,9 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 3.260 |
| Жиры: | 0.386 |
| Углеводы: | 21.321 |
| Эн.ценность: | 96.954 |
| В1: | 0.069 |
| С: | 0.000 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.000 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 15.015 |
| P: | 35.607 |
| Fe: | 0.686 |
| Ca: | 11.154 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Технологическая карта № 5715

Наименование изделия Какао с молоком*
 Номер по сборнику рецептур: 1222/2/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Какао порошок | 2.0000 | 2.0000 | 0.2000 | 0.2000 | | |
| Молоко концентрированное | 30.0000 | 30.0000 | 3.0000 | 3.0000 | | |
| Сахар песок | 10.0000 | 10.0000 | 1.0000 | 1.0000 | | |
| Вода | 150.0000 | 150.0000 | 15.0000 | 15.0000 | | |
| Выход: | | 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|--------|
| Белки: | 2.406 |
| Жиры: | 2.640 |
| Углеводы: | 13.274 |
| Эн.ценность: | 87.080 |
| В1: | 0.020 |
| С: | 0.360 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 13.560 |
| E: | 0.000 |
| Mg: | 17.500 |
| P: | 80.300 |
| Fe: | 0.530 |
| Ca: | 87.460 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют кипятком и растирают в однородную массу, затем при помешивании вливают молоко и доводят до кипения.

Технологическая карта № 5582

Наименование изделия: Суп гороховый на курином бульоне*
 Номер по сборнику рецептов: 306/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Картофель | 61.6000 | 40.0000 | 6.1600 | 4.0000 | | |
| Горох | 16.0000 | 16.0000 | 1.6000 | 1.6000 | | |
| Лавровый лист | 0.0800 | 0.0800 | 0.0080 | 0.0080 | | |
| Лук репчатый | 10.4000 | 8.0000 | 1.0400 | 0.8000 | | |
| Масло растительное | 4.0000 | 4.0000 | 0.4000 | 0.4000 | | |
| Морковь свежая | 11.2000 | 8.0000 | 1.1200 | 0.8000 | | |
| Соль йодированная | 1.6000 | 1.6000 | 0.1600 | 0.1600 | | |
| Вода | 150.0000 | 150.0000 | 15.0000 | 15.0000 | | |
| Мясо птицы на кости (суповой набор) | 15.0000 | 15.0000 | 1.5000 | 1.5000 | | |
| Выход: | | 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 7.270 |
| Жиры: | 7.450 |
| Углеводы: | 16.896 |
| Эн.ценность: | 161.773 |
| В1: | 0.201 |
| С: | 9.200 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 0.320 |
| E: | 2.786 |
| Mg: | 28.992 |
| P: | 68.480 |
| Fe: | 1.800 |
| Ca: | 31.520 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель нарезают кубиками, морковь и лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. Горох перебирают, моют и замачивают на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. В кипящую воду кладут подготовленный горох, затем добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5 мин до готовности кладут соль. Можно подавать с гречками
 Температура подачи: 70±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Внешний вид: картофель нарезан кубиками, горох разварен

Консистенция: картофель и овощи мягкие, горох - пюреобразный

Цвет: светло-желтый (горчичный)

Вкус: свойственный гороху. умеренно соленый

Запах: гороха и овощей

Технологическая карта № 3464

Наименование изделия: Рис отварной с маслом
 Номер по сборнику рецептов: 934/3/1998.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|----------|------|-------|
| | 1 порц | | 100 порц | | | |
| | брутто г | нетто г | брутто кг | нетто кг | Цена | Сумма |
| Крупа рисовая | 52.2000 | 52.2000 | 5.2200 | 5.2200 | | |
| Масло сливочное | 5.0000 | 5.0000 | 0.5000 | 0.5000 | | |
| Соль йодированная | 0.9660 | 0.9660 | 0.0966 | 0.0966 | | |
| Выход: | | 150(145/5) | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| | |
|--------------|---------|
| Белки: | 3.694 |
| Жиры: | 4.147 |
| Углеводы: | 38.693 |
| Эн.ценность: | 206.876 |
| В1: | 0.042 |
| С: | 0.006 |

| | |
|-----|--------|
| A: | 22.500 |
| E: | 0.285 |
| Mg: | 27.057 |
| P: | 79.800 |
| Fe: | 0.629 |
| Ca: | 10.061 |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную рисовую крупу закладывают в кипящую воду подсоленную воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Для упревания поставить в жарочный шкаф. При порционировании добавляют сливочное масло и перемешивают.
 Температура подачи 60-65С.