

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

*блюд и кулинарных изделий
для питания детей
школьного возраста
на 2025 – 2026 учебный год*

При составлении технологических карт использовался Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544 с.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Холодные блюда

Бутерброды и салаты

Для приготовления холодных блюд в питании школьников используются свежие, квашеные и соленые овощи.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 мин небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо удалить наружные листья.

Для сохранения витаминов, кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением, свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Зелень, предназначенную для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 10% растворе поваренной соли в течении 10 мин и ополаскивать проточной питьевой водой.

Изготовление салата и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло.

Срок реализации: не заправленного салата не более 2 часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления (при температуре хранения 4 +2° С). Температура подачи: 14 + 2°С.

Для бутербродов, хлеб нарезают ломтиками толщиной 1 – 1,5 см. На него укладывают тонкие кусочки основного продукта, стараясь покрыть ими всю поверхность ломтика хлеба.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30 – 40 мин до отпуска и хранят на холоде.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г
Масло сливочное	5	5	10	10	15	15	20	20
ВЫХОД:	5		10		15		20	

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают кусочками, прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные кусочки масла с гладкими краями

Консистенция: мягкая, не расплывшаяся

Цвет: соответствует виду масла, светло-желтый

Вкус: сладко-сливочный, без горечи. *Запах:* свежего масла

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)	5,3	5	10,6	10	15,9	15	21,2	20
ВЫХОД:	5		10		15		20	

Технология приготовления:

Сыр нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый

Вкус: соответствует виду сыра, без горечи

Запах: свойственный свежему сыру

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с сыром и маслом

Номер рецептуры: 3.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 – 544с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса					
	брутто, г			нетто, г		
Сыр российский, или волжский, или голландский, или швейцарский, или чеддер, или московский, или ярославский или степной, или костромской	15	10		15	10	
Масло сливочное	5	5		5	5	
Хлеб	30	30		30	30	
Выход				50	45	

Технология приготовления

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра, масло сливочного и хлеба.

Вкус: сыра, мало сливочного и хлеба.

Запах: сыра и масло в сочетании со свежим хлебом.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»

г.п. Нарткала

А.Б. Беждугов

«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 20

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 – 544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	60	58	102	98
Масло растительное	2	2	3	3
ВЫХОД:	60		100	

Технология приготовления:

Свежие огурцы перебирают, промывают в проточной воде небольшими партиями, отрезают место крепления плодоножки, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют. Перед отпуском огурцы солят, заправляют растительным маслом, посыпают обработанной нашинкованной зеленью.

Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Температура подачи не ниже $+14^{\circ}\text{C}$

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом.

Консистенция: мякоть - плотная, форма нарезки сохраняется, хрустящая.

Цвет: соответствует сорту огурцов.

Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый.

Запах: свежих огурцов и растительного масла.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

Номер рецептуры: 23

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П. Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 – 544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	46	43	96	92
Лук репчатый	6,6	5,5	7,2	6
или лук зеленый	6,5	5	7,5	6
Масло растительное	2	2	3	3
ВЫХОД:	60		100	

Технология приготовления:

Помидоры свежие промывают проточной водой, удаляют плодоножку, нарезают тонкими ломтиками. Лук очищают, срезают донце и шейку, удаляют сухие листья и шинкуют. Подготовленный зеленый лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: помидоры и лук перемешаны, уложены горкой, форма нарезки сохраняется.

Консистенция: помидоров – упругая, сочная.

Цвет: соответствует сорту помидоров.

Вкус: свойственный свежим помидорам, умеренно соленый.

Запах: свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 – 544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	70	56	122	98
Масса прогретой капусты	-	51	-	88
Лук зеленый	10	8	12,5	10
или морковь	10	8	12,5	10
Масло растительное	2	2	3	3
Зелень	1	0,8	1	0,8
ВЫХОД:	60		100	

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой. Салат заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°C. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°C.

Температура подачи не ниже +14 °C.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам

Вкус: свойственный входящим в салат продуктам, умеренно соленый

Запах: свежей белокочанной капусты, моркови и растительного масла

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 52

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая до 1 января	73	58 ¹	123	98 ¹
с 1 января	78	58 ¹	131	98 ¹
Масло растительное	2	2	3	3
ВЫХОД:	60		100	

¹ Масса отварной очищенной свеклы

Технология приготовления:

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла мелко измельчена, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 24

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры	34	29	56	47
Огурцы	34	29	56	47
Лук зеленый	3	2,8	4	3
Зелень			1	0,8
Масло растительное			3	3
ВЫХОД:	60		100	

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый – полукольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемешку и посыпают луком. Перед отпуском поливают растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +14°C

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи нарезаны ломтиками, уложены горкой, заправлена растительным маслом

Консистенция: упругая, сочная

Цвет: помидоров – красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных- белый с зеленой каймой, очищенных – белый.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с луком, в меру соленый

Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия № 9

Наименование кулинарного изделия: Овощи натуральные свежие.

Номер рецептуры: 71.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса					
	Брутто, г.			Нетто, г.		
Помидоры свежие	53	63	104	50	60	100
или огурцы свежие	53	63	103	50	60	100
Выход				50	60	100

Технология приготовления

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

Требования к качеству

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры - целые.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г			Нетто, г		
Морковь	123	73	117	97	58	93
Масло растительное	3	4	7	3	4	7
ВЫХОД:				100	60	100

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85⁰С не менее 3 минут. Добавляют масло растительное и перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	170	120	210	150
Молоко	30	30	30	30
Масло сливочное	2	2	2	2
ВЫХОД:	150		180	

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде 25-30 минут до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белая с кремовым оттенком

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия: Овощи натуральные соленые.

Номер рецептуры: 70.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса					
	брутто, г			нетто, г		
Помидоры соленые	55	66	110	50	60	100
или огурцы соленые	55	66	110	50	60	100
Выход				50	60	100

Технология приготовления

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место крепления плодоножки.

Требования к качеству

Внешний вид: Огурцы и помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленых.

Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ

Номер рецептуры: 142

Наименование сборника рецепту: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	150	110
Морковь	14	11
Мука	2	2
Масло растительное	4	4
Лук репчатый	10	8
Томат паста	3	3
Сметана	5	5
Вода	70	70
ВЫХОД:	200	

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают дольками или кубиками, лук мелко шинкуют. Подготовленные картофель и овощи слегка обжаривают или припускают по отдельности в небольшом количестве воды с добавлением масла, лук слегка пассеруют. Затем все соединяют, добавляют соус, соль и тушат 25-30 мин до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранили первоначальную форму нарезки

Консистенция: мягкая, в меру плотная

Цвет: светло - коричневый

Вкус: умеренно соленый, свойственный используемым компонентам и соусу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам, не допускается запах подгорелых овощей.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Первые блюда

В питании школьников приготавливают горячие заправочные, молочные, пюреобразные, и прозрачные супы.

Овощи для приготовления супов сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо удалить наружные листья

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи в кипящую воду, нарезав их перед варкой.

Для сохранения аромата и вкуса, лук и морковь следует слегка посеровать в масле, а затем добавлять в суп или соус.

Супы готовят с макаронными изделиями, крупами. Перед использованием крупы перебирают и промывают проточной водой. Готовые блюда заправляют прокипяченной сметаной (борщ, щи, рассольник и т.д.)

Молочные супы варят на молоке, смеси молока и воды. Молочные супы варят: с макаронными изделиями – 10-40 мин (в зависимости от сорта), с дроблеными крупами – 10-15 мин, с недроблеными крупами (рисовая, гречневая, перловая, пшено) 20-30 мин. Молочные супы с макаронными изделиями при длительной варке и хранении быстро густеют. Во избежание этого их следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 20-30 мин. Готовые молочные супы заправляют растопленным сливочным маслом.

Борщ и красные супы готовят при температуре 90-110 °С 40-50 мин.

Щи готовят при температуре 95-100 °С 30-40 мин.

Температура подачи : 70 + 5° С

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ

Номер рецептуры: 101

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г			Нетто, г		
Картофель	80	75		58	55	
Крупа пшеничная, перловая	10	7		10	8	
или рис, пшено	10	7		10	8	
Морковь	10	10		8	8	
зелень	1	1		0,8	0,8	
Лук репчатый	7	7		6	6	
Масло растительное	3	3		3	3	
Томат паста	3	2		3	2	
Сметана	5	5		5	5	
Вода	188	150		188	150	
ВЫХОД:	250	200		250	200	

Технология приготовления:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и слегка пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами. Отпускают с прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ
С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 103

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плус, 2015- 544с..

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто,г	Нетто,г.	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель			46	34	56	40
Макаронные изделия			10	8	10	10
Морковь			10	8	12	10
Лук репчатый			7	6	10	8
Томат паста			3	3	3	3
Масло растительное			3	3	3	3
Зелень			1	0,8	1	0,8
Вода			150	150	180	180
Сметана			5	5	5	5
ВЫХОД:			200		250	

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и томатное пюре и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут картофель, пассерованные овощи, томатное пюре, а вермишель или фигурные изделия добавляют за 10-15 минут до готовности супа. Отпускают с прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму

Консистенция: овощи и картофель мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Директор МКОУ «Лицей № 1»

г.п. Нарткала

А.Б. Беждугов

«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14**Наименование кулинарного изделия (блюда):** БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**Номер рецептуры: 82****Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	30	24	40	32	50	40
Морковь	7,5	6	10	8	10	8
Капуста свежая	15	12	20	16	25	20
Картофель	19	13	25	18	30	20
Зелень			1	0,8	1	0,8
Лук репчатый	7	6	8	7	8	7
Томатное пюре	3	3	4	4	5	5
Масло растительное	2	2	3	3	3	3
Сметана	4	4	5	5	5	
Вода	120	120	160	160	200	200
ВЫХОД:	150		200		250	

Технология приготовления:

Очищенные овощи и зелень промывают в проточной воде не менее 5 мин.. Подготовленную капусту свежую шинкуют, картофель нарезают брусочками или кубиками. Шинкованные морковь, лук репчатый, зелень пассеруют в растительном масле. Свеклу нарезают соломкой или измельчают на овощерезке и тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масло и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы) в течении 10-15 мин.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками или кубиками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Борщ отпускают с прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

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

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый

Вкус: умеренно соленый

Запах: свойственный овощам.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	38	30	50	40	62,5	50
Картофель	22,5	18	30	24	37,5	30
Морковь	8	7	10	8	12,5	10
Зелень	1	0,8	1	0,8	1	0,8
Лук репчатый	8	7	9,6	8	12	10
Масло растительное	1,5	1,5	2	2	5	5
Масло сливочное	1,5	1,5	1,5	1,5		
Вода или бульон	120	120	160	160	200	200
Томатное пюре	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5
Сметана	5	5	5	5	5	5
ВЫХОД:	150		200		250	

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками или шинкуют, картофель — дольками или кубиками. Морковь измельчают на овощерезке, лук мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла в течение 10-15 мин, затем добавляют томат пасту и припускают еще 5-7 мин.

В кипящий бульон или воду закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель и варят 10-15 мин. Затем добавляют припущенные морковь, лук, и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют прогретое томатное пюре, соль.

При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

Щи отпускают с прокипяченной сметаной и посыпают зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель – дольками.

Консистенция: капуста – упругая, овощи - мягкие

Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности – оранжевый; овощей – натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам, капуста.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ
С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Номер рецептуры: 104

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	100	80	125,2	100
Морковь	10	8	10	8
Лук репчатый	9,6	8	10	8
Сметана	5	5	5	5
Зелень	2	1,5	2	1,5
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода или бульон	140	140	175	175
Фрикадельки				
Морковь	5	4	5	4
Говядина б/к (мякоть)	30	30	30	30
Рис	3	3	3	3
Вода	5	5	5	5
Яйцо	2	1,5	2	1,5
Масса фрикадельки		30		30
ВЫХОД:	200		250	

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Фрикадельки: мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, добавляют рис отварной, морковь протертый через терку, соль и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: овощи и картофель мягкие, фрикадельки – упругие, сочные.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный фрикаделькам, картофелю и овощам .

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Директор МКОУ «Лицей № 1»

Утверждаю

г.п. Нарткала

А.Б. Беждугов

«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский.

Номер рецептуры: 96.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015-544с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса					
	Брутто, г			Нетто, г		
Картофель	40	43	46	28	30	34
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	5	10	12	5	10	12
Морковь	8	10	10	6	8	8
Лук репчатый	5	7	7	4	6	6
Огурцы соленые	12	14	15	9	12	13
Масло растительное	2	3	3	2	3	3
Зелень	1	1	1	0,8	0,8	0,8
Сметана	5	5	5	5	5	5
Вода	113	150	188	113	150	188
Выход	150	200	250	150	200	250

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

При отпуске кладут прокипяченную сметану.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой.

Консистенция: овощей-сочная; огурцов-слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена.

Цвет: бульона - желтый, жир на поверхности - желтый, овощей - натуральный.

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, овощей.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	40	28	46	34	46	34
Горох лущеный или фасоль	14	14	17	17	20	20
Морковь	8	6	10	8	12	10
Зелень	0,3	0,3	1	0,8	1	0,8
Лук репчатый	8	6	8	7	10	8
Масло растительное	3	3	3	3	4	4
Сметана	5	5	5	5	6	6
Вода	105	105	140	140	175	175
ВЫХОД:	150		200		250	

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленный горох или фасоль кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

При отпуске кладут прокипяченную сметану.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками, горох лущеный в виде разваренных зерен

Консистенция: овощи мягкие, горох хорошо разварился

Цвет: светло-желтый (горчишный)

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 111

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015-544с..

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия (вермишель)	17	17	20	20
Морковь	10	8	12	10
Лук репчатый	7	6	10	8
Масло растительное	3	3	4	4
Томатная паста	2	2	2	2
Сметана	5	5	5	5
Зелень	1	0,8	1	0,8
Вода	190	190	238	238
ВЫХОД:	200		250	

Технология приготовления:

В кипящую воду (бульон) кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют пассерованные морковь, лук и томатное пюре и варят до готовности.

При приготовлении супа с вермишелью в кипящий бульон или воду кладут пассерованные овощи и томатное пюре и варят с момента закипания 5-8 мин., затем добавляют вермишель и варят еще 5-7 мин.

Макаронные изделия при длительной варке и хранении супа деформируются. Во избежание этого суп следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30-40 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия, сохранили форму

Консистенция: овощи – мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Блюда из картофеля, овощей, круп и макаронных изделий

**** блюда из овощей и картофеля***

Для приготовления блюд овощи подвергают различным приемам тепловой обработки – варке, припусканию, тушению, запеканию.

Пищевая ценность овощных блюд обусловлена высоким содержанием в них витаминов, углеводов и минеральных солей, легко усвояемых и необходимых организму человека.

Однако содержащиеся в овощах минеральные соли, углеводы и витамины легко растворимы в воде, поэтому очищенные овощи не рекомендуется оставлять на длительный срок в холодной воде. Особенно это относится к картофелю, активность витамина С в котором при хранении в воде снижается на 40%. Для лучшей сохранности витамина С овощи при варке следует опускать в кипящую воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении.

Картофель и морковь варят очищенными, свеклу – в кожуре. При варке картофель и овощи кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды. Свеклу, морковь и горох лущеный варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества и замедляет процесс варки.

Для припускания и тушения овощи нарезают дольками, соломкой или кубиками. Для приготовления тушеных блюд, таких как овощное рагу, картофель тушеный, морковь тушеная и др. предварительно обжаренные или припущенные овощи тушат с добавлением соуса. При этом рекомендуется добавить жидкость (воду – в количестве 10-15% от массы овощей) с учетом тепловых потерь при тушении.

Зелень, предназначенные для приготовления блюд без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

**** блюда из круп***

Каши можно варить из любого вида крупы. Варят их на молоке, на воде, на смеси молока и воды. Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. Пшено, рисовую, перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую и гречневую – только теплой. При этом следует учитывать, что при промывании в крупе остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Крупу манную и другие дробленые крупы, а также «Геркулес», не промывают.

В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Такая каша держится на тарелке, не расплываясь.

При варке вязкой каши следует учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено – не более 10 минут), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются «Геркулес», манная и дробленые крупы: овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная. Ячневую крупу или «Геркулес» засыпают в кипящее молоко и варят до готовности.

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95 °С почти полностью набухает, поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

**блюда из макаронных изделий*

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды и 50 г соли) без последующей промывки.

Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались.

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3 л воды и 30 г соли).

Запеченные блюда из макаронных изделий готовят в жарочном шкафу 10-12 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см .

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру 70 + 5°С .

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

Номер рецептуры: 199

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016-640с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	40	40	32	32
или пшеничная	50	50	40	40
или рисовая	40	40	32	32
или овсяная	50	50	40	40
или гречневая	50	50	40	40
Молоко	145	145	120	120
Сахар	5	5	4	4
Масло сливочное	2	2	2	2
Вода	55	55	40	40
ВЫХОД:	250		200	

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 10-12 мин до полуготовности. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко и продолжают варку еще 10-12 мин до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные

Консистенция: жидкая

Цвет: свойственный виду каши

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: № 309

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, гр.	брутто, гр.	нетто, кг.	нетто, кг.
Макаронные изделия	63,0	52,0	63	52
Масло сливочное	3	2	3	2
Выход	180	150	180	150

Технологический процесс

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6 л. воды, 50г соли на 1 кг макаронных изделий). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Требования к качеству

Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварной вермишели и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24

Наименование кулинарного изделия: Макароны отварные с сыром.

Номер рецептуры: № 204

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса			
	брутто(г)	нетто(г)	брутто(г)	нетто (г)
Макароны	70	70		
Сыр российский	10	10		
Масло сливочное	2	2		
Выход	200			

Технология приготовления

Макароны отваривают, заправляют растопленным маслом, посыпают тёртым сыром непосредственно перед подачей.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тёртым сыром..

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра

Запах: отварных макарон с ароматом сыра.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, гр.	брутто, гр.	нетто, кг.	нетто, кг.
Гречка	86	71	86	71
Пшено	72	60	4,0	6,0
Рис	47	36	4,7	3,6
Масло сливочное	3	2	3	2
Выход	180	150	180	150

Технологический процесс

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, всплывшие пустотелые зерна удаляют, варят до загустения, периодически помешивая. После набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают крышкой и доводят до готовности. Масло можно добавлять во время варки или поливать при отпуске.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: характерный для рецептурных компонентов.

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: каши из данного вида крупы с маслом.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ

Номер рецептуры: № 206

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи пдюз, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Макароны	50	50	5,0	5,0
Масса отварных макарон	-	143	-	14,3
Яйца	40	35	4,0	3,5
Молоко	30	30	3,0	3,0
Мало сливочное	2	2	0,2	0,2
Масло растительное (для смазки противня)	1	1	0,1	0,1
Сыр российский	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката	-	215	-	21,5
Выход	200		20,0	

Технологический процесс

Сырые яйца смешивают с холодным молоком и солят. Этой смесью заливают вареные, заправленные маслом макароны, кладут на смазанный маслом противень, сверху посыпают тертым сыром и запекают 8-10 мин при температуре 180-200°C.

Требования к качеству

Внешний вид: аккуратно порезанные куски в виде квадратов или ромбов

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27

Наименование кулинарного изделия: ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ.

Номер рецептуры: 213.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Брутто, г.			Масса		
				Нетто, г		
Картофель	140	158	210	100	111	147
Яйцо	40	45	60	35	39	53
Молоко	17	20	25	17	20	25
Масло растительное	2	2	3	2	2	3
Выход	130	150	200	130	150	200

Технология приготовления

Картофель, нарезанный дольками обжаривают или варят до готовности, заливают омлетной массой и запекают на противне в жарочном шкафу 8-10 мин при температуре 180-200 °С до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность золотистая; картофель сохранившейся формы.

Консистенция: однородная, сочная, с кусочками обжаренного картофеля.

Цвет: золотисто - желтый.

Вкус: свежих жареных яиц и картофеля.

Запах: свежих жареных яиц и картофеля.

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Блюда из творога и яиц.

Для приготовления блюд из яиц используются свежие куриные яйца.

Яйца используют в виде омлетов или в вареном виде

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

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

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

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

Омлеты готовят в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Яйцо варят 8-10 минут после закипания воды.

Из творога приготавливают горячие блюда. В питании детей школьного возраста рекомендуется 5% - 9% м.д.ж.

Для приготовления горячих блюд творог протирают через сито или протирачную машину. При протирании образуются потери 1-2%.

Вторые горячие блюда готовят отварными (ленивые вареники), а также запеченными (сырники, пудинги, запеканки).

Запеканки и пудинги из творога готовят в жарочном шкафу - 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто, г	Нетто, г	
Яйцо куриное	1 шт.	40	50
ВЫХОД:	-	40	50

Технология приготовления:

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

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

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

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

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 8-10 минут. Для облегчения очистки от скорлупы яйца после варки погружают в холодную воду.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

Требования к качеству:

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок- белый, желток-желтый

Вкус: свежего вареного яйца.

Запах: свойственный свежесваренным яйцам.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ
Запеченный

Номер рецептуры: 210

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	44	38	85	75
Молоко	15	15	30	30
Масло сливочное (для смазывания противня)	1	1	2	2
Масса омлетной смеси	-	53	-	105
ВЫХОД:	50		100	

Технология приготовления:

К обработанным яйцам куриным добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень высотой не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С до образования легкой румяной корочки. Готовый омлет натуральный нарезают на порции.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные порционные куски в виде ромбов или квадратов.

Консистенция: однородная, сочная, нежная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц, умеренно соленый, сливочного масла.

Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА
со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 223

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	94	94	141	140
Крупа манная	6	6	10	10
или мука пшеничная	8	8	12	12
Сахар	6	6	9	9
Яйца	1/13 шт	3	1/10 шт	4
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
Сухари панировочные	4	4	5	5
Сметана	4	4	5	5
Сгущенное молоко	30	30	40	40
ВЫХОД:	100/15		150/20	

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220 - 280 °С до готовности

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Вкус: умеренно сладкий.

Запах: слабовыраженный - творога.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА ЗАПЕЧЕННЫЕ
со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 219

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г	Нетто, г
Творог	46	45	91	90	137	136
Мука пшеничная	7	7	14	14	21	21
Сахар	4	4	8	8	12	12
Яйца	1/20 шт.	2	1/10	4	5,4	5,4
Мука на подпыл	1,5	1,5	3	3	4	4
Масса полуфабриката	-	59,5	-	119	-	178
Молоко сгущенное	20	20		20	20	20
Масло растительное	1	1	2	2	3	3
ВЫХОД:	50/20		100		150/20	

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют муку, яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6см, нарезают поперек, ломтики панируют в муке и формируют круглые биточки толщиной 1,5см, укладывают на противень, смазанный маслом и запекают в духовом шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранена форма, поверхность без трещин, политы молоком сгущенным

Консистенция: нежная, пышная, однородная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе – светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий, без излишней кислотности .

Запах: запеченного творога.

Директор МКОУ «Лицей № 1»

Утверждаю

г.п. Нарткала

А.Б. Беждугов

«___» _____ 20__ г.

Блюда из рыбы

Рыбу для питания школьников приготавливают отварной, припущенной, тушеной и запеченной..

Подготовленную рыбу - филе без костей нарезают на порционные куски, на поверхности кожи каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы при варке не деформировались. Рыбу варят в котлах, снабженных решетками при температуре 85-90 °С в течение 5-7 мин. Бульон, полученный при варке рыбы, можно использовать для супов и соусов.

Припускание – разновидность варки, но в отличие от последней производится в меньшем количестве жидкости. Припущенная рыба вкуснее, чем отварная, так как при таком способе тепловой обработки в рыбе полнее сохраняются питательные вещества. Рыбу припускают порционными кусками. Порционные куски рыбы, перед припусканьем ошпаривают для того, чтобы уменьшить выделение из них белков во время припускания. Рыбу припускают в котлах, снабженных решетками, при закрытой крышке. Подготовленную рыбу укладывают в посуду в один ряд, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость прикрыла рыбу на $\frac{1}{4}$ объема.

Тушеная рыба отличается приятным вкусом, так как готовится с добавлением лука, томатного пюре и т.д. для тушения используется сырая или предварительно слегка обжаренная рыба. При тушении обжаренной рыбы вкусовые качества рыбы значительно улучшаются.

Горячие вторые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже $70 + 5^{\circ}\text{C}$.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»

г.п. Нарткала

А.Б. Беждугов

«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА, ТУШЕННАЯ В
ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто,г
Рыба минтай (филе)	42	37,8	75	67,5	80	72
Вода или бульон	13	13	17	17	20	20
Морковь	16	12	12	10	12	10
Масло растительное	2	2	3	3	4	4
Лук репчатый	8	7	10	8	10	8
Томатное пюре	2	2	5	5	5	5
Масса тушеной рыбы	-	30	-	56	-	60
Масса готовой рыбы с овощ.	-	60	-	90	-	100
ВЫХОД:	60		90		100	

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы из филе укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, соль, закрывают крышкой, тушат 30 - 40 мин. до готовности. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Требования к качеству:

Внешний вид: тушеный филе рыбы с овощами

Консистенция: сочная, мягкая

Цвет: рыба на разрезе белый, овощей - натуральный

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый

Запах: свойственный тушеной рыбе с овощами.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ

Номер рецептуры: 235

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто,г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба минтай (филе)			75	67	80	72
Вода			9	9	10	10
Морковь			7	6	10	8
Лук репчатый			8	7	10	8
Хлеб			15	15	17	17
Яйцо			3	2	3	2
Сухари панировочные			8	8	10	10
Масло раст. (для смазки листов)			0,5		0,5	0,5
Соус №330,332				50		50
ВЫХОД:			90/50		100/50	

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в воде или молоке хлебом, припущенным луком и морковью, добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты, панируют в сухарях, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу 10-15 минут при температуре 250-280 °С до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: котлеты овальной, биточки- кругло-приплюснутой формы

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: белый или светло-серый

Вкус: в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты рыбные любительские

Номер рецептуры: 272

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016-640с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто,г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба минтай (филе)			75	67	80	72
Вода			10	10	13	13
Морковь			12	10	15	13
Лук репчатый			8	7	8	7
Хлеб			15	15	17	17
Яйцо			3	2	3	2
Сухари панировочные			8	8	8	8
Масло раст. (для смазки листов)			0,5		0,5	0,5
Соус №330,332				50		50
ВЫХОД:			90/50		100/50	

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в воде или молоке хлебом, вареной морковью, припущенным луком, добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают, выбивают и формируют котлеты, панируют в сухарях, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу 15–20 минут при температуре 220-250 °С до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: котлеты овальной формы, поверхность без трещин

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: белый или светло-серый

Вкус: в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Директор МКОУ «Лицей № 1»

Утверждаю

г.п. Нарткала

А.Б. Беждугов

«____» _____ 20__ г.

Блюда из мяса и птицы

Из мяса и птицы приготавливают разнообразный ассортимент отварных, припущенных, тушеных и запеченных блюд.

На гарнир к мясу рекомендуется подавать отварные и припущенные овощи, картофельное пюре, тушеную капусту, а также припущенный рис и другие рассыпчатые каши.

Часто в питании детей школьного возраста используются блюда из рубленого мяса, получаемого путем измельчения говядины или птицы на мясорубке. При этом готовят натуральные рубленые изделия – без добавления хлеба и с добавлением хлеба (например, котлеты). В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо принимать меры, снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабрикатов: например, измельченное мясо и котлетную массу охлаждают.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто г	Нетто г	Брутто г	Нетто г	Брутто г	Нетто г
Говядина б/к (мякоть)	65	64	50	49	70	69
Хлеб пшеничный	15	15	15	15	18	18
Молоко или вода	20	20	17	17	20	20
Сухари	8	8	7	7	10	10
Лук	8	7	7	6	10	8
Яйцо	3	2	1/20	2	3	2
Масса полуфабриката	-	116	-	96	-	127
Масло растительное	0,5	0,5	0,4	0,4	0,5	0,5
Соус № 330, 309, 312,		50		50		50
ВЫХОД:	90/50		70/50		100/50	

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают. Затем второй раз пропускают через мясорубку, вымешивают. Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, кладут на противень смазанный маслом и запекают в духовом шкафу 15-20 мин при температуре 180-200 °С до готовности

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки из птицы

Номер рецептуры: 297

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе куриное	67	66	70	69
Морковь	8	7	10	8
Рис	8	8	10	10
Масса отварного риса	-	21	-	26
Яйцо	3	2	3	2
Вода	12	12	15	15
Масса полуфабриката	-	108	-	120
ВЫХОД:	90		100	

Технология приготовления:

Мякоть птицы нарезают на куски и пропускают через мясорубку, добавляют соль, морковь припущенная, яйцо. Затем второй раз пропускают через мясорубку, добавляют отварной рассыпчатый рис, хорошо перемешивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделявают на шарики (1-2 шт.на порцию), укладывают на противень, заливают водой и тушат 15-200мин при температуре 180-200 °С до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в форме шариков

Консистенция: мягкая, сочная, нежная

Цвет: сероватый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»

г.п. Нарткала

А.Б. Беждугов

«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе птицы	68	67	75	74
Или курица	97	67	108	74
Масса отварной птицы	-	50	-	55
Мука пшеничная	2	2	3	3
лук	3	2	3	2
Масло сливочное	2	2	2,5	2,5
сметана	10	10	10	10
вода	40	40	50	50
ВЫХОД:	90		100	

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или филе кладут в горячую воду (2-2,5л на 1 кг продукта) доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С кипевшего бульона снимают пену, добавляют соль и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Затем вынимают из бульона, охлаждают, с тушки птицы отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски. Хранят в бульоне на мармите, предварительно прокипятив. При отпуске гарнируют и поливают соусом.

Или порционные куски складывают в глубокую посуду, добавляют бульон куриный (10 % к массе соуса), соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат 10-15 мин при слабом кипении. При отпуске гарнируют и поливают соусом в котором тушилась.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо сохранило форму, залито соусом

Консистенция: мягкая, сочная, нежная

Цвет: белый – филе, соуса сметанного – белый

Вкус: в меру соленый

Запах: свойственный мясу птицы и соуса

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА В СОУСЕ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 292

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры	118	105	90	80
или филе куриное	70	69	60	59
Масса отварной птицы	-	50	-	40
Картофель	136	95	105	75
Морковь	10	8	10	8
Лук репчатый	7	6	10	8
Мука пшеничная	2	2	1,5	1,5
Масло растительное	4	4	3	3
Томат паста	4	4	3	3
Вода	60	60	45	45
ВЫХОД:	200		150	

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют соус, доводят до кипения и тушат с подготовленными овощами в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении.

Филе птицы нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи и тушат 15-20 мин при слабом кипении.

На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофель и запекают 10-15 мин. Морковь и мелко шинкованный лук припускают. Подготовленные овощи соединяют с тушенной птицей, и доводят до готовности 15-20 мин при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой.

Отпускают с овощами и соусом в котором они тушились.

Требования к качеству:

Внешний вид: куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором тушилась птица.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: филе птицы на разрезе - белый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39

Наименование кулинарного изделия: ПЛОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Номер рецептуры: 265.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса			
	брутто, г		нетто, г	
Говядина б/к (мякоть)	80	80	80	80
Крупа рисовая	34	46	34	46
Лук репчатый	6	10	5	8
Масло растительное	5	7	5	7
Морковь	10	12	8	10
Масса тушеного мяса			50	50
Выход			150	200

Технология приготовления

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, 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 или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса- мягкая, нежная, риса – мягкая.

Цвет: мяса- серый, риса и овощей – от светло до темно-оранжевого.

Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто, г				Нетто, г			
Говядина б/к (мякоть)	40	45	60	67	40	45	60	67
Рис	5	6	8	12	5	6	8	12
Масса припущенного риса	-	-	-	-	13	16	22	28
Лук репчатый	7	8	8	10	6	7	7	8
Морковь	7	7	8	10	6	5	7	8
Молоко или вода	15	17	16	20	13	15	16	18
Яйцо	2	2	3	3	1	1	2	2
<i>Масса полуфабриката</i>	-	-		-	79	89	114	131
Соус томатный								
Масло растительное	2	2	2	2	2	2	2	2
Вода	50	50	50	50	50	50	50	50
<i>Лук репчатый</i>	3	3	3	3	2	2	2	2
<i>Томат</i>	2	2	2	2	2	2	2	2
<i>Мука</i>	2	2	2	2	2	2	2	2
Соус томатный	-	-	-	-	50	50	50	50
ВЫХОД:					60/50	70/50	90/50	100/50

Технология приготовления:

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, рассыпчатый рис, перемешивают и формируют в виде шариков по 1-2 шт на порцию. Тефтели запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат еще 8-10 минут до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом

Консистенция: сочная, в меру плотная

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса – светло-коричневый

Вкус: умеренно соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Номер рецептуры: № 246

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	80	80	8,0	8,0
Морковь	5	4	0,5	0,4
Лук	5	4	0,5	0,4
Масса отварного мяса	-	50	-	5,0
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Вода или бульон	50	50	5,0	5,0
Мука пшеничная	3	2	0,3	0,3
Томат паста	4	4	0,4	0,4
Выход	100		10,0	

Технологический процесс

Подготовленное мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый шинкуют и припускают, добавляют муку, томатную пасту и обжаривают, заливают бульоном и варят на слабом огне 10-15 минут. Соусом заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают гуляш с соусом и гарниром. Температура подачи +65°C

Требования к качеству

Внешний вид: мясо в соусе, нарезано кубиками.

Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса- однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса- серый, соуса- светло-коричневый

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ТУШЕНОЕ

Номер рецептуры: 256

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина б/к (мякоть)	80	00
Морковь	5	4
Лук репчатый	6	5
Вода или бульон	50	50
Мука пшеничная	2	2
Масло растительное	3	3
Томат паста	5	5
ВЫХОД:	100	

Технология приготовления:

Мясо нарезают порционными или мелкими кусками. Подготовленное мясо посыпают солью, слегка обжаривают, добавляют овощи и продолжают обжаривание (10-15мин.) Затем кладут томатное пюре, муку, пассеруют 5-8 мин, заливают водой и тушат при слабом кипении до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму.

Консистенция: мяса - мягкая, овощей – не разварившаяся.

Цвет: красновато - коричневый.

Вкус: тушеного мяса, пассерованных овощей и соуса.

Запах: соответствует данному виду мяса, овощей и соуса.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Номер рецептуры: 245

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016-640с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо говяжье (б/к)	80	80	70	70
Мука пшеничная	3	3	2	2
Морковь	3	2	3	2
Лук репчатый	3	2	3	2
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Сметана	10	10	10	10
Вода	50	50	40	40
Томат паста	2	2	2	2
ВЫХОД:	100		90	

Технология приготовления

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса. Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, затем заливают соусом и кипятят на слабом огне 5-10 мин в посуде, закрытой крышкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: отварное мясо нарезанное брусочками в соусе

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная

Цвет: Мяса - серый, соуса – оранжевый с матовым оттоком

Вкус: в меру соленый

Запах: свойственный мясу и соуса

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлеты, биточки, шницели из птицы**Номер рецептуры:** 322**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016-640с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе птицы б/к или	70	70	75	75
Бройлер-цыпленок	144	70	156	75
Морковь	7	6	10	8
Хлеб пшеничный	17	17	19	19
Яйцо	3	2	3	2
Вода	15	15	15	15
Сухари панировочные	8	8	10	10
Масса полуфабриката	-	118		129
Масло растительное	0,5	0,5	0,5	0,5
Соус № 366				
Мука пшеничная	3	3	3	3
Лук репчатый	3	2	3	2
Томат паста	2	2	2	2
Масло растительное	2	2	2	2
Вода	50	50	50	50
Масса соуса		50		50
ВЫХОД:	90/50		100/50	

Технология приготовления

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с припущенными овощами, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течении 12-15 мин, до готовности.

Подают с соусом и гарниром.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы, поверхность равномерно запечена

Консистенция: котлеты – мягкая, сочная.

Цвет: котлеты - бело-серый.

Вкус и запах: продуктов, входящих в блюдо.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Сладкие блюда

В состав сладких блюд включены свежие плоды и ягоды, компоты, кисели, пудинги.

Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, соки, а также яйца, молоко, мучные и крупяные продукты.

Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд используют ванилин, цедра плодов цитрусовых.

В качестве желирующих веществ для приготовления киселей используют крахмал картофельный.

Плоды и ягоды перед использованием перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной холодной водой.

Компоты готовят из свежих, сушеных плодов и ягод как в различном сочетании, так и из одного какого-либо вида. Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя сорные примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

При недостаточной кислотности в компоты добавляют лимонную кислоту.

Кисели готовят из свежих и сушеных плодов и ягод, молока и других продуктов.

В зависимости от количества введенного крахмала различают густые, средней густоты и жидкие кисели. Жидкие кисели можно использовать в качестве сладких соусов при отпуске сладких блюд, запеканок и крупяных блюд.

Сладкие блюда дополняют питания необходимыми пищевыми веществами, улучшают усвояемость пищи.

Чай заваривают в фарфоровых или металлических эмалированных посудах, используя для заварки свежеприготовленный кипяток. Перед заваркой чайник ополаскивают кипятком, после чего кладут в него чай по норме на определенное количество порции и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин и доливают кипятком. Температура подачи +75 °С

На порцию чая (200мл) расходуют 50мл заварки, что равноценно 0,5г сухого чая.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного блюда № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	2	2
Сахар	15	15
Молоко	100	100
Вода	100	100
ВЫХОД:	200	

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин при закрытой крышке. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока .

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного блюда № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С ЛИМОНОМ.

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Чай	0,5	0,5	50 г	50 г
Вода	50	50	5,0	5,0
Чай – заварка	50	50	5,0	5,0
Сахар	15	15	1,5	1.5
Лимон	8	7	0,8	0.7
Вода	150	150	15,0	15,0
Выход	200/15/7		20,0/1,5/0,7	

Технологический процесс

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.

Промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут. Нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

Требования к качеству

Внешний вид : жидкость золотисто - коричневого цвета, без осадка, кружочки лимона плавают.

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто - коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного блюда № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: № 376

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5
Сахар	15	15
Вода	185	185
ВЫХОД:	200	

Технология приготовления:

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.

Запрещается кипячение заваренного чая или длительное хранение его на плите.

Температура подачи не ниже +75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: соответственный чаю

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного блюда № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Номер рецептуры: 342

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	20	18
Вода	200	200
Сахар	15	15
ВЫХОД:	200	

Технология приготовления:

Яблоки и груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Для приготовления сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин, быстрорастворяющиеся сорта варят 3-5 мин.

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота – жидкая, плодов - мягкая

Цвет: от светло - коричневого до темно - коричневого, в зависимости от набора фруктов

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом фруктов.

Запах: фруктов.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного блюда № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или абрикосы, или виноград, или апельсины, или бананы	100	100
ВЫХОД:	100	

Технология приготовления:

Плоды или ягоды свежие перед отпуском перебирают, моют, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды,

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет, вкус, запах: соответствует виду плодов или ягод.

Утверждаю

Директор МКОУ «Лицей № 1»
г.п. Нарткала
А.Б. Беждугов
«___» _____ 20__ г.

Технологическая карта кулинарного блюда № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС ТОМАТНЫЙ

Номер рецептуры: 366

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	6	6
Томат-паста	6	6
Морковь	7	6
Лук репчатый	6	5
Вода или бульон	100	100
Масло растительное	3	3
ВЫХОД:	-	100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жирыг	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	
1,16	4,24	8,02	74,5	15,88	11,52	22,24	0,48	0,02	2,37	

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, периодически помешивая для удаления комочков. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения.

Мелко нарезанные корни, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин, соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов.

Соусы являются составной частью горячих и холодных блюд из овощей, круп, макарон, рыбы, мяса и других продуктов.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки.

Консистенция: жидкая, эластичная, нежная.

Цвет: красный.

Вкус: томатного пюре и овощей.

Запах: продуктов, входящих в соус.

Утверждаю
