

2026 үч. год

**Технико-технологические
карты
и
технологические**

ООО фирма «Мельник»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: Бутерброд с маслом.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022 год.

Наименование продукта	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, гр	Нетто, гр
Масло сливочное	5	10
	30	30
Хлеб	30	30
	35	40
Выход:	35	40

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюд (витамины, микроэлементы)

Энергетическая ценность, ккал	Жиры и Белок	Общие углевод	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			Энергетическая ценность, ккал
			В	С	А	Е	Са	Р	
136,00	2,36	7,49	0,03		40	8,4	22,5	4,2	0,35
119,00	2,07	6,6	0,02		35	7,35	19,68	3,68	0,31

Требования к сырью: Продуктовое сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления должны соответствовать действующим нормативным техническим документам, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Технология приготовления: Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см Ломтик хлеба равномерно намазывают маслом сливочным.

Внешний вид: Ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

Консистенция: Мягкая.

Цвет: Масла и хлеба.

Вкус: Масла и хлеба

Запах: Свойственный свежим продуктам.



Наименование изделия: Бутерброд с сыром и маслом.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тугельяна и Л.Б. Никитюка. 2022 год.

Наименование продукта	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
сыр	10,2	10	10,2	10	10,2	10
Масло сливочное	5	5	10	10	10	10
Хлеб	30	30	30	30	30	40
Выход:	45	50	60			

Липидная ценность, калорийность и химический состав блюд (витамины, микроэлементы)

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г	Общая углеводная	Витамины, мкг						Минеральные вещества, мкг			
			В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
45гр	5,22	7,47	13,34	0,03	0,1	53,1	0	125,2	86	8,5	0,44	141,3
50гр	5,8	8,3	14,83	0,04	0,11	59,0	0	139,2	96	9,45	0,49	157
60гр	6,96	9,96	17,8	0,05	0,13	70,8	0	167	115	11,3	0,59	188,4

Требования к сырью: Производственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Технология приготовления: Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтик хлеба равномерно намазывают маслом сливочным, укладывают на них подготовленный сыр.

Консистенция: Мягкая.

Цвет: Масло, хлеба и сыра

Вкус: Масло, хлеба и сыра

Запах: Свойственный свежим продуктам.

ООО фирма «Мельник»



Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Каша жидкая молочная с хлопьями овсяными

«Теркулес»

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022 год

Рецептура:

Наименование сырья		Вруто, г	Нетто, г	Вруто, г	Нетто, г
Расход сырья и полуфабрикатов					
Хлопья овсяные «Теркулес»		25,88	25,88	22,00	22,00
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %		89,25	89,25	75,6	75,6
Вода		69,3	69,3	58,7	58,7
Сахар		5,4	5,4	4,6	4,6
Масса каши			170	144	144
Соль		0,21	0,21	0,17	0,17
Масло коровье сладко сливочное		10	10	6	6
Выход			180		150

Химический состав данного блюда

Энергетическая ценность, ккал	Общие углеводы	Жиры	Белки	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг		
				В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
180гп	7,65	9,61	22,11	0,21	0,49	44,0	0	127,8	223	61,0	1,8	218,4
150гп	6,4	8,01	18,42	0,17	0,41	36,7	0	106,5	186	50,8	1,5	182,0

Технология приготовления: Крупы просеивают, перебирают. При этом удаляют муцелы и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц

через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы не промывают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая, текучая, зерна - мягкие.

Цель: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.



ООО фирма «Мельник»

Технологическая карта № 4
Наименование изделия: Каша жидкая молочная манная

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тугельяна и Л.Б. Никитюка. 2022г.07

Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	25,88	25,88
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%	89,25	89,25
Вода	69,3	69,3
Сахар	5,4	5,4
Масса каши	170	170
Соль	0,21	0,21
Масло коровье сладко сливочное	10	10
Выход	180	150

Химический состав данного блюда

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г	Белки, г	Общая углеводная часть, г	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
				В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe	Энергетическая ценность, ккал
150г	4,5	6,33	23,4	0,04	0,45	37,8	98,93	87,8	14,93	0,31	168,0
180г	5,4	7,6	28,08	0,05	0,54	45,36	118,7	105,34	17,91	0,38	201,6

Технология приготовления: Манную крупу высыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, соли и сахара при непрерывном помешивании сверху

вниз и варят 20 минут при непрерывном помешивании. Кашу отпускают с растопленным сливочным маслом.

Температура подачи +60...+65° С.

Консистенция: жидкая, текучая.

Цент: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

ООО фирма «Мельник»



Технологическая карта №5

Наименование изделия: Каша жидкая молочная пшеничная

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для
 обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюк

2022 год

Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	33,9	33,9
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	89,3	89,3
Вода	53,6	53,6
Сахар	5,4	5,4
Масса каши	170	144
Соль	0,2	0,15
Масло коровье сладо сливочное	10	6
Выход	180	150

Химический состав данного блюда

Энергетическая ценность, ккал	Общ. углевод.	Жиры и, г	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг			Энергетическая ценность, ккал
			В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe			
180г	32,4	0,15	0,54	45,36	122,8	162,9	41,6	1,05	202,2			
150г	10,62	0,12	0,45	37,8	102,4	135,8	34,6	0,87	168,5			

Технология приготовления: Перед тем как варить пшеничную кашу, крупу необходимо хорошо промыть. Несколько раз набирают воду в посуду с крупой, после чего сливают воду. Такая промывка позволит убрать из крупы излишнюю клейковину, которая и является причиной того, что каша получается клейкой.

Воду сливают. В толстостенную посуду наливают воду, молоко, доводят до кипения. Добавляют сахар и соль, высыпая промытую пшеничную крупу. Доводят до кипения, отставляют на край плиты. Варят при слабом кипении в течение 30 минут под закрытой крышкой, при периодическом помешивании. В готовой (вязкой каше) зёрна должны быть полностью набухшие. Готовую пшеничную кашу порционируют. Рекомендуют в процессе варки добавлять в кашу сливочное масло.

Консистенция: жидкая, текучая.

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

Цель: свойственный соответствующему виду крупы.

Заявитель: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.





Технологическая карта №6

Наименование изделия: Каша вязкая молочная из пшена и риса (Дружба)

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюк

2022г.01

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	11,05	11,05
Крупа пшено	8,5	8,5
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	89,3	89,3
Вода	59	59
Сахар	5,1	5,1
Масса каши	170	170
Соль	0,21	0,21
Масло коровье сладко сливочное	10	10
Выход	180	150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	Жиры		Общие углево-ды,г	Витамины, мг							
	Белки	г		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
180г	6,18	10,1	22,9	0,34	1,63	61,4	0,34	79,1	109,7	19,1	0,9
150г	5,15	8,42	19,1	0,29	1,36	51,1	0,29	66,0	91,43	19,1	0,9

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Промывают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляю горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Орехую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным. Температура подачи +60...+65°С.

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

Консистенция: жидкая, текучая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующий каше в сочетании с молоком и маслом.



Технологическая карта №7

Наименование изделия: Каша жидкая молочная рисовая

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для
 обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюк
 2022 год
 Рецепт: Репецтура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	25,88	25,88
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	89,25	89,25
Вода	69,3	69,3
Сахар	5,4	5,4
Масса каши	170	170
Соль	0,21	0,21
Масло коровье сладко сливочное	10	10
Выход	180	150

Химический состав данного блюда

Энергетическая ценность, ккал	Общ. не углив	Жиры, г	Белк, и, г	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг		
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe	
180г	23,0	8,45	6,3	0,03	0,54	45,36	115,9	122,4	26,3	0,38	218,74
150г	19,14	7,04	5,2	0,02	0,45	37,8	96,6	102	21,9	0,31	182,3

Технология приготовления: перед тем как варить рисовую кашу, крупу необходимо

хорошенько промыть. Несколько раз набирают воду в посуду с крупой, после чего

сливают воду. Такая промывка позволит убрать из крупы излишнюю клейковину, которая

и является причиной того, что каша получается клейкой.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, помешивая. До полуготовности

после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку. За 2-3 мин до

готовности добавляют сливочное масло, перемешивают и упаривают при закрытой

крышке. Температура подачи +60...+65° С.

Консистенция: жидкая, текучая.

Цент: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и сливок со

сливочного масла.

Запах: соответствующий каше в сочетании с молоком и маслом.



ООО фирма «Мельник»

Замк: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

сливочного масла.

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

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Консистенция: жидкая, текучая.

закрытой крышке. Температура подачи +60...+65° С.

За 2-3 мин до готовности добавляют сливочное масло, перемешивают и упаривают при

помешивая. Через 20 минут добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку.

Промывают теплой водой. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят,

хорошенько перемешать, промыть и уложить порционные смеси. Гречневую крупу необходимо варить тем как варить гречневую кашу, крупу необходимо

Энергич еская пенность, ккал	Жиры г	Белк и, г	Общ не углев		Витамины, мг					Минеральные вещества, мг		
			0-	дл,г	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe	
180гp	7,02	10,19	22,67	0,16	0,54	45,36	37,17	185,17	81,57	2,41	219,6	
150гp	5,85	8,49	18,89	0,14	0,45	37,8	30,97	154,31	69,98	2,00	183,0	

Химический состав данного блюда

Наименование сырья		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая		33,9	33,9	28,7	28,7
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%		89,3	89,3	75,6	75,6
Вода		53,6	53,6	45,4	45,4
Сахар		5,4	5,4	4,5	4,5
Масса каши			170		144
Соль		0,2	0,2	0,15	0,15
Масло коровье сладко сливочное		10	10	6	6
Выход			180		150

Рецептура:

2022год

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюк

Наименование изделия: Каша жидкая молочная гречневая

Технологическая карта №8

Технологическая карта № 10 Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюк

2022 год

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
Макаронные изделия	45,5	45,5	38,5
Вода	92,3	92,3	78,1
Масло сливочное	4,55	4,55	3,85
Соль	0,36	0,36	0,31
Выход		130 гр	110 гр

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г	Общие углеводы, г	Витамины, мг.					Минеральные вещества, мг		
			В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe	
130 гр	4,9	30,1	0,07	0	30,7	10,45	39,72	7,15	0,73	173,2
110 гр	4,14	25,5	0,05	0	26,0	8,84	33,61	6,05	0,62	146,5

Технологический процесс

Макаронные изделия замачивают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6 л на 1 кг). 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 на дуршлаг, промытые холодной водой, чтобы они не склеивались и перемешивают с 1/3 - 1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались и образывали комков, остальной частью растопленного масла заправляют непосредственно перед отпуском.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Подают макароны на гарнир. Температура подачи +65°C. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших порций производится ниже температуры раздачи горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся. Цвет – характерный для репеллентных компонентов.

Вкус и запах – запах свойственный отварной вермишели и сливочного масла, вкус характерный для репеллентных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

ООО Фирма «Мельник»





ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:
 В готовой рассыпчатой каше зёрна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими свою форму и легко отделяющимися друг от друга. Вкус и цвет соответствует виду крупы.
 Не допускается запах и вкус подгоревшей каши.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
 В пищеварочный котёл наливают по норме воду, доводят до кипения, добавляют соль, всыпают подготовленную крупу, снимая с поверхности шумовкой потопевшие зёрна, и варят, периодически помешивая вёселкой до тех пор, пока крупа не впитает всю воду. Затем заправляют кашу маслом выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности при слабом нагреве. Готовую кашу разрыхляют поварской вилкой. Подают в горячем виде со сливочным маслом. Используется в качестве гарнира.

Химический состав данного блюда

Энергич еская енность, ккал	Жиры, г		Общи е углев о-ды,г	Витамины, гр.			Минеральные вещества, мг		
	Белки	В,г		С	А	Са	Р	Мg	Fe
213,2	3,2	8,8	34,32	0	23,01	17,4	108,1	121	4,03
110гр	2,7	7,4	29,04	0	19,47	14,7	91,5	102,4	3,41

Наименование продуктов	брутто		нетто		брутто		нетто	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа гречневая	60,1	60,1	60,1	60,1	51	51	51	51
Вода питьевая	90,1	90,1	90,1	90,1	76,23	76,23	76,23	76,23
Соль	0,33	0,33	0,33	0,33	0,28	0,28	0,28	0,28
Масло сливочное	3,9	3,9	3,9	3,9	3,3	3,3	3,3	3,3
Выход	130гр		130гр		110гр		110гр	

Рецептура

2022год

Технологическая карта № 11
 Наименование изделия: Каша рассыпчатая гречневая
 Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для
 обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка
 2022год

Наименование изделия: Бобовые отварные (гороховое пюре)

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022 год

Рецептура

Наименование продуктов	брутто		нетто	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Горох лущеный	59,9	59,28	50,68	15,16
Вода питьевая	157,3	157,3	133,1	133,1
Соль	0,33	0,33	0,28	0,28
Масло сливочное	6,5	6,5	5,5	5,5
Выход	130гр		160гр	

Химический состав данного блюда

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г		Углево-ды, г		Витамины гр.		Минеральные вещества, мг			
	беш	ош	В	С	А	Са	Р	Мg	Fe	пешность, ккал
130гр	4,84	1,97	0,49	0,0	0	73,68	205,5	66,82	4,3	168,82
110гр	4,1	1,68	0,42	0,0	0	62,35	173,9	56,55	3,61	142,85

Технологический процесс

Подготовленный горох заливают холодной водой, доводят до кипения, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении 60-90 минут. После того как бобовые станут мягкие, варку прекращают.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Пюре готовится по мере необходимости и реализуют в порционной посуде сразу после приготовления. При отпуске пюре посыплют рубленой зеленью.

Температура блюда при подаче должна быть не ниже 65°C.

Допустимый срок хранения блюда до реализации составляет 2-3 часа при температуре хранения не ниже 65°C.

Срок годности блюда **Гороховое пюре** составляет 12 час при температуре хранения от +2°C до +6°C.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда **Гороховое пюре** должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Блюде гармоничное соотношение жидкости и продуктов. Компоненты не разваренные, распределены равномерно, поверхность без заветривания	Свойственный компонентам, входящим в состав блюда.	Приятные, свойственные компонентам. Без посторонних примесей и порочащих признаков.



Технологическая карта № 13

Наименование изделия: Каша рассыпчатая перловая

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022г.

Рецептура

Наименование продуктов	масса	
	брутто	нетто
Крупа перловая	58,14	58,14
Вода питьевая	139,5	124
Соль	0,45	0,4
Масло сливочное	5,4	4,8
Выход	180гр	
	160гр	

Химический состав данного блюда

Энергич еская ценность, ккал	Жиры, г	Белки, г	Общие углево- ды,г	Витамины, гр.					Минеральные вещества, мг		
				В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe	
180гр	5,42	5,09	48,93	0,05	0	30,78	30,1	189,14	24,61	1,06	251,2
160гр	4,82	4,53	43,5	0,04	0	27,36	26,8	168,13	21,87	0,94	223,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В пищеварочный котёл наливается по норме воду, доводят до кипения, добавляют соль, всыпают подготовленную крупу, снимая с поверхности шумовкой пухлые зёрна, и варят, периодически помешивая вёселкой до тех пор, пока каша не загустеет. За 2-3 минуты до готовности добавляют сливочное масло, перемешивают и упаривают при закрытой крышке. Подают в горячем виде со сливочным маслом. Используется в качестве гарнира.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид: зёрна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зёрна крупы разделяются. Каша полита маслом.
Консистенция: однородная, крупишки плотные, рассыпчатая.
Цвет: свойственный данному виду крупы.
Вкус и запах: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости)



Технико-технологическая карта № 14
 Наименование изделия: Плов из птицы (куриное филе)
 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для
 обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б.
 Никитюка. 2022г

Наименование сырья	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе куриное	54,4	54,4
Лук репчатый	6,6	5,5
Морковь	8,25	5,5
Масло раст.	5,5	5,5
Рис	36	36
Выход	110/40	

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Энергич еская ценность, ккал	Белки	Жир	Общие углево- дылг	Витамины, гр.	A	C	Ca	P	Mg	Fe	150гр	280,1
											общ	общ

Технология приготовления: Подготовленное мясо, нарезанное кусочками,

посыпается солью и тушат, добавляя пассированные морковь и лук. Мясо и овощи

заливают бульоном или водой, доводят до кипения и всыпают перобранный

промытый рис и варят до готовности. После того как рис впитает всю жидкость

посуду закрывают крышкой, перемешают на противень с водой и ставят в жарочный

шкаф на 25-40 минут. Отпускают равномерно распределенное мясо вместе с рисом и

овощами.

Внешний вид: Мясо нарезано кубиками, кусочки мяса целые, рис
 рассыпчатый.

Консистенция: Мясо- мягкая, нежная, риса- мягкая.

Цвет: Характерный для входящей в состав изделия продуктов.
 Вкус и запах: тушеного мяса, риса и пассированных овощей.



Технологическая карта № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): филе птицы(куриное) с соусом

сметанным

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022г

Рецептура

Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов	
1 порция		50/20 (70)	
		40/10 (50)	
Филе куриное	68	68	54,4
Соль	0,3	0,3	0,2
Масло растительное	5	5	3
Масса тушеной птицы	50	50	40
Соус сметанный	20	20	10
Выход			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергич еская ценность, ккал	Жиры, г	Общи е углев оды,г	B1	C	A	Ca	P	Mg	Fe	70гр	50гр
										187,25	133,75
			0,06	2,07	52,94	28,93	113,8	13,74	1,19	7,81	5,58
			0,04	1,48	37,82	20,67	81,25	9,81	0,85	8,3	5,25

Технологический процесс

Подготовленное филе нарезают порционными кусочками и тушат до готовности. Затем филе заливают соусом, добавляют соль и тушат 10-15 минут. Подают с гарниром и соусом

Требования к качеству

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку, соку гарнир.
Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: белый

Вкус и запах: приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.



Технологическая карта № 17
Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С ЛИМОНОМ.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022 год

Рецептура	Наименование сырья		1 порция			Выход		
	гп., нетто,	гп., брутто,	гп., нетто,	гп., брутто,	гп., нетто,	гп., нетто,	гп., нетто,	гп., нетто,
	1	10	1	10	1	10	1	10
	1	10	0,7	7	0,7	7	0,7	7
	8	8	5	5	5	5	5	5
	170	170	145	145	145	145	145	145
	170	170	150	150	150	150	150	150
	190	190	190	190	190	190	190	190
	200	200	200	200	200	200	200	200

Химический состав, витамины и микроэлементы

Энергетическая ценность	Жиры, г	Белки, г	Общие углевод-ды,г		В1	С	А	Е	Са	Р	Минеральные вещества, мг		Энергетическая ценность
			общ	длг							Мg	Fe	
200гp	0,12	0,19	14,01	0	2,61	0	0	13,1	4,06	0,68	0,33	57,14	57,14
180гp	0,11	0,17	12,61	0	2,35	0	0	11,8	3,65	0,61	0,3	51,43	51,43
150гp	0,09	0,14	10,51	0	1,96	0	0	9,82	3,04	0,51	0,25	42,9	42,9

Технологический процесс: Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипятком. Добавляют сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 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 оформлению, реализации и хранению

Температура подачи чая в горячем виде 40-45° С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности – 2-3 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус и запах: приятный запах свойственный чаю с лимоном, вкус сладкий с привкусом лимона.



ООО фирма «Мельник»

Технологическая карта № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 629

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		1 порция		Выход
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто г	нетто г	
Чай черный	0,85	0,85	0,7	0,7	
Сахар	8,5	8,5	7	7	
Вода	170	170	150	150	
		180		160	

Химический состав, витамины и микроэлементы

Жиры, г	Белки, г	Общие углевод-ды,г	Витамины,мг					Минеральные вещества,мг			Энергетическая ценность, ккал
			В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
180г	0,06	0,17	0,00	0,03	0,0	0	9,4	2,4	1,2	0,21	39,43
160г	0,05	0,15	0,00	0,02	0,0	0	8,4	2,1	1,1	0,18	35,05

Технологический процесс: Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипятком. Добавляют сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

Требования к оформлению, реализации и хранению
 Температура подачи чая в горячем виде +75° С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности – 2-3 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:
Внешний вид: прозрачного цвета, без осадка.
Цвет: темно-коричневый.
Вкус и запах: приятный запах свежеприготовленной чая с сахаром, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.



Технологическая карта №19

Наименование кulinарного изделия (блюда): Чай с молоком

Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022г.

Рецептура

Наименование сырья	Выход	
	180г	150г
Расход сырья и полуфабрикатов		
1 порция		
брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.
0,9	0,9	0,75
Чай черный	9	7,5
Сахар	36	30
Молоко	140	115
Вода	140	115

Химический состав, витамины и микроэлементы

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г	Белки, г	Общие углевод., г	Витамины, мкг						Минеральные вещества, мг		
				В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
180г	1,37	1,22	13,37	0,04	1,2	9	0	113,8	83,52	13,86	0,32	54,9
150г	1,14	1,01	11,14	0,03	1,0	7,5	0	94,84	69,6	11,55	0,27	45,75

Технологический процесс: Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипятком. Добавляют сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. К приготовленному чаю с сахаром добавляют кипяченое молоко. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи чая в горячем виде 40-45° С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности – 2-3 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.



ООО Фирма «Мельник»

Технологическая карта №20

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай каркаде с сахаром

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022гг

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		I порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто г	нетто г
Чай – каркаде	1,7	1,7	1,4	1,4
Сахар	8,6	8,6	7,2	7,2
Вода	170	170	140	140
Выход	180		150	

Химический состав, витамины и микроэлементы

Энергетическая ценность, ккал	Жиры, г	Белки, г	Общие углевод-ды,г	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг		
				В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
180г	0,00	0,09	5,83	0,00	0,65	0,26	0,0	5,11	7,11	4,63	0,7	24,7
150г	0,00	0,08	4,86	0,00	0,54	0,21	0,0	4,26	5,93	3,86	0,56	20,6

Технологический процесс: В кастрюлю добавить нужное количество лепестков и залить водой. Довести до появления кипения на маленьком огне и варить примерно 3-5 минут. Желательно не давать напиток вскипать, уменьшая огонь до минимума, чтобы сохранить витамины и ярко рубиновый цвет. Процедить полученный отвар от лепестков и дать немного остыть. Употреблять отвар можно как в горячем, так и в холодном виде с добавлением сахара, меда или лимонного сока.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи отвара в горячем виде +75° С. Срок реализации отвара 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности – 2-3 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: прозрачного цвета, без осадка.

Цвет: ярко рубиновый.

Вкус и запах: приятный запах свежеприготовленной отвара-каркаде с сахаром, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.



Технологическая карта № 21

Наименование изделия: Какао с молоком

Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А. Тутельяна и Л.Б. Никитюка. 2022гг

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао порошок	6	6	5,4	5,4
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%	100	100	90	90
Вода	100	100	90	90
Сахар	10	10	9	9
Выход		200		180
				150

Химический состав данного блюда

Энергетическая ценность и ккал	Белк, г	Жиры, г	Углевод, г	Витамины мг.				Минеральные вещества, мг				
				В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe		
	общ	общ	общ									
200г	4,08	3,54	12,50	0,18	0,68	24,2	152,22	124,56	21,34	0,48	106,2	
180г	3,7	3,19	11,25	0,16	0,61	21,78	137,0	112,1	19,21	0,43	95,6	
150г	3,06	2,7	9,38	0,13	0,51	18,15	114,2	93,42	16,01	0,36	79,7	

Технология приготовления

Какао порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком доводят до кипения

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: какао налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока.

Запах: аромат какао и кипяченого молока.

ООО Фирма «Мельник»

