

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша молочная ассорти (пшенично- ячневая)

Рецептура № 18/4

кэлонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г,
г.Екатеринбург**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшеничная	15	15	11	11
Крупа ячневая	15	15	11	11
Молоко питьевое	190	190	145	145
Сахар	3	3	2	2
Соль йодированная	1,2	1,2	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности (10-15 минут), закладывая в кипящую воду. Крупы соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Общее время приготовления 25 минут. Температура подачи 60-65° С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

Цвет: Пестрый

Вкус: В меру сладкий, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Соответствующий каши в сочетании с молоком и маслом сливочным

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,5	5,5	22,5	162	200
4,3	4,3	18,6	130	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша "5 злаков" жидкая

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30	18	18
Молоко питьевое	183	183	140	140
Сахар	3	3	2	2
Соль йодированная	1	1	0,8	0,8
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают перебранную и промытую крупу, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении в течение 20-30 минут, до размягчения и готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Общее время приготовления 40 минут. Температура подачи 60-65°С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму, на поверхности растопленное масло сливочное

Цвет: Светло - серый

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Крупы в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	6,1	26,0	179	200
4,5	5,8	16,9	138	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" с бананом

Рецептура № 6.23

колонка

По картотеке блюд лечебного и рационального питания, 1995г часть 1, Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлопья овсяные "Геркулес"	15	15	12	12
Молоко питьевое	121	121	90	90
Сахар	3	3	2	2
Соль йодированная	0,7	0,7	0,5	0,5
Банан очищенный	109	65	84	50
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящее молоко кладут банан, нарезанный кубиками, и припускают 5-7 мин, затем добавляют соль, сахар, всыпают овсяные хлопья "Геркулес" и варят помешивая при слабом кипении, до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Общее время приготовления 15 минут. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зерна крупы полностью разварившиеся, с кусочками банана

Цвет: Белый с кремовым оттенком

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом банана, молока и привкусом сливочного масла

Запах: Геркулесовой каши в сочетании с молоком и маслом с фруктовым ароматом банана

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,7	7,7	31,2	221	200
5,0	5,5	23,4	163	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая**

Рецептура № 311 колонка _____

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлопья овсяные "Геркулес"	25	25	18	18
Молоко питьевое	182	182	138	138
Сахар	3	3	2	2
Соль йодированная	1	1	0,8	0,8
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают подготовленные овсяные хлопья "Геркулес", соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении 10-15 минут до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Общее время приготовления блюда 20 минут. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зерна крупы полностью разварившиеся**Цвет:** Белый с сероватым оттенком**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Геркулесовой каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,5	7,7	26,0	203	200
6,3	6,2	19,5	159	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша "Дружба"

Рецептура № 260

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	17	17	12	12
Крупа пшеничная	12	12	9	9
Молоко питьевое	182	182	135	135
Сахар	3	3	2	2
Соль йодированная	1,2	1,2	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда	200		150	

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 мин, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Общее время приготовления 25 минут. Температура подачи 60-65° С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся, мягкие**Цвет:** Белый с кремовым оттенком**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Соответствующий каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,5	6,7	24,5	180	200
4,7	4,9	22,2	152	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша гречневая вязкая

Рецептура № 248

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	50	50	38	38
Молоко питьевое	125	125	95	95
Вода питьевая	50	50	38	38
Сахар	3	3	2	2
Соль йодированная	1,2	1,2	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящую смесь молока и воды всыпают перебранную и промытую гречневую крупу и варят помешивая при слабом кипении в течение 20-30 мин, затем добавляют соль, сахар и варят кашу до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Общее время приготовления блюда 40 минут. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные**Цвет:** От светло - коричневого до коричневого**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Каши гречневой в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Вязкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,0	7,1	31,1	212	200
4,5	5,9	24,3	168	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Каша манная жидкая

Рецептура № 311

колонка _____

По сборнику рецептур

блюد и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	20	20	15	15
Молоко питьевое	190	190	140	140
Сахар	3	3	2	2
Соль йодированная	1,2	1,2	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящее молоко добавляют соль и сахар, затем при непрерывном помешивании всыпают крупу и варят 20 мин до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Общее время приготовления 30 минут. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Однородная молочно-крупяная масса**Цвет:** Белый или светло-кремовый**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Каши манной в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	7,1	28,0	196	200
3,9	5,3	22,8	155	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Каша кукурузная жидкая

Рецептура № 311

колонка _____

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа кукурузная	25	25	18	18
Молоко питьевое	187	187	140	140
Соль йодированная	1	1	0,7	0,7
Сахар	3	3	2	2
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

Кукурузную крупу всыпают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар и варят на слабом огне, при непрерывном помешивании варят в течение 20-30 минут и готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Общее время приготовления 40 минут. Температура подачи 60-65°С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся**Цвет:** Светло - кремовый**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкуса сливочного масла**Запах:** Кукурузной каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,5	5,9	27,0	183	200
4,1	4,4	20,3	137	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Каша пшённая жидкая

Рецептура № 311

колонка _____

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшённая	25	25	18	18
Молоко питьевое	185	185	140	140
Сахар	3	3	2	2
Соль йодированная	1,2	1,2	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

Крупу промывают, сначала теплой водой, а затем горячей водой. Засыпают в подсоленную кипящую воду и варят 10 мин. После чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, сахар, соль и варят кашу до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Общее время приготовления 25 минут. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна полностью разварившиеся**Цвет:** Желтоватый**Вкус:** В меру сладкий и соленый со вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Пшеничной каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,6	7,4	23,7	188	200
3,5	5,4	19,5	141	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша манная жидкая с вареньем

Рецептура № 6.2

колонка

По картотеке блюд лечебного и рационального питания, 1995г часть 1, Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	20	20	15	15
Молоко питьевое	189	189	141	141
Сахар	3	3	2	2
Соль	0,8	0,8	0,6	0,6
Варенье	20,2	20	10,2	10
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящие молоко добавляют соль и сахар, затем при непрерывном помешивании всыпают крупу и варят 20 мин до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения и размешивают до однородной массы. Варенье добавляют непосредственно перед подачей, не перемешивая. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная молочно-крупяная масса, на поверхности варенье

Цвет: Белый или светло-кремовый, варенья - в зависимости от его вида

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла, варенья

Запах: Каши манной в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,5	4,5	24,0	159	200
4,1	3,8	18,9	126	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Омлет натуральный

Рецептура № 340

колонка _____

По сборнику рецептур

блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	76	76	68	68
Молоко питьевое	29	29	26	26
Масса омлетной массы		105		94
Масло растительное	1	1	1	1
Выход готового блюда		100		90

Технология приготовления

К взбитым яйцам добавляют молоко и соль. Смесь слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 мин при температуре 180-200°C. При подаче нарезают на порционные куски. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски - в виде квадрата. Толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см.

Цвет: Поверхности - румяный, в разрезе светло - жёлтый

Вкус: Свежих яиц и использованных продуктов, умеренно солёный

Запах: Запеченных яиц

Консистенция: Упругая, пышная, пористая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
9,3	9,2	1,4	126	100
8,2	8,2	1,1	111	90

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Яйцо вареное

Рецептура № 300

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яйцо куриное (шт.)	1	1		
Выход готового изделия		1 шт.		

Технология приготовления

Обработанные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 минут после закипания воды. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование к качеству

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет в меру плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,1	4,6	0,3	63

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Горошек зеленый консервированный**

Рецептура № 101 колонка _____

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Горошек зеленый консервированный	92	60		
Выход готового блюда		60		

Технология приготовления

Горошек зеленый консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Горошек сохранили форму**Цвет:** Зеленый**Вкус:** Консервированного горошка**Запах:** Консервированного горошка**Консистенция:** Мягкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,9	0,1	4,7	31

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Яичная кашка натуральная

Рецептура № 279

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	77	77	69	69
Молоко питьевое	38	38	36	36
Масло сливочное	4	4	3,5	3,5
Выход готовой кашки		100		90

Технология приготовления

К обработанным яйцам добавляют молоко, соль, масло сливочное и варят при непрерывном помешивании в небольшой посуде до консистенции полужидкой каши. Готовую кашку хранят до отпуска на мармите не более 15 мин. Подают кашку в небольших мисочках или глубоких блюдах в натуральном виде. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Желтая яичная кашка выложена в мисочку или глубокое блюдо**Цвет:** Светло - жёлтый**Вкус:** Свежих яиц, умеренно солёный, нежный, приятный**Запах:** Запеченных яиц**Консистенция:** Пышная, пористая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
9,5	9,7	1,5	131	100
8,3	8,4	1,2	114	90

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Сырники из творога запеченные с молоком сгущенным**Рецептура № 321 **колонка**

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	167	165	112	110
Крупа манная	22	22	15	15
Яйца	8	8	5	5
Сахар	8	8	5	5
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Мука пшеничная	12	12	8	8
Сметана	8	8	5	5
Масса полуфабриката		221		146
Масло сливочное для смазки листа		4	3	3
Масса готовых сырников (3 шт. по 60г)		180	2шт./60г	120
Молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	20,2	20
Выход готового блюда		200		140

Технология приготовления

В протёртый творог добавляют манную крупу, яйца, сахар, ванилин, соль пищевую йодированную 0,3 мг. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперёк, панируют в муке (1/2 нормы), придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см по 2 шт. на порцию. Сырники укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников и запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 200-250 °С в течении 15-20 мин до образования корочки и готовности. Подают сырники со сгущённым молоком с сахаром. Общее время приготовления 45 минут. Температура подачи 60-65°С. Не ставить емкости с сырниками в не разогретый предварительно духовой шкаф. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сырники круглые, приплюснутые; поверхность без трещин, поданы со сгущённым молоком

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - светло-кремовый или желтоватый

Вкус: Сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности

Запах: Запечённого творога в сочетании с молоком сгущенным

Консистенция: Нежная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,5	11,5	25,7	256	140
16,4	15,8	39,1	364	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Кукуруза консервированная

Рецептура № 101

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кукуруза консервированная	117	70	100	60
Выход готового блюда		70		60

Технология приготовления

Кукурузу консервированную отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и кукурузу охлаждают. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Кукуруза сохранили форму**Цвет:** Желтый**Вкус:** Консервированной кукурузы**Запах:** Консервированной кукурузы**Консистенция:** Мягкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,1	0,2	4,4	24	70
0,9	0,2	4,1	22	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Запеканка из творога

Рецептура № 313

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	125	124	107	106
Мука пшеничная	10	10	9	9
или Крупа манная	9	9	8	8
Вода питьевая для каши	31	31	27	27
Яйца	10	10	10	10
Сахар	5	5	3,3	3,3
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Сметана	5	5	4,4	4,4
Сухари	5	5	4,4	4,4
Масло сливочное для смазки листа		4	3,3	3,3
Выход готового блюда		130		110

Технология приготовления

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 мин. Протёртый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной и охлаждённой манной крупой, яйцами, сахаром. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280°C 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Запеканку запеченную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с соусом молочным. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, политы соусом молочным

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности

Запах: Запечённого творога

Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
8,2	5,5	8,5	116	110
11,4	7,3	12,5	161	130

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Пудинг из творога с рисом с молоком сгущенным**

Рецептура № 318

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	132	130	84	83
Яйца	12	12	8	8
Сахар	8	8	5	5
Крупа рисовая	24	24	16	16
Вода питьевая	43	43	29	29
Масса рисовой каши		60		40
Масло сливочное	5	5	4	4
Сметана	7	7	4,0	4,0
Масса полуфабриката		220		142
Масло сливочное для смазки листа		5	4	4
Масса готового пудинга		180		120
Молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	20,2	20
Выход готового блюда		200		140

Технология приготовления

В протёртый творог добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, охлаждённую рисовую рассыпчатую кашу, размягченное масло сливочное, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом противень, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 10 мин при температуре 250°C, затем 15-20 мин при температуре 200°C. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой поверхностью, поданы со сгущенным молоком

Цвет: Корочки - слабо золотистый; в разрезе - белый

Вкус: Слегка сладкий, без излишней кислотности

Запах: Запечённого творога

Консистенция: Пышная, нежная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
9,2	10,9	22,4	225	140
15,2	17,5	33,5	352	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Соус молочный сладкий

Рецептура № 440

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	50	50	40	40
Масло сливочное	2	2	1,6	1,6
Мука пшеничная	2	2	1,6	1,6
Сахар	5	5	4	4
Ванилин	0,02	0,02	0,02	0,02
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Муку подсушивают на сковороде без масла, не допуская пригорания. Правильно подсушенная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Горячим молоком разводят подсушенную и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют сахаром, ванилином и еще раз доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью**Цвет:** Кремовый**Вкус:** Нежный, сладкий**Запах:** Кипяченого молока с ароматом ванилина**Консистенция:** Полужидкая, эластичная, нежная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,3	2,7	6,9	57	50
0,9	2,1	4,5	41	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Вареники ленивые

Рецептура № 325

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	139	138	105	103
Мука пшеничная	20	20	15	15
Сахар	5	5	4	4
Яйца	11	11	8	8
Соль йодированная	0,7	0,7	0,6	0,6
Выход готового блюда	170		130	

Технология приготовления

В протёртый творог вводят просеянную муку, соль, сахар, яйца и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем раскатывают пластом толщиной 10-12 мм, нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы или ромбики. Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Готовые вареники вынимают шумовкой. Подают с соусом молочным. Общее время приготовления 35 минут. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Вареники сохранили форму, поданы с соусом молочным**Цвет:** Белый**Вкус:** Слегка сладкая, без лишней кислотности, умеренно солёная**Запах:** Творога**Консистенция:** Сочная, мягкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
22,4	7,3	27,2	264	170
17,1	4,8	19,3	189	130