**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ**

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

**БУТЕРБРОДЫ**

**Технологическая карта №**

**Номер рецептуры 1.**

**Наименование изделия: Хлеб ржано-пшеничный**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 30 | 40 | 40 |
| *Выход* | - | *30* | - | *40* |

Химический состав данного блюда на 40г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 2,45 | 0,08 | 7,55 | 14,62 | 136 | 0,00 | 0,05 | 0,03 | 9,3 | 0,62 |

**Технология приготовления**

Хлеб нарезают куском

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба,

*Консистенция:* хлеба- мягкая,

*Цвет:* соответствует виду хлеба

*Вкус:* соответствует виду хлеба

*Запах:* свежего хлеба

**Технологическая карта №**

**Номер рецептуры 2.**

**Наименование изделия: Бутерброды с джемом или повидлом**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Джем или повидло | - | - | 20,0 | 20 |
| Масло сливочное | - | - | 5 | 5 |
| Хлеб пшеничный | - | - | 30 | 30 |
| *Выход* | - | *-* | - | *50* |

Химический состав данного блюда на 50 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| Сыр российский | | | | | | | | | |
| 2,51 | 0,04 | 3,93 | 28,88 | 161 | 0,48 | 0,05 | 0,03 | 10,5 | 0,69 |

**Технология приготовления**

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом

*Консистенция:* хлеба- мягкая, повидла или джема- нерастекающаяся

*Цвет:* повидла или джема

*Вкус:* повидла или джема с хлебом

*Запах:* повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

**Технологическая карта №**

**Номер рецептуры 3.**

**Наименование изделия: Бутерброды с сыром**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Сыр российский. | 10,6 | 10,0 | 16 | 15 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 | 30 | 30 |
| *Выход* | - | *45* | - | *50* |

Химический состав данного блюда на 45 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| Сыр российский | | | | | | | | | |
| 4,73 | 2,36 | 6,88 | 14,56 | 139 | 0,07 | 0,05 | 0,05 | 96,1 | 0,71 |

Химический состав данного блюда на 50 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| Сыр российский | | | | | | | | | |
| 6,68 | 3,52 | 8,45 | 19,39 | 180 | 0,11 | 0,07 | 0,08 | 142,4 | 0,96 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху- сыр прямоугольной или треугольной формы

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* сыра и хлеба

*Вкус:* сыра и хлеба

*Запах:* свойственный свежим продуктам

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ ПОРЦИЯМИ**

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Масло (порциями)**

**Номер рецептуры 6.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Масло сливочное, или медовое, или др. | 5 | 5 | 5 | 5 |
| *Выход* | - | *5* | - | *5* |

Химический состав данного блюда на 10 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,04 | 0,04 | 4,12 | 0,04 | 37,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,6 | 0,01 |

**Технология приготовления**

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* кусочки прямоугольной формы

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* соответствует виду масла

*Вкус:* соответствует виду масла, без посторонних привкусов Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

**Технологическая карта №**

**Номер рецептуры 7.**

**Наименование изделия: Сыр (порциями)**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Сыр российский. | 10,6 | 10 | 16 | 15 |
| или голландский, или швейцарский, | 10,8 | 10 | 16,5 | 15 |
| или ярославский, | 10,8 | 10 | 16 | 15 |
| или костромской | 10,4 | 10 | 15,5 | 15 |
| *Выход* | - | *10* | - | *15* |

Химический состав данного блюда на 100 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| Сыр российский | | | | | | | | | |
| 23,2 | 23,2 | 29,5 | 0 | 360 | 0,7 | 0 | 0,5 | 880 | 1 |

**Технология приготовления**

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ломтики прямоугольной или треугольной формы

*Консистенция:* мягкая, не крошащаяся

*Цвет:* соответствует виду сыра

*Вкус:* соответствует виду сыра

*Запах:* соответствует виду сыра

**Технологическая карта №**

**Номер рецептуры 8.**

**Наименование изделия: Рыба соленая (порциями)**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса, г | | | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Кета, | - | - | 38 | 25 |
| или семга, | - | - | 35 | 25 |
| или лосось каспийский, или балтийский или озерный. |  |  | 38 | 25 |
| или сельдь | 52 | 25 | 52 | 25 |
| *Выход* | - | 25 | - | 25 |

Сельдь атлантическая среднесоленая

Химический состав данного блюда на 25 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 4,25 | 4,25 | 2,13 | 0,00 | 36,00 | 0,00 | 0,01 | 0,03 | 20,00 | 0,28 |

Технология приготовления

Рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают тон­кими кусочками по 2-3 на пор­цию, или используют филе обесшкуренное без костей промыш­ленного производства.

Требования к качеству

Внешний вид: филе, нарезан­ное тонкими кусочками одинако­вой формы

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: соответствует виду рыбы

Вкус: соответствует виду рыбы

Запах: соответствует виду рыбы

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Колбаса порциями**

**Номер рецептуры 9**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | **1-3** года | | **3-7** лет | |
| Масса, **г** | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Колбаса вареная (в том числе из мяса птицы) для дошкольного и школьного питания | 41 | 40 | 51 | 50 |
| *Выход* | - | 40 | - | 50 |

Колбаса вареная докторская

Химический состав данного блюда на 40 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 5,12 | 3,11 | 8,88 | 0,60 | 103,00 | 0,00 | 0,09 | 0,60 | 11,6 | 0,68 |

Технология приготовления

С колбасы удаляют шпагат, оболочку, очищают, нарезают поперек батона по 2-3 кусочка на порцию. Подготовленную колбасу кладут в подсоленную кипящую воду, и варят при слабом кипении 5-7 минут.

Отпускают как самостоятельное блюдо без гарнира.

Требования к качеству

*Внешний вид:* кружочки одинакового диаметра

*Консистенция:* мягкая, некрошащаяся

*Цвет:* соответствует виду колбасы

*Вкус:* соответствует виду колбасы

*Запах:* соответствует виду колбасы

САЛАТЫ

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Салат из горошка зеленого консервированного

**Номер рецептуры** № 10.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Горошек зеленый консервированный | 45 | 30 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Петрушка (зелень) | 1 | 1 |
| *Выход* | - | *30* |

1Масса подогретого горошка

Химический состав данного блюда на 30 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,93 | 0,00 | 1,62 | 2,0 | 26,12 | 3,4 | 0,03 | 0.015 | 67.03 | 0,21 |

**Технология приготовления**

Консервированный горошек про­гревают в собственном соку, затем от­вар сливают и отпускают с раститель­ным маслом и мелко рубленой зеле­нью петрушки.

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубле­ной зеленью

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный сорту горошка, зеленый - петрушки

Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зеле­ни петрушки

Запах: консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат из свежих огурцов**

**Номер рецептуры 13**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | Масса, г | |
| брутто | нетто |
| Огурцы свежие | 1188 | 950 |
| Масло растительное | 60 | 60 |
| Выход | - | 1000 |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 7,60 | 0,00 | 60,89 | 23,82 | 673 | 95,00 | 1,02 | 0,47 | 186,6 | 6,57 |

Технология приготовления

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют.

Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется. Консистенция хрустящая

*Цвет:* свойственный сорту огурцов

*Вкус:* свойственный свежим огурцам, в меру соленый

*Запах:* огурцов и растительного масла

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат из свежих помидоров с зеленым луком**

**Номер рецептуры 14**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | Масса, г | |
| брутто | нетто |
| Помидоры свежие | 847 | 720 |
| Лук репчатый | 288 | 242 |
| масса бланшированного репчатого лука | - | 230 |
| или лук зеленый | 288 | 230 |
| Масло растительное | 60 | 60 |
| *Выход* | *-* | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.( с луком зеленым)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 10,91 | 0,00 | 61,61 | 34,72 | 737,00 | 249,00 | 0,48 | 0,52 | 330,8 | 8,78 |

Технология приготовления

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук мелко шинкуют, бланшируют. Подготовленный зеленый лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции.

Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* овощи имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее чем за 30-40 мин до отпуска

*Консистенция:* помидоров- упругая, сочная

*Цвет:* помидоров- красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сортов)

*Вкус:* умеренно соленый

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

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Салат из свежих помидоров и огурцов

**Номер рецептуры** №15.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Помидоры свежие | 30 | 24 |
| Огурцы свежие | 20 | 17 |
| Лук зеленый | 7 | 6 |
| или лук репчатый | 7 | 6 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| *Выход* |  | *50* |

Химический состав данного блюда на 50 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0.54 | 0,00 | 3,08 | 1,73 | 36,86 | 12,45 | 0,023 | 0,018 | 9,34 | 0,37 |

Технология приготовления

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломти­ками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправ­ляют растительным маслом, солят, расклады­вают на порции. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход.

Масса бланшированного репчатого лука

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой. Заправлены растительным маслом

*Консистенция:* помидоров и огурцов - упругая, лука - сочная

*Цвет:* помидоров - красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сор­тов); огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый

*Вкус:* продуктов, входящих в состав салата, умеренно соленый

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

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат летний**

**Номер рецептуры №16.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель молодой | 346 | 277/2601 |
| Помидоры свежие | 353 | 300 |
| Огурцы свежие | 375 | 300 |
| Лук зеленый | 125 | 100 |
| Масло растительное | 50 | 50 |
| *Выход* | - | *1000* |

1Масса отварного очищенного картофеля

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 12,2 | 0,00 | 51,99 | 64,48 | 775 | 187,00 | 0,60 | 0,52 | 237,0 | 7,84 |

Технология приготовления

Огурцы свежие очищают. Молодой кар­тофель очищают, моют и отваривают. Подго­товленные овощи нарезают: картофель, огур­цы, помидоры мелкими ломтиками. Перед отпуском салат перемешивают, солят, поли­вают растительным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны, уложены горкой

*Консистенция:* овощей - плотная, картофеля - мягкая

*Цвет:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Салат из свежих овощей с яблоками

**Номер рецептуры** №17.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Морковь | 239 | 190 |
| Огурцы свежие | 300 | 240 |
| Помидоры свежие | 282 | 240 |
| Яблоки | 343 | 240 |
| салат зеленый | 75 | 50 |
| масло растительное | 50 | 50 |
| *Выход* |  | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 8,75 | 0,00 | 52,00 | 52,75 | 713,00 | 125,00 | 0,42 | 0,41 | 217,50 | 10,50 |

Технология приготовления

Морковь нарезают соломкой, при­пускают. Яблоки очищают, нарезают со­ломкой и припускают. Очищенные огур­цы и подготовленные помидоры нареза­ют мелкими ломтиками и соединяют с морковью и яблоками, добавляют промы­тый и нарезанный салат. Продукты пере­мешивают. Салат перед отпуском заправ­ляют растительным маслом и солью.

Выход порции определяется воз­растной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: морковь, яблоки и салат нарезаны мелкой соломкой, огурцы и поми­доры - ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: моркови и яблок - плотноватая, помидоров, огурцов, салата -плотная, хрустящая

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Салат из белокочанной капусты

**Номер рецептуры** №20.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Капуста белокочанная | 50 | 40 |
| Лук зеленый | 6 | 5 |
| или морковь | 6 | 5 |
| Кислота лимонная | 0,001 | 0,001 |
| Вода кипяченая | 5 | 5 |
| Сахар | 2 | 2 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| *Выход* | - | *50* |

Химический состав данного блюда на 50 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,704 | 0,00 | 2,54 | 4,50 | 43.7 | 16,22 | 0,013 | 0,017 | 18,68 | 0,25 |

Технология приготовления

Лимонную кислоту растворяют в кипяче­ной воде. Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (10г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагре­вают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следу­ет перегревать капусту, так как она будет мяг­кой. Прогретую капусту с морковью охлаж­дают, смешивают с нашинкованным зеленым луком, добавляют сахар и растительное масло,

перемешивают. Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция*: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная

*Цвет:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Запах:* свежей белокочанной капусты, зеленого лука или моркови с ароматом рас­тительного масла

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Салат из белокочанной и морской капусты

**Номер рецептуры** №21.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Капуста белокочанная | 417 | 3001 |
| Огурцы свежие | 188 | 150 |
| Яблоки | 170,5 | 150 |
| Лук зеленый | 125 | 100 |
| Капуста морская консервированная | 300 | 2702 |
| Масло растительное | 40 | 40 |
| *Выход* | - | *1000* |

1Масса прогретой капусты 2Потери- 10%

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 16,06 | 0,00 | 41,38 | 57,08 | 665 | 330,00 | 0,36 | 0,450 | 507,7 | 8,62 |

**Технология приготовления**

Капусту белокочанную шинкуют и прогревают при непрерывном переме­шивании. У яблок удаляют семенное гнездо, нарезают мелкими ломтиками и припускают вместе с капустой 2-3 ми­нуты при температуре 95-100 °С. Огур­цы очищают и нарезают дольками. Ка­пусту белокочанную, прогретую с ябло­ками, охлаждают, соединяют с огурцами и морской капустой. Массу перемеши­вают. Заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

Консистенция: плотная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: морской капусты и овощей

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Салат из картофеля с солеными огурцами

**Номер рецептуры** №22.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Огурцы соленые | 20 | 15 |
| Картофель | 30 | 20 |
| Морковь | 13 | 10 |
| Лук зеленый | 3 | 2 |
| Масло растительное | 7 | 7 |
| *Выход* | - | *50* |

1Масса отварного очищенного картофеля

2 Масса отварной очищенной моркови

Химический состав данного блюда на 50 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,68 | 0,00 | 2,60 | 4,28 | 43,3 | 6,0 | 0,03 | 0,02 | 10,65 | 0,36 |

Технология приготовления

Подготовленный картофель и морковь отваривают, очищают от кожицы и нарезают мелкими ломтиками. огурцы соленый очищают и нарезают ломтиками, добавляют картофель и морковь, заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

Консистенция: отварного картофеля - мягкая, овощей - упругая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: картофеля, соленых огурцов и продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Салат из картофеля с огурцами

**Номер рецептуры** №23.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 1014 | 7401 |
| Огурцы свежие | 188 | 150 |
| Лук зеленый | 100 | 80 |
| Масло растительное | 40 | 40 |
| *Выход* | - | *1000* |

1Масса отварного очищенного картофеля

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 17,04 |  | 43,15 | 126,93 | 964 | 187,00 | 0,95 | 0,660 | 118,5 | 8,36 |

Технология приготовления

Отваренный в кожуре картофель очища­ют, нарезают мелкими ломтиками. Огурцы очищают, нарезают ломтиками и добавляют к подготовленному картофелю. Массу заправ­ляют растительным маслом и посыпают мел­ко нарезанным зеленым луком.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

Консистенция: отварного картофеля - мягкая, овощей - упругая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: картофеля, свежих огурцов и продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Салат из картофеля с помидорами

**Номер рецептуры** № 24.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 822 | 6001 |
| Помидоры свежие | 400 | 340 |
| Масло растительное | 50 | 50 |
| Зелень укропа | 27 | 20 |
| *Выход* | - | *1000* |

1Масса отварного очищенного картофеля

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 16,90 | 0,00 | 53,25 | 114,26 | 1004 | 240,00 | 0,97 | 0,600 | 160,6 | 9,32 |

**Технология приготовления**

Картофель отваривают в кожуре, охлаж­дают, очищают и нарезают мелкими ломтика­ми. Помидоры нарезают мелкими ломтиками. Картофель соединяют с помидорами, переме­шивают, заправляют растительным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* картофель и помидоры нарезаны мелкими ломтиками, сохранили форму. Салат уложен горкой, сверху посыпан зеленью укропа

*Консистенция:* отварного картофеля - мягкая, овощей - упругая, сочная

*Цвет:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Вкус:* вареного картофеля и помидоров, зелени укропа

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Салат из картофеля с зеленым горошком «Зимний»

**Номер рецептуры** № 25.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса г,** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 120 | 85 |
| Морковь | 35 | 30 |
| Горошек зеленый консервированный | 30 | 22 |
| Лук зеленый или репчатый | 10 | 8 |
| Огурец солёный | 40 | 32 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| *Выход* |  | *200* |

1Масса отварного очищенного картофеля

2Масса прогретого горошка зеленого консерви­рованного

Химический состав данного блюда на 200 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 3,94 | 0,00 | 10,48 | 19,55 | 188,4 | 31,32 | 0,18 | 0,13 | 52,7 | 1,65 |

**Технология приготовления**

Отваренные в кожуре картофель и морковь очищают и нарезают мелкими ломтиками. Горошек зеленый консер­вированный прогревают и охлаждают. Огурцы очищают и нарезают мелкими ломтиками. Подготовленные продукты соединяют, заправляют маслом расти­тельным и посыпают мелко нарезан­ным зеленым луком.

Выход порции определяется воз­растной группой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* картофель, морковь, огурцы нарезаны мелкими ломтиками, салат уложен горкой, сверху посыпан мелко нарезанным зеленым луком

*Консистенция:* слегка плотноватая, огурцов - хрустящая

*Цвет:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Вкус:* вареных овощей и свежего огурца

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Салат из свеклы с черносливом

**Номер рецептуры** № 28.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
|  |
| Свекла | 55 | 411 |
| Чернослив | 5 | 62 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Сахар | 2 | 2 |
| *Выход* | - | *50* |

1Масса отварной очищенной свеклы.

2Масса набухшего чернослива без косточек

Химический состав данного блюда на 50 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,78 | 2.59 | 9,83 | 65,75 | 4,32 | 0,009 | 0,024 | 21,11 | 0,80 |

Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу наре­зают мелкой соломкой.

Подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до пол­ного набухания, затем удаляют косточку, нарезают. Свеклу соединяют с черносли­вом, сахаром и растительным маслом, прогревают 3 мин при температуре 85 °С.

При отпуске можно оформить зеленью, соответственно увеличив выход.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* свекла и чернослив, нарезанные соломкой, уложены горкой *Консистенция:* мягкая

*Цвет:* продуктов, входящих в состав блюда

*Вкус:* свеклы, чернослива и растительного масла

*Запах:* продуктов, входящих в состав блюда

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:**  Салат из яблок с черносливом

**Номер рецептуры 30**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | Масса, г | |
|  | брутто | нетто |
| Яблоки свежие | 739 | 650 |
| Чернослив | 240 | 2701 |
| Мед | 90 | 90 |
| *Выход* | *-* | *1000* |

1Масса набухшего чернослива без косточек

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 9,53 | 0,00 | 4,50 | 291,04 | 1243,00 | 73,10 | 0,26 | 0,43 | 332,60 | 23,12 |

**Технология приготовления**

У яблок удаляют семенное гнездо, на­резают соломкой и припускают в собствен­ном соку с подготовленным черносливом 3 минуты при температуре 85 °С.

Перебранный и промытый чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания и остывания. Затем из чернослива удаляют косточку, нарезают соломкой и добавляют к припущенным яб­локам, перемешивают, заправляют медом.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

Внешний вид: яблоки и чернослив нарезаны соломкой, сохраняют форму, равно­мерно перемешаны

Консистенция: плотноватая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Салат из свеклы с сыром

**Номер рецептуры** № 31.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Свекла | 1037 | 8101 |
| Сыр российский, или голландский, или швейцарский | 165 | 1502 |
| Масло растительное | 50 | 50 |
| *Выход* | - | *1000* |

1Масса отварной очищенной свеклы.  
2Масса тертого сыра

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| С сыром российским | | | | | | | | | |
| 46,95 | 34,80 | 95,01 | 71,28 | 1328 | 82,05 | 0,22 | 0,77 | 1619,7 | 12,84 |
| С сыром голландским | | | | | | | | | |
| 51,60 | 39,45 | 90,66 | 71,28 | 1307 | 82,05 | 0,21 | 0,89 | 1799,7 | 12,39 |
| С сыром швейцарским | | | | | | | | | |
| 49,05 | 36,90 | 98,16 | 71,28 | 1365 | 81,90 | 0,24 | 1,070 | 1694,7 | 12,54 |

Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу нарезают со­ломкой и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, при отпуске посы­пают сыром, натертым на крупной терке.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* свекла нарезана соломкой, салат уложен горкой, посыпан сыром, на­тертым на крупной терке

*Консистенция:* свеклы - мягкая, сочная; сыра - плотная

*Цвет:* темно-малиновый

*Вкус:* свойственный свекле и сыру

*Запах:* свеклы в сочетании с сыром и растительным маслом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Салат из свеклы с курагой и изюмом

**Номер рецептуры 32**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | Масса, г | |
| брутто | нетто |
| Свекла | 960 | 7501 |
| Курага | 56 | 1002 |
| Изюм | 62 | 1003 |
| Растительное масло | 60 | 60 |
| *Выход* | *-* | *1000* |

1Масса отварной и очищенной свеклы

2,3Macca проваренных кураги и изюма

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 15,59 | 0,00 | 61,17 | 135,36 | 1154,00 | 77,24 | 0,30 | 0,46 | 416,7 | 14,15 |

**Технология приготовления**

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой, добавляют проваренные, мелко нарезанные курагу и изюм, перемеши­вают и заправляют растительным маслом. Са­лат укладывают горкой.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* свекла нарезана соломкой, продукты равномерно перемешаны, салат уложен горкой

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* темно-малиновый

*Вкус:* свойственный свекле, кураге, изюму

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Салат из свеклы

**Номер рецептуры №** 33.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Свекла | 60 | 47 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| *Выход* | - | *50* |

1Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда на 50 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,71 | 0,00 | 3,04 | 4,18 | 46,95 | 4,75 | 0,009 | 0,019 | 17,57 | 0,66 |

**Технология приготовления**

Отварную очищенную свеклу нарезают мел­кой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* темно-малиновый

*Вкус:* свойственный свекле и растительному маслу

*Запах:* свеклы и растительного масла

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Салат из свеклы с зеленым горошком

**Номер рецептуры** №34.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Свекла | 40 | 28 |
| Зеленый горошек консервированный | 30 | 24 |
| Лук зелёный | 3 | 2 |
| или лук репчатый | 3 | 2 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| *Выход* | - | *50* |

1Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда на 50 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,83 | 0,00 | 2,08 | 4,09 | 38,55 | 4,9 | 0,02 | 0,01 | 9,28 | 0,65 |

**Технология приготовления**

Подготовленную свеклу отвари­вают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют наре­занный соломкой репчатый бланши­рованный лук, яблоки с удаленным семенным гнездом, прогретый зеле­ный горошек. При отпуске салат за­правляют маслом растительным.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* темно-малиновый

*Вкус:* свеклы, зеленого горошка, яблока, лука

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Салат из моркови и яблок

**Номер рецептуры** 40.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Морковь | 25 | 18 |
| Яблоки | 15 | 12 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| *Выход* | - | *30* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,28 | 0,00 | 1,74 | 2,62 | 27,3 | 2,31 | 0,015 | 0,015 | 7,06 | 0,44 |

**Технология приготовления**

Подготовленную морковь нарезают мел­кой соломкой, яблоки свежие с удаленным се­менным гнездом нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 °С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: моркови и яблок

Вкус: свойственный моркови и сорту яблок

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Винегрет овощной**

**Номер рецептуры 45.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | Масса, г | |
| брутто | нетто |
| Картофель | **80** | **71** |
| Свекла | 60 | 40 |
| Морковь | 20 | 16 |
| Огурцы соленые2 | 40 | **33** |
| Капуста квашеная | **40** | 35 |
| Горошек консервированный | **15** | 10 |
| лук репчатый | **10** | 8 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Выход | - | 200 |

1Масса отварных очищенных овощей

2С использованием огурцов консервированных без уксуса

3Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав данного блюда на 200 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| Винегрет овощной с луком зеленым | | | | | | | | | |
| 2,7 | 0,00 | 12,32 | 15,38 | 183,2 | 26,5 | 0,1 | 0,11 | 67,1 | 1,76 |
| Винегрет овощной с луком репчатым | | | | | | | | | |
| 2,73 | 0,00 | 12,35 | 16,88 | 189,6 | 20,5 | 0,11 | 0,08 | 46,4 | 1,7 |

**Технология приготовления**

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зе­леный лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемеши­вают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и за­правлены растительным маслом

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* продуктов, входящих в винегрет

*Вкус:* продуктов, входящих в винегрет

*Запах:* продуктов, входящих в винегрет

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат рыбный**

**Номер рецептуры 47.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 150 | 75 |
| Филе трески | 70 | 54 |
| Огурцы солёные | 20 | 16 |
| Морковь | 30 | 15 |
| Лук репчатый | 8 | 5 |
| Масло растительное | 7 | 7 |
| Горошек консервированный | 20 | 15 |
| *Выход* | - | *150* |

1 Масса отварных очищенных овощей

Химический состав данного блюда на 150 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 3,31 | 0,00 | 8,74 | 19,2 | 168,66 | 43,38 | 0,13 | 0,10 | 6,1 | 1,47 |

Технология приготовления

Отварные очищенные морковь, картофель и свеклу нарезают ломти­ками. Подготовленные овощи соеди­няют, добавляют капусту морскую консервированную, мелко нарезанный лук репчатый, соль, масло раститель­ное и перемешивают.

Салат укладывают горкой, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* морковь, картофель и свекла нарезаны ломтиками, мелко нарезан­ный лук и морская капуста равномерно распределены в блюде, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом, сверху посыпан зеленью

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* продуктов, входящих в салат

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Икра кабачковая**

**Номер рецептуры 53.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
|  | **брутто** | **нетто** |
| Кабачки | 1684 | 1128 /8801 |
| Лук репчатый | 143 | 120 |
| Томатное пюре | 110 | 110 |
| Масло растительное | 50 | 50 |
| *Выход* | - | 1000 |

1Масса припущенных кабачков

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 9,06 | 0,00 | 47,02 | 59,24 | 696,00 | 55,23 | 0,24 | 0,23 | 181,6 | 6,08 |

**Технология приготовления**

Очищенные от кожицы кабачки, нарезан­ные кружочками, припускают, измельчают, добавляют припущенный с томатом шинко­ванный репчатый лук и тушат до готовности в течение 15-20 мин.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* уложена горкой, посыпана зеленью

*Консистенция:* мягкая, сочная, однородная

*Цвет:* светло-коричневый

*Вкус:* продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Икра свекольная или морковная**

**Номер рецептуры 54.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
|  | **брутто** | **нетто** |
| Свекла | 60 | 46 |
| или морковь | 60 | 46 |
| Лук репчатый | 10 | 8 |
| Томатное пюре | 2 | 2 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Сахар | 1 | 1 |
| Выход | - | 50 |

1Масса готовых очищенных овощей

Химический состав данного блюда на 50 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,45 | 0,00 | 2,35 | 2,96 | 34,8 | 2,76 | 0,012 | 0,012 | 9,08 | 0,304 |

**Технология приготовления**

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны.

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* продуктов, входящих в блюдо

*Вкус:* продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

**фелем**

**Номер рецептуры 57.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Свекла | 200 | 160 |
| Капуста свежая | 100 | 80 |
| или квашеная | 86 | 60 |
| Картофель | 107 | 80 |
| Морковь | 63 | 50 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Томатное пюре | 30 | 30 |
| Масло растительное | 2СУПЫ  **Технологическая карта №**  **Наименование изделия:** Борщ  **Номер рецептуры** 56.  **Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Macca, г** | | | **брутто** | **нетто** | | Свекла | 200 | 160 | | Капуста свежая | 150 | 120 | | или квашеная | 171 | 120 | | Морковь | 63 | 50 | | Лук репчатый | 48 | 40 | | Томатное пюре | 30 | 30 | | Масло растительное | 20 | 20 | | Сахар | 10 | 10 | | Бульон или вода | 800 | 800 | | *Выход* |  | *1000* |   Химический состав данного блюда на 1000 г.   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | | | Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe | | Борщ со свежей капустой | | | | | | | | | | | 6,44 | 0,00 | 19,37 | 43,72 | 375,00 | 42,15 | 0,12 | 0,14 | 188,70 | 4,29 | | Борщ с квашеной капустой | | | | | | | | | | | 6,44 | 0,00 | 19,37 | 41,47 | 366,00 | 33,15 | 0,11 | 0,12 | 188,70 | 4,29 |   Технология приготовления  В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 мин. За­тем кладут тушеную свеклу, припущенные ово­щи и варят до готовности. За 5-10 мин до окон­чания варки добавляют соль, сахар. При исполь­зовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).  Выход порции определяется возрастной группой.  Требования к качеству  *Внешний вид:* в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму на­резки (свекла, капуста, морковь, лук соломкой)  *Консистенция:* свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается со­отношение жидкой и плотной части  *Цвет:* малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый  *Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый  *Запах:* продуктов, входящих в блюдо  **Технологическая карта №**  **Наименование изделия: Борщ с капустой и карто**0 | 20 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Бульон или вода | 800 | 800 |
| Выход | - | 1000 |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| Борщ со свежей капустой и картофелем | | | | | | | | | |
| 7,27 | 0,00 | 19,64 | 50,97 | 410,00 | 41,15 | 0,19 | 0,17 | 177,50 | 4,77 |
| Борщ с квашеной капустой и картофелем | | | | | | | | | |
| 6,93 | 0,00 | 19,62 | 48,82 | 400,00 | 32,15 | 0,18 | 0,16 | 167,90 | 4,65 |

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду, закла­дывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют кар­тофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пю­ре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, са­хар. При использовании квашеной капус­ты, ее в тушеном виде вводят в борщ вме­сте со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульо­ном или водой (10 г муки на 100 г борща).

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму на­резки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)

*Консистенция:* свекла и овощи - мягкие, капуста свежая — упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый

*Запах:* продуктов входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Свекольник

**Номер рецептуры** 58.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Macca, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Свекла | 50 | 40 |
| Картофель | 70 | 50 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 10 | 8 |
| Томатное пюре | 2 | 2 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Сметана | 8 | 8 |
| Сахар | 1 | 1 |
| Бульон или вода | 180 | 180 |
| *Выход* | - | *250* |

Химический состав данного блюда на 250 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 2,04 | 0,00 | 5,00 | 14,10 | 109,75 | 8,78 | 0,07 | 0,05 | 3,66 | 1,33 |

Технология приготовления

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 мин, за­тем кладут подготовленную вареную свеклу, припущенные ово­щи и томатное пюре, за 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* в жидкой части борща – овощи, сохранившие форму на­резки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)

*Консистенция:* свекла и овощи мягкие, соблюдается со­отношение жидкой и плотной части

*Цвет:* малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Щи из свежей или квашеной капусты

**Номер рецептуры** 61.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Macca, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 70 | 51 |
| Капуста свежая | 50 | 36 |
| или квашеная | 50 | 39 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 8 | 5 |
| Томатное пюре | 2 | 2 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| *Сметана* | *5* | *5* |
| *Выход* | - | 250/5 |

Химический состав данного блюда на 250 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 8,32 | 0,00 | 19,83 | 71,01 | 496,00 | 58,35 | 0,14 | 0,20 | 263,10 | 6,03 |

Технология приготовления

Мелкошинкованные капусту, свеклу, репча­тый лук, морковь тушат до готовности с томат­ным пюре и растительным маслом. Чернослив промывают и варят 15-20 минут, вынимают кос­точки. Тушеные овощи заливают отваром черно­слива, разведенным водой, перемешивают, солят, доводят до кипения.

Вареный чернослив кладут в борщ при от­пуске.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* на поверхности видны блестки жира, овощи сохранили форму нарезки

*Консистенция:* овощей, чернослива - мягкая

*Цвет:* бульона - малиново-красный, свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: кисло- сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Борщ со свежей капусты

**Номер рецептуры 66**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов, полуфабрикатов | Масса, г | |
| брутто | нетто |
| Свекла | 30 | 18 |
| Картофель | 40 | 28 |
| Капуста белокочанная | 40 | 26 |
| Морковь | 12 | 8 |
| Лук репчатый | 10 | 7 |
| Томатное пюре | 2 | 2 |
| Сметана | 10 | 10 |
| Масло растительное или сливочное | 3 | 3 |
| Бульон или вода | 200 | 200 |
| Выход | - | 250 |

Химический состав данного блюда на 250 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 1,7 | 0,00 | 4,82 | 6,68 | 77,0 | 20,04 | 0,003 | 0,003 | 50,02 | 0,66 |

**Технология приготовления**

В кипящий бульон или воду кладут подго­товленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре, прогре­тую муку, разведенную бульоном или водой.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук - дольками

упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение

*Консистенция:* капуста жидкой и плотной части

*Цвет:* желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный

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

*Запах:* овощей, капусты, продуктов, входящих в щи

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем**

**Номер рецептуры 67.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Капуста белокочанная | 250 | 200 |
| Картофель | 160 | 120 |
| Морковь | 63 | 50 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Томатное пюре | 10 | 10 |
| Масло растительное | 20 | 20 |
| Бульон или вода | 800 | 800 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 6,96 | 0,00 | 19,54 | 33,93 | 339,00 | 73,86 | 0,23 | 0,18 | 173,30 | 3,18 |

Технология приготовления

Капусту нарезают квадратиками, картофель - дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают ка­пусту, доводят до кипения, затем кладут карто­фель, добавляют припущенные морковь, лук и ва­рят до готовности. За 5-10 мин до окончания вар­ки в щи добавляют припущенное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками

*Консистенция:* капуста- упругая, овощи- мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

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

*Запах:* продуктов входящих в щи.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Рассольник

**Номер рецептуры** 73.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов, полуфабрикатов | Масса, г | |
| брутто | нетто |
| Картофель | 400 | 300 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Огурцы соленые | 67 | 60 |
| Масло растительное | 20 | 20 |
| Бульон или вода | 750 | 750 |
| *Выход* |  | 1000 |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 6,48 | 0,00 | 20,25 | 52,25 | 417,00 | 30,15 | 0,35 | 0,21 | 93,60 | 3,41 |

**Технология приготовления**

В кипящий бульон или воду кладут карто­фель, нарезанный дольками или брусочками, до­водят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль.

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части рассольника — огурцы без кожицы и семян, нарезан­ные ромбиками или соломкой, картофель - дольками или брусочками, лук - соломкой

*Консистенция:* овощей - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

*Вкус:* умеренно соленый, с умеренной кислотностью

*Запах:* продуктов входящих в рассольник

**Технологическая карта №**

**Номер рецептуры 75.**

**Наименование изделия: Рассольник домашний**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Капуста свежая | 100 | 80 |
| Картофель | 400 | 300 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Огурцы соленые | 67 | 60 |
| Масло растительное | 20 | 20 |
| Бульон или вода | 700 | 700 |
| *Выход* | - | ***1000*** |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 8,28 |  | 20,37 | 59,09 | 453,00 | 47,25 | 0,40 | 0,26 | 140,60 | 4,17 |

Технология приготовления

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

Рекомендуется для детей старшей возрас­тной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезан­ные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, капуста, коренья - соломкой

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая, со­блюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов входящих в рассольник

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Рассольник ленинградский

**Номер рецептуры** 76.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 100 | 75 |
| Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная) | 7 | 7 |
| Морковь | 12 | 10 |
| Лук репчатый | 6 | 5 |
| Огурцы соленые | 20 | 18 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Бульон или вода | 190 | 190 |
| *Выход* | - | *250* |

Химический состав данного блюда на 250 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 1,99 | 0,00 | 5,11 | 16,92 | 121,75 | 7,53 | 0,095 | 0,06 | 24,95 | 0,93 |

**Технология приготовления**

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

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезан­ные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой

*Консистенция:* овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перло­вая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

*Вкус:* умеренно соленый, с умеренной кислотностью

*Запах:* продуктов, входящих в рассольник

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Суп картофельный

**Номер рецептуры** 77.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 600 | 450 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Бульон или вода | 700 | 700 |
| *Выход* | *-* | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 9,37 | 0,00 | 11,32 | 66,54 | 405,00 | 48,00 | 0,52 | 0,32 | 103,40 | 4,68 |

**Технология приготовления**

В кипящий бульон или воду кладут карто­фель, нарезанный кубиками, доводят до кипе­ния, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками

*Консистенция:* картофель, коренья плотной части

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

*Вкус:* картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

*Запах:* овощей входящих в состав супа

**Технологическая карта №**

**Номер рецептуры 80.**

**Наименование изделия: Суп картофельный с крупой**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 100 | 75 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Крупа рисовая, пшено, хлопья овсяные «Геркулес» | 7 | 7 |
| Или греча | 7 | 7 |
| или вермишель | 10 | 10 |
| Морковь | 12 | 10 |
| Лук репчатый | 10 | 8 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Бульон или вода: |  |  |
| для круп пшеничной, овсяной, перловой | 180 | 180 |
| для остальных круп | 200 | 200 |
| *Выход* | - | *250* |

Химический состав данного блюда на 250 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 2,18 |  | 2,84 | 14,29 | 91,5 | 8,25 | 0,11 | 0,05 | 24,0 | 0,96 |

Технология приготовления

Лук мелко шинкуют, морковь на­резают мелкими кубиками и припус­кают. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кла­дут подготовленную крупу, карто­фель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновре­менно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности.

Выход порции определяется воз­растной группой.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа - хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотноше­ние жидкой и плотной частей супа.

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Суп картофельный рыбный с крупой

**Номер рецептуры** 84

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 100 | 73 |
| Морковь | 12 | 8 |
| Лук репчатый | 10 | 6 |
| Крупа перловая или рисовая | 10 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Рыба: треска,судак или хек | 90 | 68 |
| Бульон или вода | 200 | 200 |
| *Выход* | - | *250* |

Химический состав данного блюда на 250 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 6,05 | 3,49 | 3,55 | 12,19 | 119,00 | 11,2 | 0,14 | 0,09 | 48.87 | 1,36 |

**Технология приготовления**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный ку­биками, доводят до кипения, добав­ляют нарезанные кубиками припу­щенные 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 для первой возрастной группы готовят без томатного пюре.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера

*Консистенция:* картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные; соблю­дается соотношение жидкой и плотной частей

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

*Вкус:* рыбных продуктов, припущенных овощей и картофеля

*Запах:* продуктов, входящих в суп

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Суп-лапша домашняя

**Номер рецептуры** 86.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Лапша домашняя №118 | - | 80 |
| Масса вареной лапши | - | 200 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Масло растительное | 20 | 20 |
| Бульон или вода | 950 | 950 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 8,85 | 0,00 | 20,27 | 47,69 | 409 | 2,00 | 0,20 | 0,06 | 78,8 | 2,35 |

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут при­пущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовлен­ную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Выход порции определяется возрастной группой

Требования к качеству

*Внешний вид:* в жидкой части супа лапша сохранила форму

*Консистенция:* лука - мягкая; лапши - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается со­отношение жидкой и плотной частей

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

*Вкус:* овощей, лапши, умеренно соленый

*Запах:* продуктов входящих в суп

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суп молочный с крупой**

**Номер рецептуры 93.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | Масса, г | |
| брутто | нетто |
| Молоко | 170 | 170 |
| Вода | 60 | 60 |
| Вермишель, фигурные изделия, макароны | 10 | 10 |
| Сахар | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| *Выход* | - | 250 |

Химический состав данного блюда на 250 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 7,18 | 4,99 | 6,51 | 23,54 | 182,00 | 1.13 | 0,10 | 0,25 | 202,02 | 0,63 |

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вер­мишель 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, саха­ром, сливочным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранив­шие форму, на поверхности - сливочное масло

Консистенция: макаронных изделий - мягкая

Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла — желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суп-пюре из моркови**

**Номер рецептуры 100.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Морковь | 400 | 320 |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Мука пшеничная | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 20 | 20 |
| Молоко | 300 | 300 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 550 | 550 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч.  животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 14,49 | 8,33 | 21,72 | 58,38 | 487,00 | 8,76 | 0,30 | 0,61 | 490,80 | 3,20 |

Технология приготовления

Морковь и лук нарезают соломкой, припуска­ют в небольшом количестве воды до готовности и протирают. Затем соединяют с белым соусом, раз­водят бульоном или водой, доводят до кипения.

Готовый суп заправляют горячим кипяченым молоком и прокипяченным сливочным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид*: однородная масса с гладкой поверх­ностью

*Консистенция:* полужидкая, однородная, нежная

*Цвет:* белый с золотистым оттенком

*Вкус:* моркови, сливочного масла, молока

*Запах:* продуктов входящих в суп-пюре

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суп-пюре из зеленого горошка**

**Номер рецептуры 101.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Горошек зеленый консервированный | 200 | 200 |
| Морковь | 25 | 20 |
| Крупа рисовая | 50 | 50 |
| Масло слимвочное | 20 | 20 |
| Молоко | 300 | 300 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 450 | 450 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч.  животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 17,69 | 8,33 | 22,00 | 69,95 | 547,00 | 9,96 | 0,32 | 0,52 | 438,3 | 2,42 |

Технология приготовления

Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре, затем протирают. Морковь припускают до готовности и протирают. Подготовленную рисовую крупу заливают бульоном или водой и варят до пюреобразного состояния, протирают и смешивают с протертыми овощами, затем добавляют молоко, соль, сахар и доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид*: однородная масса с гладкой поверх­ностью

*Консистенция:* полужидкая, однородная, нежная

*Цвет:* зеленого горошка, моркови

*Вкус:* зеленого горошка, моркови, сливочного масла

*Запах:* входящих в состав блюда продуктов

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суп-пюре из кабачков**

**Номер рецептуры 102.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Кабачки | 597 | 400 |
| Мука пшеничная | 15 | 15 |
| Масло сливочное | 20 | 20 |
| Молоко | 300 | 300 |
| Сахар | 4 | 4 |
| Бульон или вода | 500 | 500 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 12,08 | 8,33 | 22,45 | 48,59 | 445,00 | 25,56 | 0,22 | 0,52 | 454,70 | 2,30 |

**Технология приготовления**

Кабачки после удаления семян и кожицы на­резают и припускают до готовности, затем проти­рают. Протертые кабачки соединяют с молочным соусом, разводят бульоном или кипяченой водой, кладут соль, сахар и доводят до кипения. Готовый суп заправляют сливочным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требование к качеству**

*Внешний вид:* однородная масса с гладкой поверхностью

*Консистенция:* полужирная, однородная, нежная

*Цвет:* от золотистого до темно-зеленого, в зависимости от сорта кабачков

*Вкус:* кабачков и продуктов, входящих в состав блюда

*Запах:* входящих в состав блюда продуктов

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суп-пюре перловый**

**Номер рецептуры 103.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Крупа перловая | 75 | 75 |
| Мука пшеничная | 20 | 20 |
| Вода | 700 | 700 |
| Молоко | 250 | 250 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 15,45 | 6,89 | 14,05 | 72,70 | 479,00 | 1,30 | 0,20 | 0,38 | 371,00 | 2,05 |

**Технология приготовления**

Вареную крупу протирают, соединяют с отва­ром, добавляют белый соус, солят, перемешивают, доводят до кипения. Суп заправляют кипяченым молоком и прокипяченным сливочным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требование к качеству**

*Внешний вид:* однородная масса с гладкой по­верхностью

*Консистенция:* однородная, нежная

*Цвет:* кремовый

*Вкус:* свойственный перловой крупе и молоку

*Запах:* кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Суп-крем из разных овощей

**Номер рецептуры** 106.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Морковь | 75 | 60 |
| Капуста цветная | 115 | 60 |
| Картофель | 187 | 140 |
| Горошек зеленый консервированный | 31 | 20 |
| Мука пшеничная | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 20 | 20 |
| Молоко | 500 | 500 |
| Сливки | 100 | 100 |
| Бульон или вода | 350 | 350 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 23,48 | 16,13 | 46,08 | 68,29 | 782,00 | 32,72 | 0,45 | 0,94 | 764,80 | 3,85 |

Технология приготовления

Морковь нарезают крупными дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением сли­вочного масла. Цветную капусту раз­бирают на соцветия, закладывают в кипящий бульон или воду, добавляют картофель и варят до готовности.

Готовые овощи и прогретый зеле­ный горошек протирают, смешивают с молочным соусом, разводят горячим мо­локом, кладут соль и доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченными сливками. Выход порции определяется возрастной группой.

Требование к качеству

Внешний вид: однородная сметанообразная масса

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная

Цвет: овощей, входящих в состав блюда

*Вкус:* овощей, молока, сливочного масла

*Запах:* входящих в состав блюда продуктов

ГАРНИРЫ К БУЛЬОНАМ И СУПАМ

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Гренки с сыром

**Номер рецептуры** 117.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | Масса, г | |
| брутто | нетто |
| Хлеб пшеничный | 1488 | 1250 |
| Сыр | 288 | 2611 |
| Масло сливочное | 100 | 100 |
| *Выход* | - | *1000* |

1Масса тертого сыра

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| Гренки с сыром Российским | | | | | | | | | |
| 158,50 | 60,74 | 160,38 | 599,28 | 4474 | 1,83 | 2,11 | 1,65 | 1922,2 | 27,81 |

Технология приготовления

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают ломтиками и подсушивают с маслом.

Требования к качеству

*Внешний вид:* ломтики хлеба равномерно подсушены, сохраняют форму

*Консистенция:*хрустящая

*Цвет:*золотистый, без подгорелостей

*Вкус:*подсушенного хлеба и масла сливочного

*Запах:*подсушенного хлеба и масла сливочного

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Фрикадельки рыбные

**Номер рецептуры** 124.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Окунь морской, | 1343 | 940 |
| или треска, | 1237 | 940 |
| или филе трески (обесшкуренное) | 1000 | 940 |
| или филе окуня морского | 1000 | 940 |
| Яйца | 1,25 шт. | 50 |
| Лук репчатый | 238 | *200* |
| Соль | 9 | *9* |
| Масса полуфабриката | - | 250 |
| *Выход* | - | 1000 |

Технология приготовления

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают. Можно лук измельчать вместе с рыбным филе.

Сформированные шарики массой 15 – 18 г. варят на пару или припускают в бульоне до готовности. Фрикадельки кладут в суп при отпуске.

Требования к качеству

*Внешний вид:* изделия в форме шариков одинакового размера

*Консистенция:* мягкая, нежная

*Цвет:* фрикаделек – светло - коричневый

*Вкус:* отварных рыбных фрикаделек

*Запах:* отварных рыбных фрикаделек

**БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ**

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Морковь, тушенная с рисом и черносливом

**Номер рецептуры 136**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продук­тов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3***-*7**лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Морковь | 50 | 40 | 75 | 60 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Чернослив | 18 | 271 | 27 | 401 |
| Сахар | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Крупа рисовая | 12 | 12 | 18 | 18 |
| Вода | 25 | 25 | 38 | 38 |
| *Выход* | *-* | *100* | *-* | *150* |

1В графе нетто указана масса вареного чернослива

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 17,40 | 0,20 | 23,90 | 242,10 | 1250 | 10,20 | 0,30 | 0,50 | 283,00 | 9,40 |

**Технология приготовления**

Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками и припускают до полуготовности. Чернослив промыва­ют, заливают водой, добавляют сахар и варят. В отвар закладывают припу­щенную морковь, крупу рисовую, соль и тушат до готовности. Для варки кру­пы рисовой закладку жидкости берут как для рассыпчатой каши. Можно вместо отвара использовать воду.

При отпуске блюдо оформляют черносливом.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* морковь сохранила форму нарезки, зерна риса полностью набухшие, сохраняют форму и упругость

*Консистенция:* в меру густая

*Цвет:* продуктов, входящих в блюдо

*Вкус:* моркови, риса, чернослива, в меру сладкий

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

**БЛЮДА ИЗ КРУП**

КАШИ

В детском питании чаще всего используют манную, овсяную («Геркулес»), гречне­вую, рисовую крупы. Прочие крупы применяют сравнительно редко. Для детей младше­го возраста каши приготавливают из специальных сухих смесей или на крупяной муке.

Жидкой основой для каш служат вода, молоко, смесь молока и воды, бульоны. Густота каш зависит от соотношения крупы и жидкости.

По густоте каши подразделяют на рассыпчатые, вязкие и жидкие.

В таблице №2 указано количество крупы и жидкости, которое необходимо для приготовления 1 кг рассыпчатой, вязкой и жидкой каш; кроме того, дается примерное количество жидкости и соли, требующееся для приготовления каш различной конси­стенции из 1 кг крупы. Время варки крупы зависит от объема каши.

Нормы жидкости, указанные в таблице, рассчитаны для варки каш в котлах емкостью от 30 до 60 л. При уменьшении емкости котлов количество жидкости, указанное в таблице, может быть увеличено на 5-10% для рассыпчатых каш и на 2-3% - для вязких каш.

При большей емкости котлов количество жидкости, соответственно, уменьшают.

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом уда­ляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы, в зависимости от величины ядер или частиц, через сита с разными размерами ячеек. Пшено, рисовую и перловую крупу промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую и гречневую - только теп­лой. При этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значи­тельное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой кру­пы. Это необходимо иметь в виду при дозировании жидкости. Крупу манную, дробле­ные крупы, хлопья не промывают.

Промышленность в основном вырабатывает крупу гречневую - ядрицу быстрораз-варивающуюся. Поджаривать ее не следует, так как она разваривается в течение 30 мин.

Каши варят по следующей схеме: подбор посуды необходимого объема; подготов­ка крупы; подготовка жидкости; заваривание крупы; доведение каши до готовности.

Прежде чем приступить к приготовлению каши, подбирают посуду для варки - ка­стрюлю или котел с толстым дном нужного объема в соответствии с выходом каши. Чтобы каша не подгорала, ее следует варить в котлах с косвенным подогревом.

Таблица 2. Количество крупы, жидкости и соли, расходуемое на приготовление каш (традиционная варка)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование каши** | **На 1 кг выхода каши1** | | **На 1 кг крупы** | | | **Время варки, мин** | **При­вар, %** | **Влажность, % (допус­каются**  **отклонения ±1,5%)** |
| **крупа,** | **жид­кость, л** | **кол-во жидко­сти, л** | **кол-во соли, г** | **кол-во готовой каши, кг** |
| Гречневая: рассыпчатая | 476 | 0,71 | 1,5\* | 5,25 | 2,1 | 90-120 | ПО | 60 |
| вязкая | 250 | 0,80 | 3,2 | 10 | 4,0 | 90 | 300 | 79 |
| Пшенная: рассыпчатая | 400 | 0,72 | 1,8 | 6,25 | 2,5 | 120 | 150 | 66 |
| вязкая | 250 | 0,80 | 3,2 | 10 | 4,0 | 90 | 300 | 79 |
| жидкая | 200 | 0,84 | 4,2 | 12,5 | 5,0 | 90 | 400 | 83 |
| Рисовая: рассыпчатая | 357 | 0,75 | 2,1 | 7,0 | 2,8 | 90 | 180 | 70 |
| вязкая | 222 | 0,82 | 3,7 | 11,25 | 4,5 | 60 | 350 | 81 |
| жидкая | 154 | 0,88 | 5,7 | 16,25 | 6,5 | 60 | 550 | 87 |
| Перловая, ячневая: рассыпчатая | 333 | 0,80 | 2,4 | 7,5 | 3,0 | 180 | 200 | 72 |
| вязкая | 222 | 0,82 | 3,7 | 11,25 | 4,5 | 120 | 350 | 81 |
| Овсяная: вязкая | 250 | 0,80 | 3,2 | 10 | 4,0 | 120 | 300 | 78 |
| жидкая | 200 | 0,84 | 4,2 | 12,5 | 5,0 | 120 | 400 | 83 |
| Овсяная («Геркулес»): вязкая | 222 | 0,82 | 3,7 | 11,25 | 4,5 | 120 | 350 | 81 |
| жидкая | 154 | 0,88 | 5,7 | 16,25 | 6,5 | 120 | 550 | 87 |
| Манная: вязкая | 222 | 0,82 | 3,7 | 11,25 | 4,5 | 15 | 350 | 81 |
| жидкая | 154 | 0,88 | 5,7 | 16,25 | 6,5 | 15 | 550 | 87 |
| Пшеничная: рассыпчатая | 400 | 0,72 | 1,8 | 6,25 | 2,5 | 120 | 150 | 66 |
| вязкая | 250 | 0,80 | 3,2 | 10 | 4,0 | 120 | 300 | 79 |
| жидкая | 200 | 0,84 | 4,2 | 12,5 | 5,0 | 90-120 | 400 | 83 |

1Для каш, приготовленных на воде, берут 2,5 г соли, а для молочных и сладких - 1,5 г на 1 кг выхода каши. Количество жидкости и время варки гречневой каши указано для быстро-разваривающейся (гидротермически обработанной) крупы.

2Отходы при переборке, просеивании и промывании круп, составляющие 1-1,5%, а также потери при порционировании (около 1%) учтены при определении выхода каш и готовых изделий из них.

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль (2-3 г на 1 кг готовой каши) или рас­твор соли, предварительно процеженный. Если кашу готовят на молоке с добавлением сахара, то соли кладут меньше. Нормы расхода соли для приготовления различных каш указаны в таблицах. Сахар или сахарный сироп добавляют одновременно с солью.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием ее в жидкость. Манную крупу и прочие мелкодробленые крупы всыпают тонкой струйкой, чтобы при заваривании не образовалось комков. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу пе­ремешивают веселкой.

Рассыпчатые каши варят до загустения, в процессе варки можно добавить часть полагающегося по рецептуре масла. Загустевшую крупу не размешивают, а лишь раз­равнивают, закрывают крышкой, ставят на край плиты, продолжают доваривать при температуре не выше 90-100 °С.

Вязкие и жидкие каши после заваривания варят на поверхности плиты при не­большом нагреве и помешивании до готовности. Время варки каш различной конси­стенции указано в таблице.

Каши можно готовить из нескольких круп. Последовательность внесения круп для варки зависит от времени варки отдельных круп. В начале варят крупы, требующие более длительной варки, затем добавляют крупы, которые варятся быстрее.

Таблица 3. Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш из нескольких круп (традиционная варка)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование каши и варианты | На 1 кг выхода каши1 | | На 1 кг крупы выход каши | | | | Привар,  **%** | | Влажность, % (допус­каются от­клонения ±1,5%) |
|  | крупа, г2 | жид­кость, л2 | крупа, г2 | жид­кость, л | соль, г | выход, кг |  | |  |
| Каши из смеси из двух круп | | | | | | | | | |
| Рассыпчатые каши:  Вариант 1 гречневая | 91 | 0,79 | 260 | 2,2 | 7,0 | 2,8 | | 180 | 69 |
| перловая | 266 |  | 740 |  |  |  | |  |  |
| Вариант 2 гречневая | 365 | 0,73 | 800 | 1,6 | 5,5 | 2,2 | | 120 | 61 |
| пшено | 90 |  | 200 |  |  |  | |  |  |
| Вязкие каши:  Вариант *1* гречневая | 58 | 0,82 | 260 | 3,6 | 5,5 | 4,4 | | 340 | 80 |
| перловая | 169 |  | 740 |  |  |  | |  |  |
| Вариант 2 гречневая | 200 | 0,8 | 800 | 3,2 | 11 | 4 | | 300 | 79 |
| пшено | 50 |  | 200 |  |  |  | |  |  |
| Вариант 3 гречневая | 80 | 0,8 | 320 | 3,2 | 10 | 4 | | 300 | 78 |
| овсяная | 170 |  | 680 |  |  |  | |  |  |
| Вариант 4 перловая | 44 | 0,8 | 180 | 3,3 | 10,25 | 4Д | | 310 | 79 |
| овсяная | 200 |  | 820 |  |  |  | |  |  |
| Жидкие каши:  Вариант 1 гречневая | 191 | 0,81 | 800 | 3,4 | 10,5 | 4,2 | | 320 | 80 |
| пшено | 47 |  | 200 |  |  |  | |  |  |
| Вариант 2 гречневая | 69 | 0,83 | 320 | 3,9 | 11,75 | 4,7 | | 370 | 82 |
| овсяная | 213 |  | 680 |  |  |  | |  |  |
| Вариант 3 перловая | 37 | 0,84 | 180 | 4Д | 12,25 | 4,9 | | 390 | 83 |
| овсяная | 167 |  | 820 |  |  |  | |  |  |
| **Каши из смеси трех круп** | | | | | | | | | |
| *Вязкие каши:*  Вариант 1 гречневая | 105 | 0,8 | 420 | 3,2 | 10 | 4 | | 300 | 79 |
| овсяная | 122 |  | 490 |  |  |  | |  |  |
| пшено | 23 |  | 90 |  |  |  | |  |  |
| Вариант 2 гречневая | 56 | 0,8 | 230 | 3,3 | 10,25 | 4,1 | | 310 | 79 |
| перловая | 61 |  | 250 |  |  |  | |  |  |
| овсяная | 127 |  | 520 |  |  |  | |  |  |
| *Жидкие каши:*  Вариант 1 гречневая | 91 | 0,83 | 420 | 3,8 | 11,5 | 4,6 | | 360 | 81 |
| овсяная | 106 |  | 490 |  |  |  | |  |  |
| пшено | 20 |  | 90 |  |  |  | |  |  |
| Вариант 2 гречневая | 50 | 0,84 | 230 | 3,85 | 11,5 | 4,6 | | 360 | 82 |
| перловая | 54 |  | 250 |  |  |  | |  |  |
| овсяная | 113 |  | 520 |  |  |  | |  |  |
| Каши из смеси четырех круп | | | | | | | | | |
| *Вязкая каша:*  Вариант 1 гречневая | 49 | 0,81 | 205 | 3,4 | 10,5 | 4,2 | | 320 | 79 |
| перловая | 93 |  | 390 |  |  |  | |  |  |
| овсяная | 84 |  | 355 |  |  |  | |  |  |
| пшено | 12 |  | 50 |  |  |  | |  |  |
| *Жидкая каша:*  Вариант 1 гречневая | 45 | 0,83 | 205 | 3,8 | 11,5 | 4,6 | | 360 | 81 |
| перловая | 85 |  | 390 |  |  |  | |  |  |
| овсяная | 77 |  | 355 |  |  |  | |  |  |
| пшено | 10 |  | 50 |  |  |  | |  |  |

1Для каш, приготовленных на воде, берут 2,5 г соли, а для молочных и сладких - 1,5 г на 1 кг выхода каши.

2Каши рассыпчатые вязкие и жидкие готовят на воде. Жидкие каши можно готовить на цельном молоке, вязкие каши и жидкие можно готовить на смеси молока и воды.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Каша протертая молочная (из крупяной муки)

**Номер рецептуры** 164.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Количество зерновой муки, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш из зерновой муки.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование каши и варианты** | **На 1 кг выхода каши** | | **На 1 кг крупы**  **выход каши** | | | **Привар,**  **%** | **Влажность, % (допускаются отклонения ±1,5%)** |
| крупа, хлопья, г | жид­кость, л | жид­кость, л | соль, г | выход, кг |
| Каши протертые на разбавленном молоке (основной способ варки) | | | | | | | |
| *Вариант 1* | 150 |  |  |  |  |  |  |
| Мука гречневая |
| Молоко |  | 0,85 | 2,6 | - | 7,2 | \_ |  |
| Вода |  | 0,555 | 3,7 | 18 | - | 620 | 80 |
| *Вариант 2* | 150 |  |  |  |  |  |  |
| Мука рисовая |
| Молоко |  | 0,2 | 1,3 | 17,75 | 7,1 | 610 | 80 |
| Вода |  | 0,74 | 4,9 | - | \_ | - | \_ |
| *Вариант 3* | 150 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшенная |
| Молоко |  | 0,34 | 1,3 | 18 | 7,2 | 620 | 80 |
| Вода |  | 0,6 | 4 | - | - | - |  |
| *Вариант 4* | 150 |  |  |  |  |  |  |
| Мука ржаная |
| Молоко |  | 0,44 | 2,9 | 17,75 | 7,1 | 610 | 80 |
| Вода |  | 0,5 | 3,3 | - | - | - | - |
| *Вариант 5* | 150 |  |  |  |  |  |  |
| Мука овсяная |
| Молоко |  | 0,45 | 3 | 18 | 7,2 | 620 | 80 |
| Вода |  | 0,79 | 3,3 | - | - | - | - |
| *Вариант 6* | 150 |  |  |  |  |  |  |
| Мука ячневая |
| Молоко |  | 0,45 | 3 | 18 | 7,2 | 620 | 80 |
| Вода |  | 0,79 | 3,3 | - | - | - | - |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| Вариант 1, гречневая | | | | | | | | | |
| 44,60 | 24,4 | 23,73 | 146,72 | 979,00 | 11,05 | 0,75 | 1,24 | 1099,80 | 6,87 |
| вариант 2, рисовая | | | | | | | | | |
| 16,73 | 5,74 | 6,06 | 128,01 | 633,00 | 2,60 | 0,14 | 0,28 | 303,20 | 2,17 |
| вариант 3, пшенная | | | | | | | | | |
| 26,84 | 9,76 | 13,72 | 114,61 | 689,00 | 4,42 | 0,61 | 0,46 | 473,70 | 4,41 |
| вариант 5, овсяная | | | | | | | | | |
| 32,22 | 12,92 | 21,81 | 117,17 | 794,00 | 5,85 | 0,56 | 0,66 | 655,90 | 5,87 |
| вариант 6, ячневая | | | | | | | | | |
| 27,77 | 12,92 | 13,56 | 117,76 | 704,00 | 5,85 | 0,47 | 0,64 | 691,50 | 3,17 |

Каши готовят на молоке с добавлением воды или на овощных или фруктовых соках. Перед варкой муку просеивают, заливают жидкостью с температурой не выше 80 °С, размешивают, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 5-7 минут.

При изготовлении каш в микроволновой печи (СВЧ-нагрев) подготовленную смесь из муки и жидкости ставят в камеру печи, нагревают в течение 1,5-2 минут.

Готовую кашу тщательно перемешивают. В микроволновой печи каши готовят не­большими партиями.

Протертая каша представляет собой густую пюреобразную массу.

Протертые каши можно использовать в качестве гарнира к мясу отварному, сосис­кам, сарделькам отварным, колбасе отварной.

Каши на соках отпускают с прокипяченным маслом или сахаром.

Норма отпуска протертой каши для первой возрастной группы - 150 г, для второй возрастной группы - 200 г.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** **Каша гречневая рассыпчатая**

**Номер рецептуры 168.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года 3-7 лет** | | | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Греча | 40 | 120 | 45 | 150 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| *Выход: с маслом сливочным* | - | 125 | - | 155 |
| *или сахаром,* | - | 125 | - | 155 |
| *или с маслом сливочным и сахаром* | - | 130 | - | 160 |

Химический состав данного блюда на 155г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| Каша овсяная ("Геркулес") вязкая с маслом | | | | | | | | | | |
| 4,05 | | 0,04 | 5,69 | 20,36 | 149,00 | 0,00 | 0,11 | 0,03 | 18,90 | 1,16 |
| Каша ячневая вязкая с маслом | | | | | | | | | | |
| 3,3 | 0,04 | | 4,06 | 21,24 | 135 | 0 | 0,063 | 0,025 | 28 | 0,6 |

Химический состав данного блюда на 205 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| Каша овсяная ("Геркулес") вязкая с маслом | | | | | | | | | |
| 5,39 | 0,04 | 6,38 | 27,13 | 187,00 | 0,00 | 0,14 | 0,04 | 24,50 | 1,54 |
| Каша ячневая вязкая с маслом | | | | | | | | | |
| 4,39 | 0,04 | 4,20 | 28,30 | 169,00 | 0,00 | 0,08 | 0,03 | 37,10 | 0,80 |

**Технология приготов­ления**

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добав­лением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг гото­вой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохра­нила форму

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие, без комков

*Цвет:* свойственный данному виду крупы

*Вкус:* с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный данному виду крупы

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 172

И.В.Корельская\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приказ № от

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта № 2**

**Наименование изделия: Каша вязкая**

**Номер рецептуры 172.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года | 3-7 лет** | | | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Крупа пшеничная или ячневая | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода | 50 | 50 | 70 | 70 |
| Молоко сухое | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Или молоко свежее | 90 | 90 | 100 | 100 |
| Сахар | 3 | 3 | 5 | 5 |
| *Выход* | - | 150 |  | 200 |

Каша пшенная вязкая с маслом

Химический состав данного блюда на 155 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 5,70 | 1,63 | 9,06 | 28,90 | 220,00 | 1,03 | 0,12 | 0,10 | 86,00 | 1,15 |

Каша пшенная вязкая с морковью, с маслом

Химический состав данного блюда на 205 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 7,49 | 2,08 | 11,27 | 39,35 | 289,00 | 1,36 | 0,17 | 0,13 | 110,80 | 1,53 |

Технология при­готовления

Очищенную сырую морковь мелко шинку­ют, припускают с мас­лом, кладут в кипящую воду с молоком, добав­ляют соль, сахар, засы­пают подготовленную крупу и варят до готов­ности и отпускают.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные, каша положена горкой, сохра­няющей форму

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие, морковь - мягкая

*Цвет:* желтый

*Вкус:* характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

*Запах:* характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша вязкая из смеси круп с морковью**

**Номер рецептуры 174.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов, полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса, г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Вариант 2  Крупа гречневая | 7 | 7 | 9 | 9 |
| и перловая | 19 | 19 | 25 | 25 |
| Вода | 26 | 26 | 35 | 35 |
| Молоко | 68 | 68 | 90 | 90 |
| Морковь | 34 | 27 | 45 | 36 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Сахар | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Масса каши | - | 150 | - | 200 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| *Выход* | - | *155* | - | *205* |

Каша вязкая из смеси круп с морковью (вариант2)

Химический состав данного блюда на 155г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 4,95 | 2,01 | 9,38 | 28,90 | 220,00 | 1,50 | 0,07 | 0,13 | 87,10 | 1,10 |

Каша вязкая из смеси круп с морковью (вариант2)

Химический состав данного блюда на 205г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 6,49 | 2,64 | 10,80 | 37,72 | 294,00 | 2,08 | 0,18 | 0,19 | 130,40 | 2,15 |

Технология приготовления

Очищенную сырую морковь мелко режут или натирают на терке, припускают с маслом сливочным, кладут в кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар, вводят подготовленные крупы с учетом времени их варки и варят кашу до готовности.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

*Внешний вид:* каша уложена горкой, сохраняющей форму зерна, крупы разварены, не разделяются,

*Консистенция:* каша - вязкая, морковь – мягкая

*Цвет:* желтый, сочетается с цветом соответствующей крупы

*Вкус:* характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

*Запах:* характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Каша из круп вязкая

**Номер рецептуры** 177.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| ***Вариант 8*** | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Крупа гречневая, |
| Или рисовая | 25 | 25 | 30 | 30 |
| или овсяная, | 15 | 15 | 20 | 20 |
| или пшено | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Молоко | 80 | 80 | 100 | 100 |
| или молоко сухое | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
|  | 20 | 20 | 40 | 40 |
| *Выход* |  | *150* |  | *200* |

Каша из круп (вариант8)

Химический состав данного блюда на 155г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 7,51 | 3,99 | 8,34 | 30,44 | 227,00 | 0,91 | 0,12 | 0,19 | 124,90 | 1,56 |

Каша из круп (вариант8)

Химический состав данного блюда на 205г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 10,06 | 5,28 | 11,34 | 41,26 | 307,00 | 1,22 | 0,16 | 0,25 | 167,90 | 2,12 |

**Технология приготовления**

В кипящее молоко засыпают соль, сахар, поочередно - подготовленные крупы с учетом времени их варки. Изюм перебирают и промывают. В кашу добавляют подго­товленный изюм, масло сливочное, варят до готовности. В готовую кашу, охлажден­ную до 80 °С, вводят яйца, тщательно перемешивают и проваривают 2-3 мин.

Можно часть молока (до 30%) заменять водой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* каша уложена горкой, зерна крупы разварены, каша полита маслом

*Консистенция:* каша - вязкая, изюм - мягкий

*Цвет:* свойственный крупам и изюму с желтоватым оттенком

*Вкус:* характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

*Запах:* характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Каша вязкая из смеси круп

**Номер рецептуры** 178.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| ***Вариант 6*** | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Крупа гречневая, |
| рисовая | 8 | 8 | 10 | 10 |
| и пшено | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Вода | 90 | 90 | 100 | 100 |
| Сахар | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Молоко сухое | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Масса каши | - | 150 | - | 200 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| *Выход* | *-* | *155* | *-* | *205* |

\*- масса вареного набухшего чернослива

Каша вязкая из круп с черносливом (вариант6)

Химический состав данного блюда на 155г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 3,99 | 0,04 | 5,05 | 32,37 | 191,00 | 0,35 | 0,10 | 0,06 | 36,4 | 2,10 |

Каша вязкая из круп с черносливом (вариант6)

Химический состав данного блюда на 205г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 5,37 | 0,04 | 5,56 | 43,18 | 244,00 | 0,45 | 0,13 | 0,07 | 47,9 | 2,80 |

**Технология приготовления**

Чернослив отваривают в воде, дают ему набухнуть, затем отвар сливают. В отвар добавляют необходимое количество воды и варят вязкую кашу. Крупы подготавливают, порядок их закладки зависит от времени варки каждой крупы.

При отпуске на кашу кладут чернослив (без косточки) и поливают прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* зерна разварены, не разделяются, каша выложена в посуду, сверху чернослив

*Консистенция:* каша - вязкая, чернослив - мягкий

*Цвет:* продуктов входящих в блюдо

*Вкус:* характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

*Запах:* характерный для крупы, чернослива

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша манная с изюмом и яблоками**

**Номер рецептуры 179.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | 1**-3 года** | | **3**-7 **лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Крупа манная | 16 | 16 | 22 | 22 |
| Молоко | 80 | 80 | 106 | 106 |
| Вода | 40 | 40 | 53 | 53 |
| Изюм | 3 | 2,8 | 4 | 3,7 |
| Яблоки свежие | 28 | 20 | 37 | 26 |
| Сахар | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Масса каши | - | 150 | - | 200 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход | - | 155 | - | 205 |

Химический состав данного блюда на 205 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 5,52 | 3,07 | 5,92 | 29,63 | 194,00 | 1,99 | 0,07 | 0,14 | 142,70 | 1,05 |

**Технология приготовления:**

Предварительно просеянную муку засыпают в кипящую воду с молоком, добавляют сахар при непрерывном помешивании и варят до готовности 20 минут при температуре 80-85 °С. Изюм перебирают, моют и замачивают в воде при температуре 30 °С в течение 20 минут. Яблоки очищают от кожуры и семенного гнезда, нарезают мелкими кубиками.

Подготовленный изюм и яблоки смешивают с готовой кашей. Доводят до готовности при температуре 95-105 °С в течение 10-15 минут.

При подаче поливают прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* зерна крупы полностью набухшие, разварены

*Консистенция:* вязкая, без комочков, яблок и изюма - мягкая

*Цвет:* от бежевого до желтого

*Вкус:* характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

*Запах:* характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Каша из смеси круп с яблоками

**Номер рецептуры** 180.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года | 3-7 лет** | | | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| ***Вариант 1*** |  | | | |
| Крупа пшено | 32 | 32 | 42 | 42 |
| Молоко | 82 | 82 | 108 | 108 |
| Вода | 20 | 20 | 26 | 26 |
| Масса каши | - | 126 | - | 167 |
| Сироп: |  | | | |
| Сахар | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Вода | 15 | 15 | 18 | 18 |
| Масса сиропа | - | 15 | - | 20 |
| Яблоки свежие | 20 | 11 | 26 | 15 |
| масса припущенных яблок с сиропом | - | 25 | - | 33 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Сметана | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Масса полуфабриката | - | 159 | - | 212 |
| *Выход* | - | 150 |  | 200 |

Каша из смеси круп с яблоками (вариант1)

Химический состав данного блюда на 155г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 6,18 | 2,48 | 6,85 | 29,12 | 203,00 | 1,09 | 0,13 | 0,12 | 113,7 | 1,20 |

Каша из смеси круп с яблоками (вариант1)

Химический состав данного блюда на 205г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 8,14 | 3,30 | 9,68 | 38,39 | 273,00 | 1,46 | 0,17 | 0,16 | 150,5 | 1,59 |

**Технология приготовления**

Яблоки очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо, нарезают мелкими кубиками. Из сахара и воды готовят сироп, в котором припускают подготовленные яблоки.

На смеси молока и воды варят вязкую кашу. Введение крупы зависит от времени ее варки.

В готовую вязкую кашу добавляют подготовленные яблоки с сиропом, масло сливочное и сметану, перемешивают и доводят до готовности.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* зерна разварены, не разделяются, каша выложена горкой, сохраняющей форму

*Консистенция:* вязкая, без комочков

*Цвет:* соответствует каше, яблоки желтоватые

*Вкус:* характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

*Запах:* характерный для крупы и входящих в блюдо продуктовё

**БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**УТВЕРЖДАЮ:**

**Заведующий МБДОУ Детский сад № 172**

**И.В.Корельская\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Приказ №\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Технологическая карта № 10**

**Наименование изделия: Макаронные изделия отварные с маслом**

**Номер рецептуры 204.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Макаронные изделия | 40 | 40 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| *Выход* | - | *150* |

Химический состав данного блюда на 150 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 38,42 | 0,00 | 5,49 | 207,62 | 1034,00 | 0,00 | 0,56 | 0,20 | 49,9 | 8,14 |

**Технология приготов­ления**

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-10 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают 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 (1/3 -1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2- 3,0 л воды, 15 г. соли).

рекомендованный выход блюд для первой возрастной группы – 150 г, для второй- 200 г.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

*Консистенция:* мягкая, упругая, в меру плотная

*Цвет:* белый с кремовым оттенком

*Вкус:* свойственный отварным макаронам, умеренно соленый

*Запах*:отварных макаронных изделий

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Макароны отварные с сыром**

**Номер рецептуры 206.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | 1**-3 года** | | **3**-7 **лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Масса отварных макарон №204 | - | 125 | - | 175 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Сыр | 22 | 20 | 22 | 20 |
| *Выход* | - | *150* | - | *200* |

Химический состав данного блюда на 150 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 9,29 | 4,59 | 10,01 | 22,71 | 218,00 | 0,14 | 0,05 | 0,07 | 104,60 | 1,14 |

Химический состав данного блюда на 200 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 11,17 | 4,59 | 10,28 | 31,78 | 264,00 | 0,14 | 0,07 | 0,07 | 106,00 | 1,51 |

**Технология приготов­ления**

Макароны отваривают (рец. №204), заправляют проки­пяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непо­средственно перед подачей.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым 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

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Макароны, запеченные с сыром**

**Номер рецептуры 207.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | 1**-3 года** | | **3**-7 **лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Масса отварных макарон №204 | - | 163 | - | 216 |
| Сыр | 4,4 | 4 | 6,6 | 6 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката | - | 167 | - | 222 |
| Масса запеченных макарон | - | 150 | - | 200 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| *Выход* | - | *155* | - | *205* |

Химический состав данного блюда на 150 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 7,10 | 0,96 | 7,01 | 29,63 | 210,00 | 0,03 | 0,06 | 0,04 | 25,7 | 1,28 |

Химический состав данного блюда на 200 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 9,56 | 1,43 | 8,58 | 39,24 | 272,00 | 0,04 | 0,08 | 0,05 | 37,3 | 1,70 |

**Технология приготов­ления**

Отварные макароны заправляют маслом, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

*Консистенция:* рыхлая, сочная

*Цвет:* корочки- румяно- золотистый, на разрезе- белый, с кремовым оттенком

*Вкус:* свойственный запеченным макаронам, солоноватый от сыра

*Запах*:запеченных макарон с ароматом сыра

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 172

И.В.Корельская\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приказ №\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта № 3**

**Наименование изделия:** Макароны, запеченные с яйцом

**Номер рецептуры 208**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1**-3 **года** | | 3-7 **лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Макаронные изделия | 40 | - | 45 | - |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Яйца | 1/2 шт. | 20 | 3/5 шт. | 24 |
| Молоко | 25 | 25 | 33 | 33 |
| Масло растительное (для смаз­ки противня) | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса отварных макарон | - | 120 | - | 162 |
| Масса полуфабриката | - | 167 | - | 222 |
| Масло запеченных макарон |  | 150 | - | 200 |
| *Выход* | *-* | *150* | *-* | *200* |

Химический состав данного блюда на 150 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 7,7 | 3,22 | 6,91 | 23,03 | 185 | 0,33 | 0,06 | 0,11 | 27,10 | 1,40 |

**Технология приготовле­ния**

Обработанные яйца сме­шивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, за­правленными маслом макарон­ными изделиями, перемешива­ют, выкладывают на смазан­ный маслом противень и запе­кают до образования на по­верхности макарон поджари­стой корочки. При подаче на­резают на порции.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. **Требования к качеству**

*Внешний вид:* аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

*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

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Запеканка из макарон с яблоками**

**Номер рецептуры 210**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | 1**-3 года** | | **3**-7 **лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Масса отварных макарон №204 | - | 95 | - | 126 |
| яблоки | 114 | 80 | 151 | 106 |
| сахар | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката | - | 180 | - | 240 |
| Масса готовой запеканки | - | *150* | - | *200* |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| *Выход* | - | *155* | - | *205* |

Химический состав данного блюда на 205 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 5,22 | 0,06 | 6,78 | 40,14 | 424,00 | 10,60 | 0,07 | 0,04 | 14,5 | 3,16 |

**Технология приготовления**

макароны отваривают в слегка подсоленной воде, откидывают на дуршлаг. Яблоки запекают в духовке, приготавливают из них пюре, добавляют сахар, перемешивают. Противень смазывают сливочным маслом и укладывают слоями макароны и яблочное пюре. Сверху сбрызгивают маслом и запекают в духовке 20 минут.

Вместо пюре можно использовать сырые, мелко нарезанные, без семенного гнезда яблоки.

При отпуске запеканку поливают прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов

*Консистенция:* рыхлая, сочная, мягкая

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

*Вкус:* свойственный макаронам и яблокам, умеренно соленый

*Запах:* запеченных макаронных изделий и яблок.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Яйца вареные**

**Номер рецептуры 213**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Яйца (в шт.) | 1 | 40 |
| *Выход* | - | *1 шт.* |

Химический состав данного блюда на 85 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 5,08 | 5,08 | 4,60 | 0,28 | 63 | 0 | 0,3 | 0,18 | 22,0 | 1,0 |

**Технология приготовления**

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Подают яйца очищенными по 1 и ½ шт. на порцию.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок – белый, желток – желтый

*Вкус:* свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Омлет на натуральном молоке**

**Номер рецептуры 216**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Яйца | 1,05 шт. | 42 | 1,2 шт. | 48 |
| Молоко | 80 | 80 | 100 | 100 |
| Масса омлетной смеси | - | 122 | - | **148** |
| Масса готового омлета | - | 125 | - | 150 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| *Выход* | - | *130* | - | *155* |

Химический состав данного блюда на 155г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 18,10 | 18,10 | 30,80 | 2,40 | 268,00 | 0,34 | 0,10 | 1,28 | 286,20 | 2,54 |

**Технология приготовления**

К обработанным яйцам добавля­ют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный мас­лом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске поливают прокипя­ченным сливочным маслом.

**Требования к качеству**

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

*Вкус:* свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Омлет с овощами**

**Номер рецептуры 220**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Яйца | 3/4 шт. | 30 | 1 шт. | 40 |
| Молоко | 11 | 11 | 15 | 15 |
| Морковь | 14 | 11 | 19 | 15 |
| Молоко | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса припущенной моркови | - | 10 | - | 14 |
| Лук зеленый | 5 | 4 | 6 | 5 |
| Капуста свежая белокочанная | 11 | 8/71 | 14 | 11/101 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса готового омлета | - | 60 | \_ | 80 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход | - | 65 | - | 85 |

1Масса припущенной капусты

Химический состав данного блюда на 85 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 5,58 | 5,18 | 11,23 | 2,83 | 135,00 | 3,51 | 0,05 | 0,24 | 63,20 | 1,25 |

Технология приготовле­ния

Мелко шинкованную бело­кочанную капусту припускают с морковью и молоком до готов­ности, выкладывают на смазан­ный маслом противень, залива­ют омлетной смесью; запекают в жарочном шкафу в течение 10-15 мин.

При отпуске посыпают мелко шинкованным зеленым луком, поливают прокипячен­ным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: мягкая, сочная, пышная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда

Вкус: запеченных яиц и овощей

Запах: запеченных яиц и овощей

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Сырники с картофелем**

**Номер рецептуры 232**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | 1-3 **года** | | 3-7 **лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Творог | 30,6 | 30 | 61 | 60 |
| Картофель | 28 | 21 | 56 | 42 |
| Масса отварного протертого картофеля |  | 20 | — | 40 |
| Яйца | 1 20 шт. | 2 | 1/10 шт. | 4 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 12 | 12 |
| Масса полуфабриката | - | 57 | - | 114 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Масса готовых сырников | - | 50 | - | 100 |
| Соус №350, 354, 366, 367 | - | 15 | - | 30 |
| *Выход с соусом* | - | *65* | - | *130* |

Химический состав данного блюда на 100 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 12,61 | 10,63 | 9,47 | 16,10 | 200,00 | 4,35 | 0,10 | 0,20 | 99,10 | 0,96 |

Технология приготовления

Вареный картофель пропус­кают через протирочную машину, добавляют протертый творог, сы­рые яйца, 2/3 муки, соль и переме­шивают. Полученную массу фор­муют, панируют в оставшейся му­ке и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в те­чение 15-20 минут.

Отпускают с молочным или сметанным соусом.

Требования к качеству

*Внешний вид:* изделия пра­вильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечен­ная, политы соусом

*Консистенция:* мягкая, умеренно плотная, пышная

*Цвет:* корочки - золотистый, на разрезе светло-кремовый или желтоватый

*Вкус:* свойственный творогу и продуктам, входящим в блюдо, умеренно соленый

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пудинг из творога (Запеченный)**

**Номер рецептуры 235**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | 1**-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Творог | 80 | 78 | 120 | 118 |
| Крупа манная | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 | 1/4 шт. | 10 |
| Сахар | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Виноград сушеный (изюм) | 5 | 4,8 | 10 | 8,7 |
| Ванилин | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 5 | 5 |
| Молоко сухое | 2 | 2 | 5 | 5 |
| Сметана | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Масса готового пудинга | - | 90 | - | 120 |
| Соус №350. 366, 351, 358-362 | - | 20 | - | 30 |
| *Выход с соусом* | - | *115* | - | *150* |

Химический состав данного блюда на 150 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 15,14 | 13,70 | 10,76 | 24,34 | 254,00 | 0,20 | 0,06 | 0,23 | 130,00 | 0,96 |

**Технология приготовления**

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добав­ляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную зава­ренную манную крупу, размяг­ченное масло сливочное, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно пере­мешивают. Яичные белки взби­вают до образования густой пены и вводят в подготовлен­ную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жа­рочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг вы­держивают 5-10 мин и вынимают из форм.

Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. Отпускают с молочным или сладким соусом.

Требования к качеству

*Внешний вид:* порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом

*Консистенция:* однородная, нежная, с вкраплениями изюма

*Цвет:* корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкрапле­ниями изюма

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* творога и продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Запеканка из творога**

**Номер рецептуры 237**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Творог | 46,9 | 46 | 120 | 118 |
| Крупа манная | 3 | 3 | 10 | 10 |
| или мука пшеничная | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Сахар | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 | 1/4 шт. | 10 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Молоко сухое | 2 | 2 | 5 | 5 |
| Сметана | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Масса готовой запеканки | - | 50 | - | 130 |
| Соус №358-362 | - | 15 | - | 30 |
| *Выход с соусом* | - | *65* | - | *160* |

Химический состав данного блюда на 160 г.( с манной крупой)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 17,54 | 16,51 | 12,05 | 17,15 | 247,00 | 0,24 | 0,05 | 0,26 | 147,30 | 0,69 |

**Технология приготовления**

Протертый творог смешивают с мукой или с 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 мин, при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают со сладким соусом.

**Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса коричневый

Вкус, творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Запеканка из творога с морковью**

**Номер рецептуры 238**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Творог | 27,5 | 27 | 55,1 | 54 |
| Крупа манная | 3 | 3 | 6 | 6 |
| Сахар | 7 | 7 | 14 | 14 |
| Морковь | 12 | 9 | 24 | 18 |
| Яйца | 1/20 шт. | 2 | 1/10 шт. | 4 |
| Молоко | 9 | 9 | 18 | 18 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Сухари | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Сметана | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Масса готовой запеканки | - | *50* | - | *100* |
| Соус №358-362 | - | 15 | - | 30 |
| *Выход с соусом* | - | *65* | - | *130* |

Химический состав данного блюда на 100 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 11,66 | 10,42 | 10,29 | 23,78 | 234,00 | 0,71 | 0,06 | 0,20 | 113,60 | 0,69 |

**Технология приготовления**

Морковь мелко шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпан­ный сухарями противень. Поверх­ность массы разравнивают, смазы­вают сметаной, запекают в жароч­ном шкафу 20-30 мин при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают со сладким соусом.

**Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, мягкая

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - желтый

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Оладьи из творога**

**Номер рецептуры 239**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | 1**-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Творог | 29,4 | 29 | 59,6 | 59 |
| Мука пшеничная | 11 | 11 | 21 | 21 |
| Сахар | 3 | 3 | 6 | 6 |
| Яйца | 1/10 шт. | 4 | 1/5 шт. | 8 |
| Молоко | 12 | 12 | 24 | 24 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса готовых оладий | - | 50 | - | 100 |
| Варенье | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Или молоко кипяченое | 105 | 100 | 158 | 150 |
| *Выход с вареньем* | - | *70* | *-* | *130* |
| *Выход с молоком* | - | *150* | - | *250* |

Химический состав данного блюда на 100 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 13,98 | 11,84 | 9,71 | 22,42 | 233,00 | 0,30 | 0,08 | 0,23 | 124,40 | 0,91 |

Технология приготовления

Творог протирают, соединяют с молоком, добавляют муку, сахар, яйца и все тщательно перемешивают. Выпекают оладьи в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С до обра­зования на поверхности румяной корочки.

Отпускают по 1-2 шт. на пор­цию с вареньем или с кипяченым молоком.

Требования к качеству

Внешний вид: оладьи круглой формы, равномерно обжарены

Консистенция: мягкая

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пудинг из творога с яблоками**

**Номер рецептуры 240**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продук­тов, полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса, г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 34,5 | 34 | 68,9 | 68 |
| Яблоки свежие | 20 | 12 | 38 | 23 |
| Сахар | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 | 1/4 шт. | 10 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Ванилин | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| Сухари | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Сметана | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Масса готового пудинга | - | 50 | - | 100 |
| Соус №358-362 | - | 15 | - | 30 |
| Выход с соусом | - | 65 | - | 130 |

Химический состав данного блюда на 100 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 13,61 | 13,10 | 10,67 | 14,63 | 209,00 | 1,33 | 0,05 | 0,23 | 116,50 | 1,19 |

Технология приготовления

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с саха­ром, протертые яблоки, ванилин, предварительно растворенный в го­рячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно пере­мешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вво­дят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладыва­ют слоем 3-4 см на смазанный мас­лом и посыпанный сухарями проти­вень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-35 мин при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. Отпускают со сладким соусом

Требования к качеству

Внешний вид:порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом

Консистенция:однородная, нежная

Цвет:корочки - золотисто-желтый, на разрезе - кремовый

Вкус:творога и яблок, сладковатый

Запах:творога и продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Рыба, припущенная с овощами**

**Номер рецептуры 244**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: судак, | 33 | 30 | 43 | 40 |
| или хек тихоокеанский, | 33 | 30 | 44 | 40 |
| или треска | 31 | 30 | 50 | 48 |
| Вода | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Морковь | 31 | 25 | 41 | 32 |
| Лук репчатый | 3 | 2 | 5 | 4 |
| Масса полуфабриката | - | 72 | - | 96 |
| Выход рыбы с овощами | - | 60 | - | 80 |
| Гарниры №319, 320, 321 | - | 120 | - | 150 |
| Соус №347, 354, 367, 348 | - | 15 | - | 30 |
| или масло сливочное | - | 5 | - | 5 |
| *Выход с гарниром и соусом* | - | *195* | - | *260* |
| *Выход с гарниром и мас­лом сливочным* | — | *185* | — | *235* |

Химический состав данного блюда на 60 г.(треска)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 4,43 | 4,13 | 0,18 | 1,89 | 27,00 | 0,61 | 0,02 | 0,02 | 7,20 | 0,28 |

Химический состав данного блюда на 80 г.(треска)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 5,91 | 5,50 | 0,25 | 2,54 | 36,00 | 0,84 | 0,03 | 0,03 | 9,40 | 0,37 |

Химический состав данного блюда на 60 г.(хек)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 4,59 | 4,28 | 0,61 | 1,89 | 31,00 | 0,56 | 0,03 | 0,03 | 7,80 | 0,32 |

Химический состав данного блюда на 80 г.(хек)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 6,12 | 5,71 | 0,81 | 2,54 | 42,00 | 0,77 | 0,04 | 0,04 | 10,30 | 0,43 |

Технология приготовления

Филе рыбы припускают до готовности. Овощи мелко шин­куют, заливают рыбным бульоном и припускают 10-15 минут до го­товности. Филе соединяют с ово­щами и доводят до кипения.

При отпуске на рыбу кладут готовые овощи.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом, соусом бе­лым, сметанным или томатным.

Гарниры - картофель отвар­ной в молоке, пюре картофель­ное, овощи отварные с маслом.

Требования к качеству

*Внешний вид:*кусочки филе рыбы, сохраняющие форму

*Консистенция:*мягкая, допускается легкое расслаивание

*Цвет:*филе рыбы на разрезе светло-серый, овощей входящих в блюдо

*Вкус:*рыбы в сочетании с овощами, умерено соленый

*Запах:*припущенной рыбы с ароматом овощей

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Рыба, припущенная в молоке

**Номер рецептуры 246**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года | 3-7 лет** | | | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: судак, | 59 | 55 | 79 | 73 |
| или треска, | 57 | 55 | 80 | 76 |
| или окунь морской, | 59 | 55 | 79 | 73 |
| или хек тихоокеанский | 61 | 55 | 81 | 73 |
| Молоко | 18 | 18 | 24 | 24 |
| Лук репчатый | 14 | 12 | 19 | 16 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса припущенной рыбы | - | 60 | - | 80 |
| Гарнир №318, 321 | - | 120 | - | 150 |
| *Выход с гарниром* | - | *180* | - | *230* |

Химический состав данного блюда на 80 г.(треска)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 10,87 | 10,68 | 4,01 | 2,53 | 90,00 | 0,66 | 0,06 | 0,07 | 36,90 | 0,41 |

Технология приготовления

Филе рыбы перекладывают луком, нарезанным полукольцами, заливают молоком, добавляют масло сливочное, припускают 20-25 минут.

Гарниры - картофель отвар­ной, пюре картофельное.

Требования к качеству

*Внешний вид:* куски рыбы, со­храняющие форму, уложены на тарелку вместе с соусом, сбоку - гарнир

*Консистенция:* мягкая, сочная, нежная

*Цвет:* от белого до серого

*Вкус:* припущенной рыбы и гарнира

*Запах:* припущенной рыбы и гарнира

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Рыба, тушенная с овощами**

**Номер рецептуры 247**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года | 3-7 лет** | | | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Из филе, выпускаемого про­мышленностью: судак, | 40 | 37 | 53 | 49 |
| или треска, | 38 | 37 | 51 | 49 |
| или окунь морской, | 39 | 37 | 52 | 49 |
| или хек тихоокеанский | 41 | 37 | 55 | 49 |
| Вода | 13 | 13 | 17 | 17 |
| Морковь | 21 | 17 | 28 | 22 |
| Томатное пюре | - | - | 2 | 2 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 11 | 9 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса тушеной рыбы | - | 30 | - | 40 |
| Масса тушеной рыбы с овощами | - | 60 | - | 80 |
| Гарнир №318, 320, 321 | - | 120 | - | 150 |
| *Выход с гарниром* | - | *180* | - | *230* |

Химический состав данного блюда на 60 г.(треска)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 5,74 | 5,45 | 2,89 | 1,54 | 55,00 | 1,25 | 0,04 | 0,03 | 16,8 | 0,34 |

Химический состав данного блюда на 80 г.(треска)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 7,66 | 7,21 | 3,85 | 2,20 | 74,00 | 1,96 | 0,05 | 0,04 | 22,10 | 0,47 |

Технология приготовле­ния

Филе нарезают на порци­онные куски, укладывают в по­суду в два слоя, чередуя со слоями нарезанных соломкой моркови и лука репчатого, за­ливают водой, добавляют то­матное пюре, сметану, масло растительное, посуду закрыва­ют крышкой и тушат 30 мин до готовности.

Отпускают с овощами, с которыми тушилась рыба.

Гарниры - картофель от­варной, пюре картофельное, овощи отварные.

Требования к качеству

*Внешний вид:* тушеный кусочек филе рыбы уложен на тарелку, с овощами и со­усом, сбоку - гарнир

*Консистенция:* мягкая у трески, допускается легкое расслаивание мякоти

*Цвет:* филе рыбы - на разрезе белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный

*Вкус:* рыбы в сочетании с соусом и овощами

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Котлеты рыбные**

**Номер рецептуры 248**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса, г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: |  | | | |
| судак. | 40 | 37 | 53 | 49 |
| или треска | 40 | 37 | 55 | 49 |
| или хек тихоокеанский | 41 | 37 | 55 | 49 |
| Или треска на кости | 100 | 70 | 110 | 77 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 10 | 8 |
| Яйцо | 1/8 | 5 | 1/6 | 7 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 5 | 5 |
| Масса полуфабриката | - | 75 | - | 90 |
| *Выход* | - | *60* | \_ | *80* |
| Соус №350, 366, 354.367. | - | 15 | - | 30 |
| или №348. | - |  | - | 30 |
| или масло сливочное | - | 5 | - | 5 |
| Гарнир №314.317, 320, 321,338 | - | 120 | - | 150 |
| *Выход с гарниром и маслом сливочным* | - | *185* | - | *235* |
| *Выход с гарниром и соусом* | - | *195* | - | *260* |

Химический состав данного блюда на 60 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 7,98 | 7,32 | 4,72 | 3,12 | 87,00 | 4,04 | 0,06 | 0,08 | 85,00 | 0,64 |

Химический состав данного блюда на 80 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 10,59 | 9,70 | 6,47 | 4,17 | 117,00 | 5,46 | 0,08 | 0,10 | 112,8 | 0,85 |

Технология при­готовления

Подготовленную рыбу пропускают через мясорубку,добавить пассерованый лук,яйцо,соль.Из котлетноймассы формуют изделия овально-приплюснутой формы с заострённым концом.

Отпускают с мо­лочным, сметанным или томатным соусом.

Гарниры - каша вязкая, макаронные отварные, овощи отварные, пюре картофель­ное, капуста, тушенная с яблоками.

Требования к качеству

*Внешний вид:* изделие без трещин на поверхности, сбоку - гарнир

*Консистенция:* рыбы и овощей - мягкая, сочная,

*Цвет:* золотистый

*Вкус:* запеченной рыбы и овощей

*Запах:* запеченной рыбы и овощей

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Рыба, запеченная с картофелем**

**Номер рецептуры 250**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3**-7 **лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: судак, | 27 | 24 | 36 | 32 |
| или треска, | 25 | 24 | 34 | 32 |
| или окунь морской, | 26 | 24 | 35 | 32 |
| или хек тихоокеанский | 27 | 24 | 37 | 32 |
| Картофель | 41 | 201 | 55 | 261 |
| Соус №352, 366 | 20 | 20 | 27 | 27 |
| Сухари | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката | - | 67 | - | 89 |
| Масса запеченной рыбы | - | 60 | - | 80 |

1Масса отварного очищенного картофеля

Химический состав данного блюда на 60 г.(хек)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 4,75 | 4,05 | 3,64 | 5,87 | 75,00 | 1,67 | 0,05 | 0,05 | 24,00 | 0,44 |

Химический состав данного блюда на 80 г.(хек)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 6,35 | 5,40 | 5,10 | 7,87 | 103,00 | 2,18 | 0,07 | 0,06 | 31,9 | 0,59 |

Технология приготовления

Филе рыбы нарезают на пор­ционные куски, выкладывают на смазанный сливочным маслом противень, посыпают солью, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают молочным соусом, посыпают сухарями, сбрызгивают растопленным сли­вочным маслом. Запекают в жарочном шкафу.

Отпускают вместе с карто­фелем.

Требования к качеству

Внешний вид: на порцион­ных кусках рыбы - ломтики картофеля, залиты белым соусом, на поверхности поджаренная корочка, картофель сохранил форму

Консистенция: мягкая, сочная; рыбы, картофеля - мягкая

Цвет: корочки - золотистый, рыбы на разрезе - белый или светло-серый

Вкус: свойственный рыбе и картофелю, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Голубцы с мясом говядины(ленивые)**

**Номер рецептуры 274**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Говядина (покромка, лопа­точная часть, грудинка) | 80 | 50 | 100 | 70 |
| Масса котлетная | - | 5о | - | 70 |
| Морковь | 6 | 5 | 10 | 8 |
| Капуста | 67 | 50 | 100 | 70 |
| Яйцо | 1/8шт. | 5 | 1/6шт. | 7 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Рис | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Лук репчатый | 8 | 6 | 10 | 8 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Овощной отвар или вода | - | 44 | - | 57 |
| Масса полуфабриката | - | 150 | - | 180 |
| Выход | - | 130 | - | 160 |

Химический состав данного блюда на 130 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 16,20 | 14,74 | 13,28 | 11,03 | 228,0 | 3,71 | 0,10 | 0,14 | 31,8 | 1,52 |

Химический состав данного блюда на 160 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 21,71 | 19,65 | 16,55 | 15,02 | 296,00 | 5,20 | 0,13 | 0,19 | 42,30 | 2,09 |

**Технология приготовления**

Овощи нарезают мелкими ку­биками, отваривают до полуготов­ности. На овощном отваре готовят соус белый или томатный.

Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное.

Отпускают с овощами и со­усом, в котором тушилось мясо

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

*Консистенция:* мяса — сочная, мягкая; овощей - мягкая

*Цвет:* мяса - серый, свойственный овощам и соусу

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Гуляш из отварного мяса**

**Номер рецептуры 277**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов, полуфабрикатов | **1-3** года | | **3-7** лет | |
| Масса, г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина(покромка, лопаточная часть, грудинка) | 90 | 68 | 100 | 74 |
| Масса отварного мяса | - | 48 | - | 54 |
| Морковь | 12 | 10 | 15 | 12 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 10 | 8 |
| Томатное пюре | - | - | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Овощной отвар или вода | - | 20 | - | 25 |
| Масса соуса | - | 30 | - | 40 |
| Масса гуляша | - | 80 | - | 100 |
| Гарнир № 313, 318, 320, 321 | - | 120 | - | 150 |
| *Выход* | - | 200 | - | 250 |

Химический состав данного блюда на 80 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 10,28 | 9,82 | 8,27 | 2,64 | 126,0 | 0,40 | 0,04 | 0,07 | 1,94 | 0,76 |

Химический состав данного блюда на 100 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 13,75 | 1,31 | 10,86 | 3,49 | 166,66 | 0,74 | 0,05 | 0,09 | 2,48 | 1.05 |

**Технология приготовления**

Отварное мясо наре­зают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре ( для второй возрастной группы), заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку

*Консистенция:* мяса - сочная, мягкая

*Цвет:* мяса - светло-серый; свойственный овощам и соусу

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Бефстроганов из отварного мяса**

**Номер рецептуры 278**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов, полуфабрикатов | **1-3** года | | **3-7** лет | |
| Масса, г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка) | 132 | 97 | 175 | 129 |
| Масса отварного мяса | - | 60 | - | 80 |
| Соус №354, 367 | - | 60 | *-* | 80 |
| Масса бефстроганова | *-* | 120 | - | 160 |
| Гарнир №313, 317, 318, 320, 321, 324 | *-* | 120 | - | 150 |
| *Выход* | *-* | *240* | *-* | *310* |

Химический состав данного блюда на 120 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 15,51 | 15,06 | 12,43 | 3,29 | 187,00 | 0,01 | 0,03 | 0,10 | 33,40 | 0,99 |

**Технология приготовления**

Отварное мясо наре­зают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 г, зали­вают сметанным соусом, добавляют бульон (при­мерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку

*Консистенция:* мяса - сочная, мягкая, соуса — однородная

*Цвет:* мяса - светло-серый; свойственный овощам и соусу

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Котлеты рубленные, запеченные с молочным соусом**

**Номер рецептуры 281**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Говядина(покромка,лопаточная часть,грудинка) | 90 | 48 | 100 | 45 |
| Говядина (котлетное мясо) | 43 | 32 | 57 | 42 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Молоко или вода | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Котлетная масса | - | 49 | - | 65 |
| Соус №352 | - | 22 | - | 30 |
| Масса полуфабриката | - | 71 | - | 95 |
| Масса запеченной котлеты | - | 60 | - | 80 |
| Масло сливочное | - | 5 | - | 5 |
| Гарнир №318, 320,331 | - | 120 | - | 150 |
| *Выход с маслом* |  | *185* |  | *235* |

Химический состав данного блюда на 60 г.(с водой)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 7,05 | 6,20 | 7,91 | 5,83 | 123,00 | 0,07 | 0,38 | 0,04 | 38,00 | 0,60 |

Химический состав данного блюда на 80 г.(с водой)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 9,31 | 8,15 | 10,32 | 7,98 | 162,00 | 0,09 | 0,05 | 0,09 | 50,4 | 0,80 |

Технология приготовления

В котлетную массу добавля­ют масло, формуют котлеты, кла­дут на противень, смазанный мас­лом. В середине по длине котлеты делают углубление, заполняют густым молочным соусом, посы­пают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 мин при температуре 180-200 °С.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Гарниры - картофель отвар­ной, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.

Требования к качеству

*Внешний вид:* форма котлеты - овально-приплюснутая, поверху котлеты запеченный густой молочный соус, сбоку подлит соус и уложен гарнир

*Консистенция*: сочная, пышная, однородная

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

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рубленые**

**Номер рецептуры 282**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года 3-7 лет** | | | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Говядина (котлетное мясо), | 60 | 44 | 80 | 59 |
| или свинина (котлетное мясо), | 52 | 44 | 70 | 59 |
| Говядина(покромка,лопаточная часть,грудинка) | 67 | 44 | 100 | 59 |
| Хлеб пшеничный | 11 | 11 | 14 | 14 |
| Молоко или вода | 14 | 14 | 19 | 19 |
| Сухари | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Масса полуфабриката | - | 74 | - | 99 |
| Масса запеченных котлет, биточков, шницелей | - | 60 | - | 80 |
| соус №354, 367 | - | 15 | - | 30 |
| Гарнир №313.317,318, 320, 336 | - | 120 | - | 150 |
| *Выход с соусом* | - | *195* | - | *260* |

Химический состав данного блюда на 80 г.(с молоком)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 12,44 | 10,54 | 9,24 | 12,56 | 183,00 | 0,12 | 0,08 | 0,13 | 35,00 | 1,20 |

**Технология приготовления**

Из котлетной массы фор­муют изделия овально-при­плюснутой формы с заострен­ным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шни­цели можно приготовить с до­бавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не из­меняется, так как соответствен­но уменьшается норма молока или воды. Подготовленные из­делия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин).

Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушенная.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир

*Консистенция:* сочная, пышная, однородная

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

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Котлеты с яблоками**

**Номер рецептуры 283**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Говядина (котлетное мясо) | 60 | 44 | 80 | 59 |
| Яблоки | 27 | 24 | 36 | 32 |
| или яблочный порошок | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 |
| Вода (для яблочного порошка) | 22 | 22 | 29 | 29 |
| Сухари | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Масса полуфабриката | - | 74 | - | 99 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса готового изделия |  | 60 |  | 80 |
| Гарнир №313.317,318, 320, 336 | - | 120 | - | 150 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или соус №354, 367 |  | 15 |  | 30 |
| *Выход с маслом сливочным* | - | *185* | - | *235* |
| *Выход с соусом* | - | *195* | - | *260* |

Химический состав данного блюда на 80 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 10,95 | 9,98 | 9,12 | 8,26 | 159,00 | 1,60 | 0,06 | 0,10 | 13,80 | 1,58 |

**Технология приготовле­ния**

Котлетное мясо измельча­ют, добавляют яблоки с уда­ленным семенным гнездом, соль, перемешивают, делают котлеты овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу 12-15 мин до образования ко­рочки.

Отпускают с прокипячен­ным сливочным маслом или соусом сметанным.

Гарниры - каши рассыпча­тые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушеная.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, сбоку подлит соус или масло, уложен гарнир

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 172

И.В. Корельская \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приказ №\_\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта № 1**

**Наименование изделия: Оладьи из печени**

**Номер рецептуры 284**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3**-7 **лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Печень говяжья | 36 | 30 | 52 | 45 |
| Мука пшеничная | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Лук репчатый | 13 | 11 | 18 | 15 |
| Масса припущенного лука | - | 8 | - | 11 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 | 1/6 шт. | 7 |
| Вода или молоко | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Масса готовых оладей | - | 60 | - | 80 |
| Соус №352, 365, 354, 367 | - | 60 | - | 50 |
| Масса оладей с соусом | - | 120 | - | 130 |
| Гарнир №318, 320, 321 | - | 120 | - | 150 |
| *Выход* | *-* | *240* | *-* | *280* |

Химический состав данного блюда на 130 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 9,78 | 8,19 | 11,66 | 16,41 | 210,00 | 7,37 | 0,14 | 0,87 | 37,90 | 3,27 |

**Технология приготовления**

Печень промывают в холодной воде и снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропуска­ют через мясорубку со средней ре­шеткой, соединяют с мелко нарезанным припущен­ным луком, добавляют сырые яйца, соль, молоко, муку и тщательно перемешивают. Массу порционно в виде оладьев кладут на противень, смазанный маслом, и обжаривают 2-3 мин до полуготовно­сти, заливают соусом с добавлени­ем воды (12-16 г на порцию) и ту­шат 8-10 мин до готовности.

Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* оладьи приплюснутой формы, пропитанные соусом

*Консистенция:* в меру плотная, сочная

*Цвет:оладьев* - коричневый, соуса - светло-коричневый

*Вкус:* тушеной печени и соуса

*Запах:* тушеной печени и продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Тефтели мясные (1-й вариант)**

**Номер рецептуры 286**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | 1-3 **года** | | 3-7 **лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Говядина (котлетное мясо) | 52 | 38 | 70 | 51 |
| Говядина(покромка,лопаточная часть,грудинка) | 77 | 38 | 100 | 59 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Молоко или вода | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Лук репчатый | 14 | 12 | 20 | 16 |
| Масса припущенного лука | - | 9 | - | 12 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Масса полуфабриката | - | 71 | - | 90 |
| Вода | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Масса готовых тефтелей | - | 60 | - | 80 |
| Соус №356 | - | 60 | - | 80 |
| Гарнир №318, 320, 321 | - | 120 | - | 150 |
| Выход | *-* | 240 | *-* | 310 |

Химический состав данного блюда на 160 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 11,78 | 9,54 | 12,91 | 14,90 | 223,00 | 1,13 | 0,07 | 0,13 | 57,80 | 1,27 |

Технология приготовления

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный при­пущенный репчатый лук, пере­мешивают и формуют в виде ша­риков по 3-4 шт. на порцию, па­нируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Отпускают с соусом, в ко­тором тушились тефтели.

Гарниры - картофель от­варной, овощи отварные с мас­лом, картофельное пюре.

Требования к качеству

*Внешний вид:* тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом

*Консистенция:* тефтелей в меру плотная, сочная

*Цвет:* тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от вида

*Вкус:* тушенного мяса в соусе, умеренно соленый

*Запах:* тушеного мяса, соуса и гарнира

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суфле мясное с рисом**

**Номер рецептуры 287**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Говядина (покромка,лопаточная часть,грудинка) | 90 | 76 | 100 | 80 |
| или телятина (котлетное мясо) | 100 | 81 | 110 | 81 |
| Вода | 6 | 6 | 10 | 10 |
| Крупа рисовая | 10 | 10 | 17 | 17 |
| Масса готового рассыпчатого риса | - | 20 | - | 40 |
| Лук репчатый | 5 | 5 | 10 | 8 |
| Масса припущенного лука | - | 3 | - | 5 |
| Молоко сухое | 6 | 6 | 10 | 10 |
| Яйцо | 3/4 | 30 | 3/4 | 30 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 5 | 5 |
| Масса готового суфле | - | 160 | - | 180 |
| *Выход* | - | *240* |  | *310* |

Химический состав данного блюда на 180 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 8,14 | 6,81 | 9,04 | 10,30 | 155,00 | 0,45 | 0,05 | 0,08 | 25,80 | 0,74 |

Технология приготов­ления

Рис отваривают с добавлением молока и дают остыть .Отварное мясо пропускают через мясорубку,добавляют пассерованный лук и смешивают с рисом.Яйца отделить белки от желтков,желтки добавить в приготовленную массу,белки взбить в пышную пену и аккуратно ввести в готовую массу.Разложить на смазанные противни и выпекать при t180-200&/

Требования к качеству

*Внешний вид:* Кусочки правильной формы.

*Консистенция:* в меру плотная, сочная,мягкая.

*Цвет:* Золотистая румяная корочка,на разрезе цвет светлый.

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Биточки паровые**

**Номер рецептуры 289**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Говядина (котлетное мясо) | 60 | 44 | 80 | 59 |
| Хлеб пшеничный | 11 | 11 | 15 | 15 |
| Молоко или вода | 13 | 13 | 17 | 17 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката | - | 70 | - | 93 |
| Масса припущенных биточков | - | 60 | - | 80 |
| Соус №350, 366, 354, 367 | - | 15 | - | 30 |
| Гарнир №316, 321,332, 333 | - | 120 | - | 150 |
| *Выход* |  | *195* | - | *260* |

Химический состав данного блюда на 80 г.( с молоком)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 11,59 | 10,47 | 7,97 | 7,75 | 149,00 | 0,17 | 0,06 | 0,13 | 31,00 | 0,96 |

Химический состав данного блюда на 80 г.( с водой)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 11,13 | 10,00 | 7,57 | 6,94 | 140,00 | 0,00 | 0,05 | 0,10 | 11,6 | 0,95 |

**Технология приготовления**

В котлетную массу добавляют масло сливочное, формуют биточ­ки, варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин.

Отпускают с соусом молоч­ным или сметанным.

Гарниры - рис припущенный, пюре картофельное, овощи в мо­лочном соусе.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* биточки правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин, сбоку - соус и гарнир

*Консистенция:* биточков - мягкая, сочная, однородная, пышная, соуса - эластич­ная, однородная

*Цвет:* поверхности и на разрезе - от светло-серого до серого

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Рулет с луком и яйцами**

**Номер рецептуры 295**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Говядина (котлетное мясо) | 44 | 32 | 58 | 43 |
| Хлеб пшеничный | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Молоко или вода | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Котлетная масса | - | 48 | - | 64 |
| Фарш: лук репчатый | 17 | 14 | 23 | 19 |
| масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| масса припущенного лука | - | 10 | - | 14 |
| яйца | 1/10 шт. | 4 | 1/8 шт. | 5 |
| петрушка (зелень) | 2 | 1,7 | 3 | 2 |
| Масса фарша | - | 16 | - | 21 |
| Яйца | 1/13 шт. | 3 | 1/10 шт. | 4 |
| Сухари | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката | - | 68 | - | 91 |
| Масло растительное (на смазывание противня) | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масса готового рулета | *-* | 60 | *-* | 80 |
| Соус №350, 366, 354, 367 | *-* | 15 | *-* | 30 |
| Гарнир №313, 318, 320, 321 | *-* | 120 | *-* | 150 |
| *Выход* | *-* | *195* |  | *260* |

Химический состав данного блюда на 80 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 9,98 | 8,74 | 8,11 | 8,04 | 145,00 | 2,53 | 0,06 | 0,13 | 38,60 | 1,14 |

Технология приготовле­ния

На смоченную водой по­лотняную салфетку расклады­вают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш.

Для приготовления фарша лук мелко рубят, припускают со сливочным маслом до го­товности, соединяют с измель­ченными вареными яйцами и зеленью петрушки.

Затем края салфетки со­единяют так, чтобы один край котлетной массы слегка нахо­дил на другой, и рулет скаты­вают с салфетки на смазанный маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-^0 мин. Готовый рулет нарезают на порции.

Отпускают с соусом молочным или сметанным.

Гарниры - рассыпчатые каши, картофель отварной, овощи отварные с маслом сли­вочным, картофельное пюре.

Требования к качеству

*Внешний вид:* рулет нарезан ровными кусками, полит соусом, поверхность изделия -без трещин

*Консистенция:* мягкая, нежная

*Цвет:* корочки - свойственный запеченному продукту

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Рулет с макаронами**

**Номер рецептуры 296**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Говядина (котлетное мясо) | 34 | 25 | 45 | 33 |
| Хлеб пшеничный | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Молоко или вода | 7 | 7 | 9 | 9 |
| Котлетная масса | - | 37 | - | 49 |
| Фарш: |  |  |  |  |
| макароны отварные №204 | - | 27 | - | 36 |
| масло сливочное | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масса фарша из макарон | - | 28 | - | 37 |
| Яйца | 1/20 шт. | 2 | 1/13 шт. | 3 |
| Сухари | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката с макаронами | - | 68 | - | 91 |
| Масло растительное (на смазывание | 1 | 1 | 1 | 1 |
| противня) |  |  |  |  |
| Масса готового рулета с макаронами | - | 60 | - | 80 |
| Соус №354, 367 | - | 15 | - | 30 |
| Соус №355, 357 | - | - | - | 30 |
| Гарнир №313, 317, 318, 320, 321 | - | 120 | - | 150 |
| *Выход* | - | *195* | - | *260* |

Химический состав данного блюда на 80 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 8,38 | 6,20 | 5,32 | 13,77 | 137,00 | 0,12 | 0,07 | 0,09 | 21,90 | 0,98 |

Технология приго­товления

На смоченную во­дой полотняную салфет­ку раскладывают кот­летную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную мас­су кладут фарш - за­правленные маслом от­варные макароны.

Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скаты­вают с салфетки на сма­занный маслом проти­вень швом вниз. По­верхность рулета смазы­вают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 мин. Готовый рулет режут на порции и поливают соусом.

Отпускают с соусом сметанным, сметанным с томатом или сметанным с томатом и луком.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, картофельное пюре.

Требования к качеству

Внешний вид: рулет нарезан ровными кусками, поверхность без трещин, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченного мяса с макаронами или яйцами, соуса

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Птица или кролик отварные**

**Номер рецептуры 300**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Куры, | 177 | 157 | 236 | 209 |
| или бройлер-цыпленок, | 187 | 138 | 249 | 184 |
| или индейка, | 179 | 133 | 238 | 177 |
| или филе птицы (полуфабрикат) | 84 | 82 | 1123 | 109 |
| Или кролик | 117 | 82 | 156 | 109 |
| Лук репчатый | 2 | 1,7 | 3 | 2,5 |
| Масса отварной птицы или кролика | - | 60 | - | 80 |
| Соус № 350, 366, 354, 367 | *-* | 15 | - | 30 |
| или №355 | - | - | - | 30 |
| Гарнир №313, 315, 316, 318, 320, 321 | - | 120 | - | 150 |
| *Выход* | - | *195* | - | *260* |

Химический состав данного блюда на 60 г.( бройлер- цыпленок)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 12,66 | 12,66 | 8,16 | 0,00 | 124,00 | 0,00 | 0,02 | 0,08 | 23,4 | 1,08 |

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы перед варкой формируют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду ( 2- 2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде.

Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде.

Кроликов нарубают на 4-6 частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода на порции.

Нарубленные порции кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные куски одинакового размера, не разваренные, уложены на тарелку, сбоку гарнир и соус

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: сероватый- для мякоти ножки, белый- филе, кролика- светло- серый

Вкус: умеренно соленый

Запах: свойственный мясу отварной птицы или кролика

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Птица, тушенная в соусе с овощами**

**Номер рецептуры 302**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Куры, | 89 | 79 | 118 | 105 |
| или бройлер-цыпленок, | 93 | 69 | 124 | 92 |
| или индейка, | 90 | 67 | 119 | 89 |
| или филе птицы (полуфабрикат) | 42 | 41 | 57 | 56 |
| Масса отварной птицы | - | 30 | - | 40 |
| Соус №354, 367, | - | 30 | - | 40 |
| или №355, | - | - | - | 40 |
| или №357 | *-* | - | - | 40 |
| Картофель | 103 | 77 | 129 | 97 |
| Морковь | 40 | 32 | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 22 | 18 | 28 | 23 |
| Горошек зеленый консервированный | 8 | 5 | 10 | 6 |
| Масса овощей и соуса | - | 150 | - | 190 |
| *Выход* | - | *180* | - | *230* |

Химический состав данного блюда на 230 г.(кура)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 11,94 | 8,82 | 8,64 | 20,88 | 209,00 | 9,24 | 0,24 | 0,14 | 51,20 | 1,86 |

Химический состав данного блюда на 230 г. ( бройлер- цыпленок)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 11,37 | 8,25 | 7,37 | 20,88 | 195,00 | 9,24 | 0,13 | 0,14 | 53,40 | 1,93 |

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и 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 (полуфабри­кат) 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 в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении.

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

За 5-10 минут до готовности добавляют припущенный зеленый горошек. 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, соус средней густоты, эластичный

Цвет: филе птицы на разрезе – белый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Биточки рубленые из птицы или кролика паровые**

**Номер рецептуры 306**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Куры1 | 74 | 44 | 100 | 59 |
| или бройлер-цыпленок,1 | 96 | 44 | 127 | 59 |
| или куриные окорочка,1 | 75 | 44 | 101 | 59 |
| или индейка, | 64 | 44 | 85 | 59 |
| или кролик, | 64 | 44 | 86 | 59 |
| или филе птицы (полуфабрикат) | 45 | 44 | 60 | 59 |
| Хлеб пшеничный | 11 | 11 | 10 | 10 |
| Молоко или вода | 16 | 16 | 21 | 21 |
| Масса полуфабриката | - | 68 | - | 91 |
| Масса биточков | - | 60 | - | 80 |
| Гарнир №315, 316, 321 | - | 120 | - | 150 |
| Соус №354, 367, 356 | - | 15 | - | 30 |
| *Выход с гарниром и соусом* | - | *195* | - | *260* |

1Мякоть без кожи и жира

Химический состав данного блюда на 80 г.( с молоком)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 11,93 | 10,80 | 12,62 | 8,09 | 194 | 0,40 | 0,060 | 0,100 | 34,2 | 1,26 |

Технология приготовления

Мякоть птицы или кро­лика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, масло сливоч­ное, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную мас­су разделывают на биточки (1-2 шт. на порцию), кладут в смазанную сливочным мас­лом емкость, варят на пару 25-30 мин

Гарниры - рис отварной или припущенный, пюре картофельное.

Соусы - сметанный, сметанный с луком.

**Требования к качеству**

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным кон­цом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом

Консистенция: котлеты - мягкая, сочная

Цвет: котлеты - бело-серый, гарнира - свойственный гарниру

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

**ГАРНИРЫ**

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша вязкая**

**Номер рецептуры 314**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Масса пшеничной каши | - | 970 |
| Масло сливочное | 35 | 35 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 26,69 | 0,28 | 28,29 | 163,70 | 1016,00 | 0,00 | 0,54 | 0,23 | 104,3 | 11,35 |

**Технология приготовления**

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70°С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. На 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши.

При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются.

Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают в горячем виде с маслом или поливают растопленным сливочным маслом.

выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша уложена горкой, сохраняет форму

Консистенция: вязкая

Цвет: от желтого до кремового оттенков

Вкус: каши с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из крупы данного вида с маслом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Картофель отварной**

**Номер рецептуры 318**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-й вариант** | |
| **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 200 | 150 |
| или картофель молодой | 190 | 150 |
| Масса картофеля отварного | - | 145 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| *Выход* | - | *150* |

Химический состав данного блюда на 150 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 2,9 | 0,04 | 4,4 | 2,08 | 146,0 | 21,5 | 0,15 | 0,09 | 15,01 | 1,18 |

**Технология приготовления**

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг).

Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты.

При отпуске картофель поливают сливоч­ным маслом

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умерен­но соленый

Запах: вареного картофеля, сливочного масла

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Картофель в молоке**

**Номер рецептуры 319**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-й вариант** | |
| **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 1000 | 750 |
| Молоко | 300 | 300 |
| Масло сливочное | 20 | 20 |
| Мука пшеничная | 10 | 10 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 23,42 | 8,33 | 24,86 | 131,62 | 844,00 | 107,73 | 0,89 | 0,86 | 398,00 | 6,21 |

**Технология приготовления**

Сырой очищенный картофель, нарезанный кубиками, варят в воде 10 мин, затем воду сли­вают, заливают соусом молочным и доводят до готовности. Для соуса муку подсушивают, разво­дят горячим молоком, солят, проваривают. Про­цеживают и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* кубики картофеля в молочном соусе *Консистенция:* плотная, рыхлая, но не разварившаяся

*Цвет:* белый с кремовым оттенком

*Вкус:* свойственный вареному картофелю со сливочным маслом и молоком, уме­ренно соленый

*Запах:* вареного картофеля, молока

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Овощи отварные с маслом**

**Номер рецептуры 320**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Морковь, | 1318 | 1054 |
| или капуста белокочанная (ранняя), | 1348 | 1078 |
| или капуста белокочанная свежая. | 1318 | 1054 |
| или капуста цветная, | 2073 | 1078 |
| или брюссельская (кочанчики), | 1755 | 1141 |
| или кольраби, | 1658 | 1078 |
| или тыква | 1670 | 1169 |
| Масса отварных овощей | - | 970 |
| Масло сливочное | 35 | 35 |
| *Выход* |  | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г. (морковь)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 13,14 | 0,26 | 25,90 | 51,77 | 493,00 | 36,89 | 0,54 | 0,66 | 263,70 | 6,33 |

Химический состав данного блюда на 1000 г. (капуста белокочанная)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 18,10 | 0,26 | 25,90 | 35,27 | 447,00 | 332,01 | 0,27 | 0,39 | 462,90 | 5,43 |

**Технология приготовления**

Овощи нарезают дольками или куби­ками и варят в подсоленной воде до го­товности. При отпуске поливают маслом.

Выход порции определяется возрас­тной группой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* отварные овощи по­литы растопленным сливочным маслом *Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* соответствует виду овощей

*Вкус:* соответствует виду овощей, умеренно соленый

*Запах:* отварных овощей, сливочного масла

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пюре картофельное**

**Номер рецептуры 321**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-й вариант** | |
| **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 200 | 142 |
| Молоко сухое | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| *Выход* | - | *150* |

Химический состав данного блюда на 150 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 3,40 | 0,72 | 53,35 | 20,52 | 152.5 | 20,17 | 0,155 | 0,12 | 41,08 | 1,12 |

**Технология приготовления**

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель про­тирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и рас­топленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* протертая картофельная масса

*Консистенция:* густая, пышная, однородная

*Цвет:* белый с кремовым оттенком

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

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливоч­ного масла

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пюре картофельное с морковью**

**Номер рецептуры 322**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 170 | 134 |
| Морковь | 40 | 32 |
| Молоко сухое | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| *Выход* |  | *150* |

Химический состав данного блюда на150 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 3,17 | 0,58 | 5,13 | 20,02 | 139,00 | 17,49 | 0,14 | 0,12 | 41,6 | 1,11 |

Технология приготовления

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовно­сти, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль; смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* хорошо протертая масса, без комков

*Консистенция:* однородная, пышная

*Цвет:* кремовый с оранжевыми вкраплениями

*Вкус:* картофельного пюре и моркови

*Запах:* входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Макароны отварные с маслом**

**Номер рецептуры 323**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Макароны | 40 | 150 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| *Выход* | - | *150* |

Химический состав данного блюда на 150 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 3,5 | 0,00 | 3,2 | 0,7 | 128,0 | 0,00 | 0,47 | 0,80 | 452,36 | 5,00 |

Технология приготовления

Очищенную морковь нарезают дольками и тушат с добавлением сахара 30-40 мин, а затем протирают. В протертую морковь вливают горя­чее молоко, добавляют соль и кипятят 2-3 мин. Порционируют, на поверхность наносят узор.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* хорошо протертая масса, без комков

*Консистенция:* однородная, сочная

*Цвет:* нежно-оранжевый

*Вкус:* тушеной моркови, умеренно соленый

*Запах:* тушеной моркови

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пюре из моркови или свеклы (1-й вариант)**

**Номер рецептуры 324**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Морковь | 1363 | 1090 |
| или свекла | 1363 | 1090 |
| Масса протертой моркови или свеклы | - | 950 |
| Масло сливочное | 45 | 45 |
| Сахар | 10 | 10 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 13,08 | 0,32 | 33,72 | 70,51 | 638,00 | 38,15 | 0,46 | 0,69 | 268,8 | 5,89 |

Технология приготовления

Морковь очищают, нарезают и припускают. Свеклу варят, очищают от кожицы. Морковь или свеклу протирают, добавляют сливочное масло, сахар и прогревают 5-7 минут.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* хорошо протертые овощи, без комков, сверху - сливочное масло

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* нежно-оранжевый - пюре из моркови или малиново-красный из свеклы

*Вкус:* отварной моркови или свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый

*Запах:* отварной моркови или свеклы, сливочного масла

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Котлета картофельная с овощами**

**Номер рецептуры 330**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 120 | 105 |
| Морковь | 20 | 16 |
| Горошек зеленый консервированный | 15 | 10 |
| Кукуруза консервированная | 15 | 10 |
| Лук зелёный или репчатый | 8 | 5 |
| Яйцо | 1/6 | 6 |
| Соус№352 | 30 | 30 |
| *Выход с соусом* | - | *130* |

Химический состав данного блюда на 130 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 2,98 | 0,27 | 3,67 | 13,8 | 100,18 | 22,39 | 0,11 | 0,095 | 44,27 | 1,12 |

Технология приготовления

Подготовленные морковь, капусту и брюкву нарезают соломкой, добавляют воду (20-30% к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют наре­занный брусочками картофель и тушат до готовности. За 10 минут до конца туше­ния всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавля­ют в 2-3 приема горячее кипяченое моло­ко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* хорошо протертая масса, без комков

*Консистенция:* однородная, пышная

*Цвет:* кремово-оранжевый с зелеными вкраплениями

*Вкус:* входящих в состав овощей, умеренно соленый

*Запах:* свежеприготовленных овощей и продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Рагу овощное с мясом**

**Номер рецептуры 331.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Мясо(покромка,лопаточная часть,грудинка) | 40 | 33 |
| Картофель | 80 | 64 |
| Капуста белокачаная | 80 | 66 |
| Морковь | 20 | 14 |
| Лук репчатый | 10 | 8 |
| Масса припущенных овощей | - | 210 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |
| *Выход* | - | *220* |

Химический состав данного блюда на 220 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 1,89 | 0,05 | 5,97 | 15,77 | 124,44 | 26,79 | 0,07 | 0,08 | 41,2 | 1,07 |

Технология приготовления

Овощи нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла.

Припущенные овощи заправляют соусом молочным и доводят до кипения. При использовании моркови в соус добавляют сахар в количестве 3 г на порцию.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* припущенные овощи, сохранившие форму нарезки

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* соответствует виду овощей

*Вкус:* соответствует виду овощей, умеренно соленый

*Запах:* припущенных овощей, сливочного масла

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Овощи в молочном соусе (2й вариант)**

**Номер рецептуры 333.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Морковь | 1046 | 837 |
| или репа | 1116 | 837 |
| или брюква | 1073 | 837 |
| или тыква | 1326 | 928 |
| или кабачки | 1473 | 987 |
| или свекла | 1046 | 837 |
| или горощшек зеленый консервированный | 1185 | 770 |
| или горошек зеленый быстрозамороженный | 837 | 837 |
| Масса припущенных овощей | - | 770 |
| Соус № 350, 366 | - | 250 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г. (свекла)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 17,35 | 3,63 | 13,66 | 89,68 | 551,00 | 42,26 | 0,19 | 0,47 | 464,8 | 11,83 |

Технология приготовления

Подготовленные овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту – квадратиками.

Припущенные с маслом по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным, добавляют соль и проваривают 1-2 мин.

При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив закладку.

Выход порции определяют возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* овощи в соусе, нарезаны кубиками или дольками, белокочанная капуста - квадратиками, форма сохранена

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* соответствующий припущенный овощам

*Вкус:* соответствующий виду овощей, соуса молочного, умеренно соленый

*Запах:* припущенных овощей, молока

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Капуста тушеная**

**Номер рецептуры 336**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | Масса, г | |
| брутто | нетто |
| Капуста белокочанная свежая | 190 | 145 |
| или квашеная | 142 | 100 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 8 | 5 |
| Томатное пюре | 3 | 3 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 |
| Сахар | 1 | 1 |
| Выход | - | 150 |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 20,65 | 0,00 | 32,37 | 94,28 | 751,00 | 171,62 | 0,27 | 0,37 | 554,5 | 8,08 |

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой ка­пусты), масло растительное, прогретое то­матное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добав­ляют припущенные, нарезанные соломкой, морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Для детей первой воз­растной группы соус готовят без томатного пюре.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушенной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий

Запах: тушеной капусты, томата, овощей

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Капуста, тушенная с яблоками**

**Номер рецептуры 338**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Капуста белокочанная | 1313 | 1050 |
| Яблоки | 286 | 2001 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Масло сливочное | 80 | 80 |
| Мука пшеничная | 10 | 10 |
| *Выход* | - | *1000* |

1Масса готовых яблок

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 17,76 | 0,57 | 53,38 | 83,13 | 884,00 | 123,13 | 0,26 | 0,41 | 531,0 | 10,11 |

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляю бульон в воду (20 – 30 % к массе сырой капусты), масло сливочное и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют нарезанные соломкой яблоки и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* смесь тушеной капусты с овощами, капуста,яблоки в виде соломки

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая

*Цвет:* светло-коричневый

*Вкус:* свойственный капусте с яблоками, умеренно соленый, кисло-сладкий

*Запах:* тушеной капусты и продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Свекла, тушеная в белом соусе**

**Номер рецептуры 339**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Свекла | 1188 | 950 |
| Масло растительное | 23 | 23 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Соус №347 | **-** | 240 |
| *Выход* |  | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 14,75 | 0,09 | 32,05 | 97,71 | 738,00 | 11,48 | 0,19 | 0,37 | 357,3 | 12,49 |

**Технология приготовления**

Предварительно очищенную, сваренную свеклу нарезают кубиками, прогревают с мас­лом, заправляют сахаром, соусом белым и тушат 10-15 мин.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* сваренная и очищенная от кожицы свекла нарезана кубиками и пе­ремешана с соусом белым

*Консистенция:* свеклы - умеренно мягкая, соуса - полужидкая, вязкая

*Цвет:* свеклы — темно-вишневый, соуса — от белого до светло-кремового

*Вкус:* тушеной свеклы и белого соуса

*Запах:* тушеной свеклы

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соус белый основной**

**Номер рецептуры 347**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов, полуфабрикатов | Масса, г | |
| брутто | нетто |
| Бульон или вода | - | 1100 |
| Масло сливочное | 50 | 50 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 |
| Соль | - | 10 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 6,01 | 0,39 | 35,15 | 36,66 | 487,00 | 2,75 | 0,12 | 0,10 | 117,3 | 1,59 |

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 °С, влива­ют четвертую часть воды или бульона и вымеши­вают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Выме­шивают, доводят до кипения. После этого в соус кладут нарезанные лук репчатый, петрушку и ва­рят 25-30 мин.

В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготов­ления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправ­ляют лимонной кислотой (1 г) и маслом сливочным (30 г).

Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и пти­цы, а также используют для приготовления других соусов

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соус томатный**

**Номер рецептуры 348**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов, полуфабрикатов | Масса, г | |
| брутто | нетто |
| Бульон или вода | **-** | 1000 |
| Масло сливочное | 45 | 45 |
| Мука пшеничная | 45 | 45 |
| Морковь | 75 | 60 |
| Лук репчатый | 34 | 20 |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 |
| Томатное пюре | 150 | 150 |
| Масло сливочное | 15 | 15 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Соль | **-** | 10 |
| *Выход* | *-* | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 11,62 | 0,47 | 42,03 | 80,18 | 745,00 | 23,75 | 0,20 | 0,18 | 158,8 | 4,78 |

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская при­горания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однород­ной массы, затем постепенно добавляют оставшую­ся жидкость, доводят до кипения.

Мелко нарезанные коренья, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.

В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления про­изводных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправ­ляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г).

Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из запеченного мяса, блюдам из овощей для детей второй возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комоч­ков муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, эластичная, нежная

Цвет: красный

Вкус: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, свойственный томату

Запах: продуктов, входящих в соус

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соус молочный (для подачи к блюду)**

**Номер рецептуры 350**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Молоко сухое | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |
| Вода | 20 | 20 |
| Соль | - | 0,2 |
| *Выход* | - | *30* |

Химический состав данного блюда на 30 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,68 | 0,493 | 1,74 | 0,02 | 1.15 | 4,45 | 0,009 | 0,025 | 21,9 | 0,06 |

**Технология приготовления**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира

*Консистенция:* полужидкая, однородная, нежная

*Цвет:* кремовый

*Вкус:* насыщенный, соответствует использованным продуктам, молока

*Запах:* продуктов, входящих в соус

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соус молочный (на сгущенном молоке)**

**Номер рецептуры 351**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Молоко сгущёное | 15 | 15 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Мука пшеничная | 5 | *5* |
| Вода | 15 | *15* |
| Ванилин | 0,05 | *0,05* |
| *Выход* |  | *50* |

Химический состав данного блюда на 50 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 19,43 | 14,71 | 45,19 | 132,55 | 1015,00 | 3,25 | 0,25 | 0,74 | 627,1 | 1,69 |

**Технология приготовления**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде.

Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

Требования к качеству

*Внешний вид:* однородная масса с гладкой, бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

*Консистенция:* полужидкая, эластичная. нежная

*Цвет:* кремовый

*Вкус*: нежный, сладкий, молочный

*Запах:* кипяченого молока, аромат ванилина

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы)

**Номер рецептуры 352**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
|  | **брутто** | **нетто** |
| Молоко | 500 | 500 |
| Масло сливочное | 110 | 110 |
| Мука пшеничная | 110 | 110 |
| Вода | 500 | 500 |
| Соль | - | 8 |
| *Выход* | *-* | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 26,77 | 15,23 | 92,20 | 98,76 | 1332,00 | 3,25 | 0,39 | 0,85 | 669,30 | 2,99 |

**Технология приготовления**

Соус молочный средней густоты приготавли­вают по рец. №350.

Для улучшения вкуса и эластичности в соус можно добавить сырые яичные желтки (2-3 шт. на 1 кг соуса).

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная масса с гладкой бар­хатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира

*Консистенция:* полужидкая, эластичная, нежная

*Цвет:* кремовый

*Вкус:* нежный, сладкий, молочный

*Запах:* выраженный запах молока и продуктов, входящих в соус

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соус сметанный**

**Номер рецептуры 354**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Сметана | 250 | 250 |
| Мука пшеничная | 75 | 75 |
| Вода или отвар | 750 | 750 |
| Масса белого соуса | - | 750 |
| Соль | - | 8 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 14,06 | 6,19 | 49,96 | 58,68 | 741,00 | 0,38 | 0,21 | 0,29 | 273,00 | 2,08 |

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70° С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горя­чий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запека­ния рыбы, мяса, овощей.

Требования к качеству

*Внешний вид:* однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная

*Цвет:* от белого до светло - кремового

*Вкус:* свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

*Запах:* свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Соус сметанный с томатом

**Номер рецептуры 355**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Сметана | 250 | 250 |
| Мука пшеничная | 75 | 75 |
| Вода или отвар | 100 | 100 |
| Томатное пюре | - | 750 |
| Соль | - | 8 |
| Выход | - | 1000 |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 17,62 | 6,19 | 49,96 | 70,24 | 801,00 | 13,38 | 0,25 | 0,32 | 292,40 | 3,98 |

Технология приготовления

Томатное пюре уваривают до половины пер­воначального объема, соединяют с соусом сме­танным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную смета­ну, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Соус используют для приготовления и подачи блюд для детей второй возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-красный

Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый

Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соус сметанный с луком**

**Номер рецептуры 356**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов, полуфабрикатов | Масса, г | |
| брутто | нетто |
| Соус сметанный №354 | - | 900 |
| Лук репчатый | 238 | 200 |
| Масло сливочное | 20 | 20 |
| Томатное пюре | 20 | 20 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 16,21 | 5,68 | 58,70 | 70,41 | 875,00 | 12,78 | 0,23 | 0,30 | 321,3 | 3,84 |

**Технология приготовления**

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пюре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения.

Рекомендуется для детей старшей возрас­тной группы.

**Требования к качеству**

Внешний вид: однородная масса, смешанная с припущенным луком, без комочков неразварившейся муки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-кремовый

Вкус: сметаны, припущенного лука, умеренно соленый

Запах: сметаны, припущенного лука и продуктов, входящих в соус

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Соус абрикосовый

**Номер рецептуры** №359.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Абрикосы свежие | 599 | 515 |
| или курага | 110 | 110 |
| Вода для кураги | 400 | 400 |
| Сахар | 600 | 600 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 4,64 | 0,00 | 0,52 | 645,55 | 2604 | 20,60 | 0,12 | 0,25 | 180,2 | 5,41 |

Технология приготовления

Свежие абрикосы погружают на 30-40 с в кипяток, снимают с них кожицу, разрезают на 4 части, удаляют косточки, засыпают сахаром, выдерживают 2-3 ч. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная гладкая масса без пленки

*Консистенция*: вязкая, элластичная

*Цвет:* оранжевый

*Вкус:* кисло-сладкий, насыщенный

*Запах:* абрикосов

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соус клюквенный**

**Номер рецептуры 361**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Клюква | 105 | 100 |
| Сахар | 100 | 100 |
| Крахмал картофельный | 30 | 30 |
| Вода | 900 | 900 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,53 | 0,00 | 0,20 | 126,96 | 512,00 | 6,00 | 0,02 | 0,02 | 126,5 | 0,90 |

Технология приготовления

Клюкву перебирают, моют и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разво­дят крахмал холодной кипяченой водой или охлаж­денным ягодным отваром. В горячий ягодный си­роп сразу вливают процеженный крахмал и ранее отжатый сок и, помешивая, быстро доводят до кипения.

Готовый соус охлаждают.

Требования к качеству

*Внешний вид:* однородная гладкая масса без пленки *Консистенция:* вязкая, эластичная

*Цвет:* красный

*Вкус:* кисло-сладкий, насыщенный

*Запах:* клюквы

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соус яблочный**

**Номер рецептуры 362**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Яблоки свежие | 256 | 225 |
| Сахар | 125 | 125 |
| Крахмал картофельный | 30 | 30 |
| Корица молотая | 1 | 1 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |
| Вода | 800 | 800 |
| *Выход* |  | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,93 | 0,00 | 0,90 | 170,26 | 693,00 | 9,00 | 0,05 | 0,04 | 87,8 | 5,33 |

**Технология приготовления**

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей за­ливают горячей водой и варят в течение 6-8 мин в закрытой посуде до готовности. Затем протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предвари­тельно разведенный охлажденным отваром крах­мал, доводят до кипения и добавляют корицу. Го­товый соус охлаждают.

Соус можно готовить без корицы.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная гладкая масса без пленки

*Консистенция:* вязкая, эластичная

*Цвет:* продуктов, входящих в соус

*Вкус:* кисло-сладкий, насыщенный

*Запах:* яблок, корицы

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соус молочный жидкий**

**Номер рецептуры 366**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **1 вариант** | **2 вариант** |
| Молоко | 1000 | 750 |
| Масло сливочное | 50 | 50 |
| Рисовая мука | 45 | 45 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Бульон | *-* | 250 |
| Соль | 8 | 8 |
| *Выход* | 1000 | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 26,71 | 23,41 | 55,24 | 80,89 | 928,00 | 4,88 | 0,29 | 1,08 | 920,1 | 1,50 |

Технология приготовления

Просеянную рисовую муку подсушивают до кремового цвета, растирают с маслом, разводят кипяченым молоком или молоком с бульоном и варят 7-10 минут при посто­янном помешивании, солят, доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комоч­ков, без всплывшего жира на поверхности

Консистенция: однородная, полужидкая, вязкая, нежная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: нежный, насыщенный

Запах: продуктов, входящих в соус

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соус сметанный**

**Номер рецептуры 367**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Масло сливочное | 50 | 50 |
| Рисовая мука | 45 | 45 |
| Отвар или вода | 500 | 500 |
| Соль | *-* | 8 |
| Сметана | 500 | 500 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 15,89 | 12,77 | 133,97 | 49,75 | 1468,00 | 0,75 | 0,15 | 0,55 | 482,6 | 1,69 |

Технология приготовления

Просеянную рисовую муку подсушивают до кремового цвета, растирают с маслом, разводят отваром или водой и варят 7-10 минут при посто­янном помешивании. В горячий соус кладут про­кипяченную сметану, солят, затем варят 3-5 ми­нут, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комоч­ков, без всплывшего жира на поверхности

Консистенция: однородная, полужидкая, вязкая, нежная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: нежный, насыщенный

Запах: продуктов, входящих в соус

**СЛАДКИЕ БЛЮДА**

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Плоды и ягоды свежие**

**Номер рецептуры 368**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Яблоки, | 114 | 100 |
| или груши, | 111 | 100 |
| или персики, | 111 | 100 |
| или абрикосы, | 116 | 100 |
| или бананы, | 167 | 100 |
| или виноград столовый | 104 | 100 |
| Выход | **-** | 100 |

Химический состав данного блюда на 100 г. (яблоко)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,40 | 0,00 | 0,40 | 9,80 | 44,00 | 10,00 | 0,03 | 0,02 | 16,00 | 2,20 |

Химический состав данного блюда на 100 г. (груша)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,40 | 0,00 | 0,30 | 10,30 | 46,00 | 5,00 | 0,03 | 0,03 | 19,00 | 2,30 |

Химический состав данного блюда на 100 г. (банан)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 1,50 | 0,00 | 0,50 | 8,00 | 95,00 | 10,00 | 0,04 | 0,05 | 8,00 | 0,60 |

**Технология приготовления**

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделя­ют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке.

Выход порции может быть изменен.

Требования к качеству

*Внешний вид*: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

*Консистенция:* соответствует виду плодов или ягод

*Цвет*: соответствует виду плодов или ягод

*Вкус:* соответствует виду плодов или ягод

*Запах:* соответствует виду плодов или ягод

**Технологическая карта №**

**Номер рецептуры 371.**

**Наименование изделия: Апельсины, мандарины с сахаром**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Апельсины, | 104 | 75 | 149 | 100 |
| или мандарины | 95 | 75 | 135 | 100 |
| сахар или рафинадная пудра | 5 | 5 | 10 | 10 |
| *Выход* | - | *80* | - | *110* |

Химический состав данного блюда на 80г.(мандарины)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,56 | 0,00 | 0,14 | 15,23 | 64,00 | 26,60 | 0,04 | 0,02 | 24,8 | 0,10 |

**Технология приготовления**

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки.

Подают в вазочках, посыпают сахаром или рафинадной пудрой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* дольки или кружочки апельсинов или мандаринов, посыпанные сахаром или рафинадной пудрой

*Консистенция:* сочная

*Цвет:* оранжевый

*Вкус:* кисло-сладкий, приятный

*Запах:* апельсинов или мандаринов

**КОМПОТЫ**

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Компот из свежих плодов и ягод**

**Номер рецептуры 372**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Яблоки или грушы | 40 | 36 |
| Черника или брусника | 20 | 20 |
| Вода | 156 | 156 |
| Черешня или вишня. | 35 | 35 |
| или слива, или персики. | 40 | 35 |
| Изюм | 5 | 5 |
| Вода | 150 | 150 |
| Сахар | 12 | 12 |
| *Выход* | - | *180* |

Химический состав данного блюда на 180 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,14 | 0,00 | 10,9 | 21,89 | 89,09 | 0,87 | 0,03 | 0,05 | 14,49 | 0,89 |

Химический состав данного блюда на 180г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,14 | 0,00 | 0,14 | 21,70 | 88,72 | 1,56 | 0,05 | 0,04 | 13,16 | 0,85 |

**Технология приготовления**

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

Сироп приготавливают следующим обра­зом: в горячей воде растворяют сахар, добавля­ют кислоту лимонную, 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. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекра­щают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие - с косточками

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая

*Цвет*: присущий вареным плодам в сиропе

*Вкус:* кисло-сладкий

*Запах*: фруктов - концентрированный, приятный

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Компот из яблок и слив или яблок и алычи**

**Номер рецептуры 373**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Яблоки | 114 | 100 |
| Слива | 111 | 100 |
| или алыча1 | 108 | 100 |
| Сахар | 120 | 120 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |
| Вода | 840 | 840 |
| *Выход* | - | *1000* |

1При использовании алычи кислоту лимонную не добавляют

Химический состав данного блюда на 1000 г.( Яблоки и слива)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 1,20 | 0,00 | 0,70 | 139,16 | 568,00 | 8,60 | 0,07 | 0,05 | 77,40 | 3,06 |

**Технология приготовления**

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, наре­зают дольками. Из сливы, алычи удаляют косточки. Чтобы яблоки не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в  
горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 6-8 мин. В горячий сахарный сироп закладывают сливу или  
алычу и только доводят до кипения. Затем процеживают сироп. Быстро разваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* яблоки нарезаны дольками (ломтиками), сливы, или алыча - на по­ловинки. Плоды сохраняют форму, залиты прозрачным сиропом

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая

*Цвет:* присущий вареным плодам в сиропе

*Вкус:* сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов

*Запах:* типичный для вареных плодов

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Компот из апельсинов или мандаринов**

**Номер рецептуры 374**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Апельсины | 373 | 250 |
| или мандарины | 338 | 250 |
| Сахар | 150 | 150 |
| Цедра | 25 | 25 |
| Вода | 625 | 625 |
| *Выход* | - | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.(из апельсинов)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 2,25 | 0,00 | 0,50 | 169,95 | 693,00 | 64,50 | 0,08 | 0,07 | 117,6 | 1,20 |

**Технология приготовления**

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками (ман­дарины можно разделить на дольки), заливают горячим сиропом, доводят до кипения и дают на­стояться до полного охлаждения. Для приготов­ления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, до­водят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: сироп прозрачный, апельсины или мандарины нарезаны дольками

Консистенция: цитрусовых - мягкая, соотношение густой и жидкой части 1:3 или 1:5

Цвет: оранжевый

Вкус: апельсина или мандарина, сладкий

Запах: апельсина или мандарина

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Кисель из концентрата(смесь)**

**Номер рецептуры 376**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Кисель концентрированный (смесь) | 25 | 25 |
| Сахар | 3 | 3 |
| Вода | 200 | 200 |
| Выход | 180 | 180 |

2Для компота из кураги и изюма закладка сахара составляет 12г

Химический состав данного блюда на 180 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,4 | 0,00 | 0,018 | 25,24 | 102,72 | 0,36 | 0,01 | 0,03 | 28,92 | 1,13 |

Технология приготовления

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, ку­рагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полу­ченным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

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

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Кисель из плодов или ягод свежих**

**Номер рецептуры 378**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Клюква, | 105 | 100 |
| или брусника, | 101 | 100 |
| или смородина черная, | 102 | 100 |
| или крыжовник, | 102 | 100 |
| или смородина красная | 106 | 100 |
| Вода | 930 | 930 |
| или |  |  |
| Черника1, | 122 | 120 |
| или вишня, | 141 | 120 |
| или алыча, | 129 | 120 |
| или слива | 133 | 120 |
| Вода | 915 | 915 |
| Сахар | 100 | 100 |
| Крахмал картофельный | 45 | 45 |
| *Выход* |  | *1000* |

1В кисель из черники добавляют ки­слоту лимонную массой 1 г

Химический состав данного блюда на 1000 г.(брусника)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,63 | 0,00 | 0,50 | 135,06 | 547,00 | 9,15 | 0,01 | 0,20 | 61,5 | 0,60 |

Химический состав данного блюда на 1000 г.(клюква)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,46 | 0,00 | 0,20 | 130,70 | 526,00 | 9,15 | 0,01 | 0,02 | 53,80 | 0,77 |

Технология приготовления

Клюкву, или бруснику, или чернику, или смородину, или вишню перебирают, удаляют плодоножки и моют; у вишни удаляют косточки. Плоды и ягоды протирают. Сок отжимают и про­цеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают под­готовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал предваритель­но разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Алычу или сливу, или крыжовник варят с небольшим количеством воды в течение 7-10 мин, отвар сли­вают, ягоды и плоды протирают. В отвар добавля­ют сахар, пюре, доводят до кипения, вводят подго­товленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

*Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная

*Цвет:* соответствует виду плодов или ягод

*Вкус:* натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий

*Запах:* свежих плодов или ягод

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Кисель из яблок сушеных**

**Номер рецептуры 379**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Яблоки сушеные | 60 | 60 |
| Сахар | 120 | 120 |
| Крахмал картофельный | 40 | 40 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |
| Вода | 1080 | 1080 |
| Выход |  | 1000 |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 1,16 | 0,00 | 0,06 | 176,35 | 711,00 | 0,73 | 0,01 | 0,02 | 60,30 | 3,41 |

Технология приготовления

Промытые сушеные яблоки заливают го­рячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа для набухания. Варят их в той же воде 20-30 мин при слабом кипении, протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и час­тиц непротертых яблок

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: характерный для сушеных яблок

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: сушеных яблок

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Кисель из кураги**

**Номер рецептуры 380**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Курага | 100 | 100 |
| Сахар | 100 | 100 |
| Крахмал картофельный | 45 | 45 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |
| Вода | 1100 | 1000 |
| *Выход* |  | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 4,46 | 0,00 | 0,3 | 142,92 | 592,0 | 2,44 | 0,10 | 0,20 | 161,40 | 3,01 |

Технология приготовления

Курагу промывают, запивают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 ч для на­бухания. Варят их в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, до­бавляют кислоту лимонную, доводят до кипе­ния, вводят приготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и час­тиц непротертых продуктов

*Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная

*Цвет:* оранжевый

*Вкус:* сладкий с кисловатым привкусом.

*Запах*: кураги

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Кисель из повидла, джема, варенья**

**Номер рецептуры 383**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Повидло, или джем, или варенье | 120 | 120 |
| Сахар | 40 | 40 |
| Крахмал картофельный | 35 | 35 |
| кислота лимонная | С5 | 1,5 |
| Вода | 955 | 955 |
| *Выход* |  | *1000* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.(из повидла)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,44 | 0,00 | 0,00 | 111,30 | 447,00 | 0,37 | 0,01 | 0,02 | 52,50 | 1,44 |

Технология приготовления

Повидло, или джем, или варенье разбавляют горячей водой, доводят до кипения, за­тем процеживают с одновременным протиранием плодов или ягод (при использовании варенья). Добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовлен­ный крахмал и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

*Внешний вид:* однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности, *Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная

*Цвет:* свойственный используемому сырью

*Вкус:* сладкий с кисловатым привкусом.

*Запах*: свойственный используемому сырью

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Яблоки, фаршированные морковью**

**Номер рецептуры 387**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Яблоки свежие | 74 | 65 | 91 | 80 |
| Морковь | 9 | 7 | 11 | 9 |
| Сахар | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Сметана | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса полуфабриката | - | 79 | - | 98 |
| *Выход* |  | *65* | *-* | *80* |

Химический состав данного блюда на 80 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,59 | 0,15 | 1,53 | 11,66 | 63 | 3,64 | 0,020 | 0,030 | 20,5 | 1,84 |

**Технология приготовления**

Из подготовленных яблок (не очищая их от кожицы) удаляют семенные гнезда, образовавшиеся отвер­стия заполняют тонко нашинкованной морковью. Затем кладут на противень, подливают небольшое количество во­ды, на морковь кладут сметану, посы­пают сахаром и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин.

Выход порции определяется возрастной группой детей.

Можно отпускать яблоки горячими или холодными.

**Требования к качеству**

Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотистый

Вкус: кисло-сладкий

Запах: печеных яблок, моркови, сметаны

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Яблоки, фаршированные изюмом**

**Номер рецептуры 388**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Яблоки свежие | 66 | 58 | 82 | 72 |
| Фарш: изюм | 6 | 6 | 8 | 8 |
| сахар | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Масса фарша | - | 16 | - | 20 |
| Масса полуфабриката | - | 74 | - | 92 |
| Масса запеченных яблок | - | 65 | - | 80 |
| Соус №359 | - | 15 | - | 30 |
| *Выход* |  | *80* |  | *110* |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 5,50 | 0,00 | 3,375 | 366,125 | 1512,50 | 32,875 | 0,25 | 0,25 | 2132,75 | 196,25 |

**Технология приготовления**

Яблоки моют, удаляют сердце­вину. Изюм замачивают в горячей воде до набухания, обсушивают и смешивают с сахаром. Яблоки на­полняют изюмом, укладывают на смоченный водой лист и запекают в шкафу до готовности.

При отпуске поливают соусом абрикосовым.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* золотистый

*Вкус:* кисло-сладкий

*Запах:* печеных яблок, изюма, соуса

**НАПИТКИ**

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Чай-заварка

**Номер рецептуры** № 391.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Чай высшего или 1-го сорта (сухой) | 0,0006 | 0,0006 |
| Вода | 198 | 198 |
| *Выход* | - | *180* |

Химический состав данного блюда на 180 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,36 | 0,00 | 0,09 | 0,072 | 2,54 | 0,18 | 0,01 | 0,018 | 17,8 | 1,49 |

**Технология приготовления**

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника.

Настаивают 5- 10 мин и доливают кипятком.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом**

**Номер рецептуры 392**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Чай-заварка №391, (мл) | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Сахар, | 7 | 7 | 12 | 12 |
| или варенье. | 10 | 10 | 15 | 15 |
| или джем. | 10 | 10 | 15 | 15 |
| или мед. | 12 | 12 | 15 | 15 |
| или повидло | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Вода | 130 | 130 | 150 | 150 |
| *Выход с сахаром* | *\_* | *150/7* |  | *180/10* |
| *с вареньем* | *-* | *150/10* | *-* | *180/15* |
| *с джемом* | *-* | *150/10* | *-* | *180/15* |
| *с медом* |  | *150/12* |  | *180/15* |
| *с повидлом* |  | *150/15* | *-* | *180/20* |

Химический состав данного блюда на 180 г.( с сахаром)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,06 | 0,00 | 0,02 | 9,46 | 37,89 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 9,47 | 0,27 |

**Технология приготовления**

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Варенье, джем, мед, повидло подают отдельно.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Чай с лимоном**

**Номер рецептуры 393**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Чай-заварка №391, (мл) | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Сахар | 7 | 7 | 12 | 12  + |
| Лимон свежий | 3 | 2,5 | 4 | 3,5 |
| Вода | 130 | 130 | 150 | 150 |
| *Выход* | - | *150/7/3,5* | - | *180/10/7* |

Химический состав данного блюда на 180 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,12 | 0,00 | 0,02 | 10,20 | 41,00 | 2,83 | 0,00 | 0,00 | 12,80 | 0,32 |

**Технология приготовления**

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан при­готовленного чая с сахаром непо­средственно перед отпуском.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Чай с молоком или сливками**

**Номер рецептуры 394**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Чай-заварка №391, (мл) | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Сахар | 7 | 7 | 10 | 10 |
| Молоко или сливки | 92 | 90 | 92 | 90 |
| Вода | 40 | 40 | 60 | 60 |
| *Выход* | - | *150* | - | *180* |

Химический состав данного блюда на 180 г. (с молоком)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 2,67 | 2,61 | 2,34 | 14,31 | 89,00 | 1,20 | 0,04 | 0,14 | 113,9 | 0,37 |

**Технология приготовления**

К приготовленному чаю с саха­ром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* серовато-белый

*Вкус:* сладкий, с привкусом молока или сливок

*Запах:* свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры 395**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Кофейный напиток | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Сахар | 7 | 7 | 10 | 10 |
| Молоко | 75 | 75 | 120 | 120 |
| Вода | 90 | 90 | 78 | 78 |
| *Выход* |  | *150* |  | *180* |

Химический состав данного блюда на 180 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 2,85 | 2,61 | 2,41 | 14,36 | 91,00 | 1,17 | 0,04 | 0,14 | 113,20 | 0,12 |

Технология приготовления

В сваренный процеженный ко­фейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Какао с молоком**

**Номер рецептуры 397**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Какао порошок | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Сахар | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Молоко | 92 | 92 | 110 | 110 |
| Вода | 65 | 65 | 80 | 80 |
| *Выход* | - | *150* | *-* | *180* |

Химический состав данного блюда на 180 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 3,67 | 3,19 | 3,19 | 15,82 | 107 | 1,43 | 0,05 | 0,17 | 137,0 | 0,43 |

Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Напиток из плодов шиповника

**Номер рецептуры 398**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Плоды шиповника сушеные | 15 | 15 | 18 | 18 |
| Сахар | 7 | 7 | 10 | 10 |
| Вода | 150 | 150 | 180 | 180 |
| *Выход* | - | *150* | *-* | *180* |

Химический состав данного блюда на 180 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,61 | 0,00 | 0,25 | 18,67 | 79,00 | 90,00 | 0,01 | 0,05 | 19,2 | 0,57 |

**Технология приготовления**

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, зали­вают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* напиток налит в стакан *Консистенция:* жидкая

*Цвет:* темно-красный

*Вкус:* кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника *Запах:* шиповника

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соки овощные или ягодные**

**Номер рецептуры 399**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Сок томатный, или морковный, или черносмородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный | 150 | 150 | 180 | 180 |
| *Выход* | - | *150* |  | *180* |

Химический состав данного блюда на 180 г. (томатный)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 1,80 | 0,00 | 0,18 | 5,22 | 30,00 | 18,00 | 0,05 | 0,05 | 12,6 | 0,90 |

Химический состав данного блюда на 180 г. (сливовый)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,54 | 0,00 | 0,18 | 27,36 | 113,00 | 7,20 | 0,02 | 0,02 | 18,00 | 0,54 |

Химический состав данного блюда на 180 г. ( яблочный)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,90 | 0,00 | 0,00 | 18,18 | 76,00 | 3,60 | 0,02 | 0,02 | 12,6 | 2,52 |

Химический состав данного блюда на 180 г. (виноград)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,54 | 0,00 | 0,36 | 29,34 | 123,00 | 3,60 | 0,04 | 0,02 | 36,00 | 0,72 |

**Технология приготовления**

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-180 мл непосредственно перед отпуском.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сок налит в стакан

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* соответствует соку

*Вкус:* соответствует соку

*Запах:* соответствует соку

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры 400**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Молоко | 158 | 1501 | 189 | 1801 |
| *Выход* | *-* | *150* | *-* | *180* |

1 Масса молока кипяченого

Химический состав данного блюда на 180 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 5,48 | 5,48 | 4,88 | 9,07 | 102,00 | 2,46 | 0,08 | 0,28 | 226,8 | 0,19 |

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Требования к качеству

*Внешний вид*: молоко без пленки на поверхности

*Консистенция:* жидкая

*Цвет*: белый, с кремовым оттенком

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый

*Запах:* кипяченого молока, приятный

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка, снежок**

**Номер рецептуры 401**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **1-3 года** | | **3-7 лет** | |
| **Масса, г** | | | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Кефир, | 155 | 150 | 185 | 180 |
| или ацидофилин. | 162 | 150 | 194 | 180 |
| или ряженка. | 155 | 150 | 185 | 180 |
| или простокваша, | 158 | 150 | 190 | 180 |
| или снежок | 151 | 150 | 182 | 180 |
| *Выход* | *-* | *150* | *-* | *180* |

Химический состав данного блюда на 180 г.(кефир)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 5,22 | 5,22 | 4,50 | 7,20 | 95,40 | 1,26 | 0,07 | 0,31 | 216,00 | 0,18 |

Химический состав данного блюда на 1000 г.(ряженка)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 5,22 | 5,22 | 4,50 | 7,56 | 97,20 | 0,54 | 0,04 | 0,23 | 223,20 | 0,18 |

Химический состав данного блюда на 1000 г.(снежок)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 4,86 | 4,86 | 4,50 | 19,44 | 142,20 | 1,62 | 0,05 | 0,23 | 217,80 | 0,18 |

Химический состав данного блюда на 1000 г.(простокваша)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 5,22 | 5,22 | 4,50 | 7,38 | 95,40 | 1,44 | 0,05 | 0,23 | 212,40 | 0,18 |

Технология приготовления

Кисломолочные продукты нали­вают непосредственно в стакан.

Требования к качеству

*Внешний вид*: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная

*Цвет*: от белого до светло-кремового

*Вкус:* молочнокислый

*Запах:* кисломолочных продуктов

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Тесто дрожжевое

**Номер рецептуры** №453

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Расход сырья на 1000 г, в г** | | |
| **для пирожков печеных** | | **для ватрушек, пирожков,**  **кулебяк** |
| **простых** | **сдобных** |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сортов1 | 43 | 43 | 43 |
| Сахар | 3 | 3 | 3 |
| Маргарин или масло сливочное | 3 | 4 | 5 |
| Меланж | - | 3 | 3 |
| Соль | 0,6 | 0,5 | 0,6 |
| Дрожжи (прессованные) | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Вода | 25 | 25 | 30 |
| *Выход* | *60* | *60* | *60* |
| Влажность, % | 40 | 33 | 38 |

1Тесто для ватрушек, кулебяк и других изделий рекомендуется готовить из муки высшего сорта

Химический состав данного блюда на 60 г.(пирожки печеные простые)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 69,57 | 0,06 | 24,32 | 479,32 | 2414 | 0 | 1,70 | 0,64 | 210,8 | 14,32 |

Химический состав данного блюда на 60 г.(пирожки печеные сдобные)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 79,73 | 8,97 | 73,46 | 487,44 | 2930,0 | 0,00 | 1,79 | 0,99 | 243,8 | 16,27 |

Химический состав данного блюда на 60 г.(ватружки,пирожки,кулебяки)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 74,78 | 4,42 | 40,64 | 475,21 | 2566,0 | 0,00 | 1,74 | 0,80 | 230,8 | 15,31 |

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят двумя способами – опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы( сахара, маргарина), опарным- для изделий с большим содержанием сдобы ( тесто дрожжевое сдобное).

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* тесто пышное, хорошо промешано

*Консистенция*: равномерно пористая, элластичная

*Цвет:* кремовый

*Вкус:* сырого дрожжевого теста

*Запах:* сырого дрожжевого теста

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Тесто слоеное пресное

**Номер рецептуры** №455.

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продуктов и полуфабрикатов** | **Масса, г** |
|  |
| Мука пшеничная высшего сорта | 531 |
| В том числе: на подпыл при раскатке | 27 |
| на подготовку жира | 22 |
| Маргарин | 217 |
| Меланж | 34 |
| Соль | 10 |
| Кислота лимонная | 1 |
| Вода | 227 |
| *Выход* | *1000* |
| Влажность,% | 35 |

Химический состав данного блюда на 1000 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 0,66 | 0,05 | 1,89 | 4,00 | 36,0 | 0,00 | 0,01 | 0,01 | 2,3 | 0,13 |

Технология приготовления

В дежу тестомесильной машины вливают воду, раствор кислоты лимонной, добавляют меланж, соль, муку и замешивают тесто в течение 15-20 мин до получения однородной массы.

**Подготовка маргарина.** Параллельно с замесом теста производится подготовка маргарина. Для этого маргарин нарезают на небольшие куски, кладут в тестомесильную машину, высыпают муку (10% от массы маргарина) и перемешивают. Затем массу выкладывают на стол, придают форму прямоугольных плоских кусков (150\*300 мм) толщиной 20 мм и охлаждают в холодильной камере до температуры 12-14°С.

Слоение теста. ИТесто раскатывают в прямоугольные пласты (300\*600 мм) толщиной в средней части 20-25 мм, а по краям несколько тоньше – 17-20 мм. На середину этих пластов кладут подготовленные лепешки маргарина массой 2,2 кг концы теста соединяют сбоку и защипывают их. Подготовленное тесто с маргарином раскатывают на тестораскаточных машинах, имеющих одну пару вальцов, расстояние между которыми можно менять в пределах от 1 до 50 мм. Вначале между вальцами устанавливают большой зазор, около 20 мм. Пласты теста прокатывают через вальцы, затем расстояние между вальцами уменьшают. Тест о складывают в 4 слоя, вновь прокатывают, снова складывают в 4 слоя и охлаждению повторяют еще раз. Затем тесто прокатывают дважды на расстоянии между вальцами 10 и 6 мм. Готовое тесто имеет 256 слоев.

Раскатка теста вручную. Подготовленное тесто формируют в виде шара, делают на нем крестообразный разрез и оставляют на 20-30 мин для набухания белков. Затем тесто раскатывают на подпыленном мукой столе до толщины 20-25 мм в средней его части, а к краям несколько тоньше (17-20 мм), получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными концами. С пласта теста сметают муку и на середину его кладут подготовленный маргарин(см. выше), который накрывают четырьмя свободными концами теста. Края пласта соеденяют между собой и защипывают. Таким образом, получают конверт из теста, внутри которого находится слой маргарина. Затем это тесто с маргарином подпыляя мукой и начиная от середины раскатывают скалкой в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. С пласта тщательно сметают муку, складывают его вдвое, чтобы противоположные края сходились в середине, а затем складывают еще раз вдвое и помещают для охлаждения в холодильную камеру с температурой 2-4°С. Раскатку теста, свертывание в четыре слоя и охлаждение повторяют еще 3 раза.

Изделия из слоеного теста используют в питании детей старшей возрастной группы.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* тесто равномерно раскатано

*Консистенция*: эластичная, упругая

*Цвет:* кремовый

*Вкус:* сырого слоеного теста

*Запах:* сырого слоеного теста

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Ватрушки**

**Номер рецептуры 458**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов, полуфабрикатов | Расход сырья и полуфабрикатов, г | |
| из дрожжевого теста | из пресного слоеного теста |
| Тесто дрожжевое №453 | 2900 | - |
| Тесто слоеное №455 | - | 2900 |
| Мука на подпыл | 87 | 78,5 |
| Фарш №504 | 1500 | 1500 |
| или повидло | 1650/15001 | 1650/15001 |
| Меланж для смазки ватрушек | 75 | 75 |
| Масло растительное для смазки листов | 12,5 | - |
| *Выход* | *100 шт. по 35 г* | *100 шт. по 35 г* |

1В числителе указана масса брутто, в знаменателемасса нетто с учетом потерь при порционировании

Химический состав данного блюда на 35 г.(из дрожжевого теста)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 4,43 | 2,64 | 7,64 | 12,49 | 136 | 0,02 | 0,04 | 0,05 | 25,2 | 0,43 |

**Технология приготовления**

Дрожжевое тесто для ватрушек (рец. №453) готовят опарным способом. Из теста разделывают булочки круглой формы массой 29 г, укладывают на противень смазан­ный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 4 смделают в них углубление, которое заполняют начинкой - по 15 г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °С 8-10 мин. При приготовлении ватрушек с повидлом смазывают яйцом только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

Слоеное пресное тесто (рец. №455) раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него выемкой кружки массой 29 г для каждой ватрушки. Края кружков защипывают с таким расчетом, чтобы образовалась лепешка с бортиком. Лепешки укладывают на лис­ты, прокалывают их в нескольких местах и заполняют начинкой - по 15 г. Ватрушки сма­зывают яйцом и сразу же выпекают при температуре 230-240 °С в течение 15-20 мин.

Ватрушки из пресного слоеного теста рекомендуются для детей старшей возрас­тной группы, из дрожжевого теста - для детей разных возрастных групп.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, в середине фарш

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный данному изделию и начинке

Запах: свойственный данному изделию и начинке

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Сдоба обыкновенная**

**Номер рецептуры 466**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 50 г или 200 шт. по 25 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов, полуфабрикатов | Массовая доля **сухих** веществ, | Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г | |
|  | % | в натуре | в сухих **веществах** |
| Мука пшеничная 1-го сорта | 85,50 | 3556 | 3040,4 |
| Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл) | 85,50 | 148 | 126,5 |
| Сахар | 99,85 | 370 | 369,4 |
| Масло сливочное | 84,00 | 148 | 93,2 |
| Масло сливочное (для разделки) | 84,00 | 148 | 124,3 |
| Меланж (для смазки) | 27,00 | 133 | 35,9 |
| Соль | 96,50 | 55 | 54,0 |
| Дрожжи (прессованные) | 25,00 | 56 | 14 |
| Итого сырья | — | 4578 | 3857,7 |
| Вода |  | 1560 |  |
| Масса полуфабриката |  | 5750 |  |
| *Выход* | *63* | *5000* | *3150* |
| Влажность не более 37,0% | | |  |
| Кислотность не более 2,5° | | | |

Химический состав данного блюда на 25 г

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 1,94 | 0,09 | 1,18 | 13,07 | 71,00 | 0,00 | 0,03 | 0,02 | 5,50 | 0,34 |

Технология приготовления

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные; двойные и круглые). Дрожжевое тесто (рец. №453) делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазы­вают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы тол­щина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накла­дывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя нераз­резанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачива­ют, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, сма­занные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают меланжем. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220 °С.

Плюшки можно изготовлять в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

Требования к качеству

*Внешний вид:* форма - разнообразная, с четко выраженным рисунком, поверхность глянцевая

*Консистенция:* мякиш хорошо пропечен, пористый

*Цвет*: от светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надрезов и складок -более светлый

*Вкус:* свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

*Запах*: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Булочка ванильная**

**Номер рецептуры 467**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 50 г или 200 шт. по 25 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов\* полуфабрикатов** | **Массовая доля сухих веществ. %** | **Расход сырья на 100 шт.**  **готовых изделий, г.** | |
|  | в натуре | В сухих веществах |
| Мука пшеничная *высшего сорта* | 85,50 | 3277,5 | 2802,25 |
| Мука пшеничная *высшего* copтa *(на подпыл)* | 85,50 | 100 | 85,5 |
| Сахар | 99,85 | 575 | 574,15 |
| Маргарин | 84,00 | 427,5 | 359,1 |
| Меланж | 27,00 | 197,5 | 53,35 |
| Меланж (для смазки) | 37,00 | 100 | 27,0 |
| Соль | 96,50 | 47,5 | 45,85 |
| Дрожжи (прессованные) | 25,00 | 67,5 | 16,9 |
| Ванилин | 0,00 | 2,5 | 0,0 |
| Итого сырья | - | 4795 | 3964,1 |
| Вода |  | 1500 |  |
| Масса полуфабриката |  | 5850 |  |
| *Выход*  Влажность не более 36,0 % |  | 5000 | 3200 |
| Кислотность не более 2,5 ° Н | | | |

Булочку ванильную можно выпекать массой 100 г.

Химический состав данного блюда на 25.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 1,98 | 0,19 | 2,03 | 13,62 | 81,00 | 0,00 | 0,03 | 0,02 | 5,60 | 0,35 |

**Технология приготовления**

Из дрожжевого теста (рец. №453) формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем и выпекают 12- 15 мин при температура 230-240 \*С,

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма – круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Булочка с орехами**

**Номер рецептуры 468**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 50 г или 200 шт. по 25 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов, полуфабрикатов | Массовая доля | Расход сырья на 100 шт. | |
| сухих веществ, | готовых изделий, г | |
| **%** | в натуре | в сухих веществах |
| Мука пшеничная высшего сорта | 85,50 | 2532,5 | 2165,3 |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 85,50 | 100 | 85,5 |
| Сахар | 99,85 | 657,5 | 656,5 |
| Маргарин | 84,00 | 460 | 386,4 |
| Меланж | 27,00 | 427,5 | 115,5 |
| Меланж (для смазки) | 27,00 | 100 | 27,0 |
| Молоко | 12,00 | 527,5 | 63,3 |
| Ванилин | 0,00 | 5 | 0,00 |
| Изюм | 80,00 | 640 | 512,0 |
| Ядра орехов (для отделки) | 94,00 | 52,5 | 49,3 |
| Соль | 96,50 | 27,5 | 26,5 |
| Дрожжи (прессованные) | 25,00 | 132,5 | 33,2 |
| Итого сырья |  | 5662,5 | 4120,5 |
| Вода |  | 600 |  |
| Масса полуфабриката |  | 5950 |  |
| Выход | 33,5 | 5000 | 3350 |
| Влажность не более 33,0% |  |  |  |
| Кислотность не более 2,2 °Н |  |  |  |

Химический состав данного блюда на 25 г

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 1,91 | 0,40 | 2,46 | 13,43 | 84,00 | 0,01 | 0,03 | 0,03 | 10,00 | 0,39 |

Технология приготовления

Приготовляют булочку с орехами из дрожжевого теста и выпекают так же, как бу­лочку ванильную (рец. №467), но поверхность перед выпечкой посыпают дроблеными орехами.

Требования к качеству

*Внешний вид*: форма - круглая, поверхность посыпана орехами

*Консистенция*: мякиш хорошо пропечен, пористый

*Цвет*: от золотистого до светло-коричневого

*Вкус:* свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста с орехами

*Запах*: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста и орехам

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Булочка домашняя**

**Номер рецептуры 469**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 50 г. или 200 шт. по 25 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов, полуфабрикатов | Массовая доля сухих веществ, | Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г | |
|  | % | в натуре | в сухих веществах |
| Мука пшеничная высшего сорта | 85,50 | 3208,5 | 2743.25 |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 85,50 | 169 | 144,5 |
| Сахар | 99,85 | 550 | 549,2 |
| Сахар (для отделки) | 99,85 | 160 | 159,75 |
| Маргарин | 84,00 | 742,5 | 623,7 |
| Меланж (для смазки) | 27,00 | 95 | 25,65 |
| Соль | 96,50 | 30 | 28,95 |
| Дрожжи (прессованные) | 25,00 | 85 | 21,25 |
| Итого сырья |  | 5040 | 4296,25 |
| Вода |  | 1425 |  |
| Масса полуфабриката |  | 6040 |  |
| Выход | 33,5 | 5000 | 3350 |
| Влажность не более 33,0% | | |  |
| Кислотность не более 3 °Н | | | |

Химический состав данного блюда на 25 г

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 1,82 | 0,07 | 3,13 | 13,48 | 89,00 | 0,00 | 0,03 | 0,02 | 4,90 | 0,32 |

Технология приготовления

Приготовляют булочку домашнюю из дрожжевого теста и выпекают так же, как булочку ванильную (рец. №467), но поверхность перед выпечкой посыпают сахаром.

Требования к качеству

Внешний вид: форма - круглая, поверхность посыпана сахаром Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Булочка дорожная**

**Номер рецептуры 470**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 50 г или 200шт. по 25 г.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Массовая доля сухих веществ, %** | **Расход сырья на полуфабрикаты, г.** | | **Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г** | |
|  |  | **тесто** | **крошка** | **в натуре** | **в сухих веществах** |
| Мука пшеничная 1-го сорта | 85,00 | 3050 | 101 | 3151 | 2694,1 |
| Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл) | 85,50 | 100 |  | 100 | 85,5 |
| Сахар | 99,85 | 600 |  | 600 | 599,1 |
| Маргарин | 84,00 | 650 | 101 | 751 | 630,85 |
| Маргарин (для смазки) | 84,00 | 100 |  | 100 | 84 |
| Соль | 96,50 | 30 |  | 30 | 28,95 |
| Дрожжи (прессованные) | 25,00 | 75 |  | 75 | 18,75 |
| Итого сырья | - | 4605 | 202 | 4807 | 4141,25 |

Влажность не более 35 %

Кислотность не более 25° С

Химический состав данного блюда на 25.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 1,69 | 0,01 | 3,49 | 13,03 | 90,00 | 0,00 | 0,03 | 0,01 | 4,60 | 0,30 |

**Технология приготовления:**

Дрожжевое тесто (рец. №453) разделывают на куски, придавая им овальную фор­му, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Затем смазывают жиром и посыпают крошкой. Выпекают 10—12 мин при температуре 230-240 °С.

Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают че­рез сито.

**Требования к качеству**

*Внешний вид*: форма - овальная, поверхность с 3-4 неглубокими надрезами, отде­лана крошкой

*Консистенция*: мякиш хорошо пропечен, пористый

*Цвет*: от золотистого до светло-коричневого

*Вкус*: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

*Запах*: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Булочка «Октябренок»**

**Номер рецептуры 471**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 60 г или 200 шт. по 30 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов, полуфабрикатов | Массовая доля сухих веществ, % | Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г | |
| в натуре | в сухих веществах |
| Мука пшеничная 1-го сорта | 85,50 | 3973 | 3396,7 |
| Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл) | 85,50 | 81,0 | 69,2 |
| Сахар | 99,85 | 487 | 486 |
| Масло растительное | 100 | 121 | 121 |
| Молоко сухое обезжиренное | 95 | 811 | 770 |
| Дрожжи (прессованные) | 25 | 121 | 30,4 |
| Соль | 96,50 | 61 | 58,6 |
| Итого сырья |  | 5655 | 4932,7 |
| Вода |  | 2468 |  |
| Масса полуфабриката |  | 7050 |  |
| Выход | 46 | 6000 | 3660 |

Влажность не более 39,00%

Кислотность не более 4,0 °Н

Химический состав данного блюда на 30.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 3,39 | 1,28 | 0,87 | 16,97 | 89 | 0,03 | 0,05 | 0,08 | 45,6 | 0,41 |

**Технология приготовления**

Из дрожжевого теста (рец. №453) формуют шарики, кладут их швом вниз на сма­занные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 50-70 мин. Выпекают в увлажненной камере 14-16 мин при температуре 180-190 °С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма - круглая, без притисков, с гладкой поверхностью

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Булочка школьная**

**Номер рецептуры 472**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 60 г или 200 шт. по 30 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов, полуфабрикатов | Массовая доля | Расход сырья на 100 шт. | |
| сухих веществ, | готовых изделий, 60 г | |
| % | в натуре | в сухих веществах |
| Мука пшеничная 1-го сорта | 85,5 | 4682 | 4003,1 |
| Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл) | 85,5 | 234 | 200,1 |
| Сахар | 99,85 | 281 | 280,6 |
| Маргарин | 84 | 141 | 118,4 |
| Масло растительное | 100 | 24 | 24 |
| Дрожжи (прессованные) | 25 | 47 | 10,8 |
| Соль | 96,5 | 71 | 68,5 |
| Итого сырья |  | 5480 | 4706,5 |
| Вода |  | 2410 |  |
| Масса полуфабриката |  | 7100 |  |
| *Выход* | *60* | *6000* | *3600* |

Влажность не более 40,0%

Кислотность не более 3,0 °Н

Химический состав данного блюда на 30 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 2,51 | 0,00 | 0,96 | 16,79 | 86,00 | 0,00 | 0,04 | 0,02 | 6,70 | 0,44 |

**Технология приготовления**

Из дрожжевого теста (рец. №453) формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы на расстоянии 10 мм один от другого и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Выпекают в увлажненной камере 21-23 мин при температуре 170-200 °С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма - круглая, без притисков, с гладкой поверхностью

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пирожок с яйцом печёный**

**Номер рецептуры 473**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 50 г или 200 шт. по 25 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Массовая доля сухих веществ, %** | **Расход сырья на 1шт.  готовых изделий весом 50 г** | |
| **в натуре** | **в сухих веществах** |
| Мука пшеничная высшего сорта | 0,85 | 40 | 29,9 |
| Мука пшеничная высшегосорта (на подпыл) | 0,85 | 5 | 0,60 |
| Дрожжи (прессованные) | 0,25 | 1 | 0,26 |
| Соль | 0,96 | 1 | 0,34 |
| Сахар | 0,99 | 4 | 3,56 |
| Масло сливочное | 0,84 | 5 | 2,69 |
| Яйцо | 0,27 | 3 | 0,28 |
| Фарш№505 | 0,80 | 20 | 1,43 |
| Итого сырья |  | 79 | 39,06 |
| Вода |  | 15 |  |
| Масса полуфабриката |  | 94 |  |
| *Выход* | 65 | 50 | 32,5 |

Влажность не более 35,0% Кислотность не более 2,5 °Н

Химический состав данного блюда на 50 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 3,9 | 0,14 | 3,06 | 26,94 | 150,0 | 0,00 | 0,06 | 0,04 | 11,4 | 0,72 |

**Технология приготовления**

Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 10-15 мин. Затем шарики раскатываютв серединку выкладывают начинку.формуют в виде лодочки и укладывают на противни. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают при температуре 185-215 °С в течение 30-40 мин.

**Требования к качеству**

*Внешний вид*: форма – продолговатая в виде лодочки с острыми кончиками.

*Консистенция:* мякиш хорошо пропечен, пористый

*Цвет*: от светло-коричневого до темно-коричневого

*Вкус*: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

*Запах:* приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Плюшка**

**Номер рецептуры 474**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Расход сырья на** 1шт.**готовых изделий массой 50 г** | |
| Мука пшеничная высшего сорта | 40 | 42,75 |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 5 | 2,565 |
| Сахар | 8 | 9,98 |
| Сахар (для отделки) | 2 | 1,997 |
| Масло сливочное | 5 | 5,88 |
| Молоко сухое | 5 | 5 |
| Яйцо | 1/8 | 5 |
| Дрожжи | 0,005 | 0,005 |
| Соль | 0,001 | 0,001 |
| Итого сырья | 65 | 73,178 |
| Вода | 110 | - |
| Масса полуфабриката | 60 |  |
| Выход | 50 | 32 |

Влажность не более 34 %

Кислотность не более 2,5° Н

Химический состав данного блюда на 50 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества (мг) | |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
| 2,11 | 0,29 | 2,40 | 16,66 | 97,00 | 0,01 | 0,03 | 0,03 | 8,20 | 0,37 |

**Технология приготовления**

Приготовляют булочку российскую из дрожжевого теста и выпекают так же, как булочку ванильную (рец. №467), но перед выпечкой на поверхности делают крестооб­разный надрез, посыпают сахаром и выпекают в течение 10-12 мин.

**Требования к качеству**

*Внешний вид*: форма - круглая, поверхность с неглубоким крестообразным надре­зом посередине, посыпана сахаром

*Консистенция:* мякиш хорошо пропечен, пористый

*Цвет:* от золотистого до светло-коричневого

*Вкус:* свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

*Запах:* приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Фарш яичный (для пирогов)

**Номер рецептуры 504**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Яйца | 1 /2 | 20 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Рис | 8 | 8 |
| *Выход* | *-* | *20* |

Технология приготовления

Яйца варят,очищают от скорлупы добавляют отварной рис,соль,масло и все тщательно перемешивают.

Требования к качеству

*Внешний вид:* хорошо протертая масса

*Консистенция:* однородная, пышная

*Цвет:* кремовый

*Вкус:* умеренно сладкий, с естественной ки­слотностью свежеприготовленного творога

*Запах:* творога, продуктов, входящих в состав фарша