

Технологическая карта

Рец. 173

Каша вязкая молочная из пшениной, овсяной, гречневой и других круп

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая, пшеничная или овсяная или хлопья «Геркулес»	50	50
Молоко	100	100
Вода	60	60
Сахар	6	6
Масса каши	-	200
Масло сливочное	10	10
Варенье	10	10
Сахар	10	10
Выход с маслом и сахаром	-	220
с маслом и вареньем	-	220

Технология приготовления

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем, или с вареньем.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром или с маслом и вареньем, или вареньем.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна-мягкие.

Технологическая карта

Рец 309 Макаaronные изделия отварные

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	Нетто, г
Масса отварных макарон №202	-	14
Масло сливочное	35	35
<i>Выход:</i>	-	1000

Технология приготовления

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (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.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий.

Плоды или ягоды свежие

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	100	100
или груши	100	100
или персики	100	100
или абрикосы	100	100
или бананы	100	100
или виноград	105	100
Выход	-	100

Технология приготовления

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству

Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены 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

Рец. 377

Чай с лимоном

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Чай-заварка №375	50	50
Вода	150	150
Лимон свежий	8	7
Сахар	15	15
Выход	-	200/15/7

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

Рец. 304 Рис отварной

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	360	360
Масло сливочное	45	45
Выход	—	1000

Технология приготовления

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипячении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

Технологическая карта

Технологическая карта

Реп. 376

Чай с сахаром

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Чай-заварка №375	50	50
Сахар	15	15
Или варенье, или джем, или мед	20	20
Или повидло	30	30
Вода	150	150
Выход: с сахаром	-	200/15
С вареньем, или джемом, или медом	-	200/20
С повидлом	-	200/30

Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо 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.

Кофейный напиток с молоком

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток	25	25
Вода	600	600
Сахар	100	100
Молоко	500	500
Выход	-	1000

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 вкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта

Рец 175 Каша вязкая молочная из риса и пшена

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	14	14
Крупа пшено	19	19
Молоко	100	100
Вода	65	65
Сахар	6	6
<i>Масса каши</i>	-	200
Масло сливочное	10	10
Сахар	10	10
<i>Выход:</i> с маслом и сахаром	-	220
с маслом или сахаром	-	210

Технология приготовления

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят периодически перемешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующий виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта

Рец. 14

Масло сливочное

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное или шоколадное, или фруктовое, или медовое, или др.	10	10
Выход	-	10

Технология приготовления

Масло нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Технологическая карта

Рец.312 Пюре картофельное

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	1140	855
Молоко	158	150 ¹
Масло сливочное	35	35
<i>Выход:</i>	-	1000

Технология приготовления

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

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 с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 141

Наименование кулинарного

изделия (блюда): Оладьи с яблоками

Номер рецептуры: 141

наименование прибора

рецептур: НИИ РАМН профессор В.А.Тутельям от 04.11.2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		100 порций
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг
Мука пшеничная	60	60	6
Яйцо 1С	9	9	0,9
Молоко	50	50	5
Дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4	0,14
Сахар	3	3	0,3
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25	0,025
Яблоки	14,3	10	1,43
Масло сливочное	3	3	0,3
Выход:		100,00	
Стоимость:		7,24	
Наценка:		-0,414	
Плановая цена:		4,24	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,25	Ca (мг):
Жиры (г):	4,95	Mg (мг):
Углеводы (г):	33,77	Fe (мг):
Эн. Ценность (ккал):	201,05	C (мг):

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологич...
 добавляют предварительно разведенные дрожжи, перемешивают, процеживают, за оставшейся частью молока или воды, подогретых до температуры 35-40°С, добавляют муку пшеничную, яйца куриные, перемешивают до образования однородной массы, теплом месте (с температурой 25-30°С) на 3-4 часа, затем тесто перемешивают (объему вторично подняться). В тесто для оладий добавляют яблоки свежие, очищенные семенных гнезд и нарезанные мелкими кубиками или тонкой соломкой, перемешивают, выкладывают на нагретый противень, смазанный маслом, и выпекают в духовом шкафу.
 Вид обработки: Запекание

Технологическая карта

Рец. 389 Соки овощные, фруктовые и ягодные

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Сок томатный, морковный, черносмородиновый, сливочный, яблочный, абрикосовый, вишневый, черешневый, виноградный или брусничный	1000	1000
<i>Выход:</i>		1000

Технология приготовления

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 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

Рец. 15

Сыр (порциями)

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Сыр российский	32	30
или голландский	33	30
или московский, или ярославский	32	30
или плавленый, или брынза	31	30
Выход	-	30

Технология приготовления

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленый сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30г.

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

Рец 386 Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка, айран

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Кефир	207	200
или ацидофилин	216	200
или ряженка	206	200
или простокваша	211	200
или айран	202	200
Выход	-	200

Технология приготовления

Кисломолочные продукты подают в стаканах.

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технологическая карта

Рец 222 Пудинг из творога (запеченный)

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Творог	38,5	38
Крупа манная	4	4
Сахар	4	4
Яйца	1/20штг	2,0
Виноград сушеный (изюм)	5,1	5
Масло сливочное	2	2
Ванилин	0,01	0,01
Сухари	2	2
Сметана	2	2
<i>Масса готового пудинга</i>	-	50
Соус №326, 334, 335, 336, 337	-	30
или молоко сгущенное	20	20
или йогурт	30	30
<i>Выход: с соусом или йогуртом</i>	-	80
<i>с молоком сгущенным</i>	-	70

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 сливочное масло, 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 на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 минут. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая разрезают на порционные куски.

Отпускают пудинг с молочным или сладким соусом, с молоком сгущенным или йогуртом.

Требования к качеству

Технологическая карта

Рец 183 Каша жидкая молочная из гречневой крупы

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	Нетто, г
Гречневая крупа	40	40
Молоко	140	140
Вода	30	30
Сахар	6	6
<i>Масса каши</i>	-	200
Масло сливочное	10	10
Сахар	10	10
<i>Выход:</i> с маслом и сахаром	-	220
с маслом или сахаром	-	210

Технология приготовления

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая.

Доваривают кашу в течение 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.

При отпуске поливают маслом сливочным и посыпают сахаром, или поливают маслом, или посыпают сахаром.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: свойственный виду каши.

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

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.