ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 114.16

Источник: Сборник рец. 2010, №235

Пудинг творожный с молоком сгущеным

Количество порций Сад (100порц. Х .130/15г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Творог	0.099	0.097	9.898	9.75
Мука	0.01	0.01	0.975	0.975
Сахар	0.01	0.01	0.975	0.975
Яйцо	0.006	0.006	0.65	0.65
Изюм	0.013	0.013	1.326	1.3
Масло сливочное	0.003	0.003	0.333	0.333
Сметана	0.003	0.003	0.325	0.325
Сухари	0.003	0.003	0.325	0.325
Молоко сгущеное	0.015	0.015	1.5	1.5
Соль	0.001	0.001	0.13	0.13
Выход				0.013

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
13.3	18	28.9

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
167.3	28.82	222.02	0.99

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0.12	0.08	0.28	0.45	0.49

Энергетическая ценность (ккал)
328

Технология:

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 густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу.

Блюдо 25-30 минут запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°С. На поверхности готового пудинга появляется мягкая нежная корочка. Блюдо охлаждают 5-10 минут, нарезают на квадратные кусочки, при подаче (1 кусок на порцию) поливают сгущеным молоком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 5.09

Источник: Сборник рец.2010,№7

Сыр

Количество порций Сад (100порц. X .007г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Сыр	0.008	0.007	0.77	0.7
Выход				0.0007

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
23.4	30	0

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
1000	47	544	0.57

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0.43	0	0.29	0.14	1.57

Энергетическая ценность (ккал)
371

Технология:

Сыр очищают от корки, нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы от которых порционируют ломтики толщиной 2-3 мм. За 30-40 мин до отпуска сыр хранят в холодильнике. Сыр отпускают по 1-2 кусочка на порцию.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 0.07

Источник: Сборник рец. 2010, №6

Масло сливочное

Количество порций Сад (100порц. X .007г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Масло сливочное	0.007	0.007	0.7	0.7
Выход				0.0007

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
0.6	82.4	0.9

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
22	3	19	0.14

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0.43	0	0	0.14	0

Энергетическая ценность (ккал)
743

Технология:

Масло нарезают на куски прямоугольной либо другой, правильной формой. До отпуска хранят в холодильнике.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 204.07

Источник: Сборник рец.2010,№395

Кофейный напиток с молоком

Количество порций Сад (100порц. Х .180г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Кофейный напиток	0.003	0.003	0.27	0.27
Молоко	0.067	0.067	6.75	6.75
Сахар	0.013	0.013	1.35	1.35
Выход				0.018

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
1.3	1.3	9.4

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
45.15	5.25	34.12	0.06

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0.01	0.01	0.05	0.04	0.37

Энергетическая ценность (ккал)
52

Технология:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин.) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, молоко и вновь доводят до кипения

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 299.15

Хлеб пшеничный

Количество порций Сад (100порц. X .030г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Хлеб пшеничный	0.03	0.03	3	3
Выход				0.003

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
7.6	0.6	52.3

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
20	14	65	0.9

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0	0.1	0.07	0.9	0

Энергетическая ценность (ккал)
233

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 195.05

Источник: Сборник рец.2010 №401

Бифидок

Количество порций Сад (100порц. Х .150г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Бифидок	0.155	0.15	15.525	15
Выход				0.015

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
2.8	3.2	4.1

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
120	114	95	0.1

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0	0.03	0.17	0.14	0.7

Энергетическая ценность (ккал)
59

Технология:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан. При этом потери при реализации составляют: бифидока, кефира - 3,5%, ацидофилина - 7,5 %, ряженки - 3,0%, простокваши- 5%.
Кисломолочные напитки можно отпускать с сахаром по 5/10/15 гр.
Простоквашу, ряженку или другие кисломолочные продукты, поступающие в банках (емкостью 0,2 л), отпускают в этой же посуде.
Температура подачи блюда 15 -18С, температура приема пищи 15-18С.
В холодный период времени допускается выдерживать перед раздачей кисломолочные продукты в горячем цехе при комнатной температуре в течение часа.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 41.25

Источник: Сборник рец. 1982,№50

Икра тыквенная

Количество порций Сад (100порц. X .050г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Икра тыквенная	0.053	0.05	5.3	5
Выход				0.005

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
2	9	8.6

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
41	35	67	7

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0.92	0.02	0.04	0	7

Энергетическая ценность (ккал)
122

Технология:

Икру консервированную укладывают на тарелку горкой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 69.06

Источник: Сборник рец. 2010, №81

Суп гороховый с гренками

Количество порций Сад (100порц. Х .250/10г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Горох лущеный	0.016	0.016	1.6	1.58
Морковь	0.013	0.01	1.333	1
Лук репчатый	0.007	0.006	0.719	0.6
Картофель	0.1	0.07	10	7
Хлеб пшеничный	0.022	0.015	2.25	1.5
Соль	0.002	0.002	0.2	0.2
*Вода	0.18	0.18	18	18
Выход				0.025

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
2.6	0.3	11.9

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
15.35	14.87	38.02	0.82

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0.37	0.1	0.04	0.61	6.04

Энергетическая ценность (ккал)
59

Технология:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох (перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3кг на 1 литр), на 3-4 часа, затем варят в той же воде до размягчения) кладут в в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.
Подают с гренками.
Правила подачи – в тарелку с гренками наливают суп. Суп можно отпускать с зеленью, со сметаной. Температура отпуска супа +65°С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.
Гренки: пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10*10) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 184.08

Источник: Сборник рец. 2010, №283

Котлета с яблоками

Количество порций Сад (100порц. X .065г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Говядина	0.065	0.048	6.5	4.81
Яблоки	0.03	0.026	3.023	2.6
Сухари	0.006	0.006	0.65	0.65
Масло растительное	0.003	0.003	0.325	0.325
Выход				0.0065

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
15.3	14.3	11.3

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
16.15	23.83	163.32	3.12

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0.02	0.06	0.14	2.43	5.2

Энергетическая ценность (ккал)
235

Технология:

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 минут до образования корочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 0.34

Источник: Сборник рец. 2010, №332

Овощи припущенные в молочном соусе

Количество порций Сад (100порц. Х .130/40 (1г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Морковь	0.091	0.068	9.129	6.847
Зеленый горошек	0.024	0.015	2.351	1.517
Капуста	0.075	0.06	7.513	5.98
Масло растительное	0.003	0.003	0.282	0.282
Сахар	0.001	0.001	0.1	0.1
*Вода	0.02	0.02	2	2
Молоко	0.02	0.02	2	2
Масло сливочное	0.002	0.002	0.22	0.22
Мука	0.002	0.002	0.22	0.22
Выход				0.013

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
2.5	4.2	9.5

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
70.42	32.31	66.24	0.77

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
4.79	0.07	0.08	0.98	24.65

Энергетическая ценность (ккал)
84

Технология:

Овощи нарезают дольками или кубиками, белокачанную капусту шашками. Припущенные с маслом по отдельности овощи, прогретый консервированный горошек соединяют с соусом молочным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин.

Молочный соус

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением бульона или воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 187.07

Источник: Сборник рец. 2010, №399

Сок апельсиновый

Количество порций Сад (100порц. Х .150г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Сок апельсиновый	0.15	0.15	15	15
Выход				0.015

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
0.1	0	2.6

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
3.6	2.2	2.6	0.06

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0.01	0.01	0.01	0.05	8

Энергетическая ценность (ккал)
11

Технология:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-180 гр непосредственно перед отпуском из стеклянных банок или тетрапакетов. Банки перед вскрытием промывают и вытирают чистой сухой ветошью.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 299.17

Хлеб ржаной

Количество порций Сад (100порц. X .037г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Хлеб ржаной	0.037	0.037	3.75	3.7
Выход				0.0037

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
4.7	0.7	49.8

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
21	19	87	2

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0	0.08	0.05	0.62	0

Энергетическая ценность (ккал)
214

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 131.03

Источник: Сб. рецеп., 1982, №361

Котлеты морковные со сметанным соусом

Количество порций Сад (100порц. X .080/20г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Морковь	0.114	0.086	11.413	8.56
Молоко	0.016	0.016	1.6	1.6
Яйцо	0.005	0.005	0.533	0.533
Крупа манная	0.008	0.008	0.8	0.8
Сухари	0.006	0.006	0.64	0.64
Масло сливочное	0.005	0.005	0.5	0.5
*Вода	0.01	0.01	1	1
Сметана	0.01	0.01	1	1
Мука	0.001	0.001	0.1	0.1
Выход				0.008

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
5.3	10.6	22.8

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
98.94	52.29	117.81	1.49

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
9.69	0.09	0.16	1.45	5.55

Энергетическая ценность (ккал)
204

Технология:

Морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем ее припускают маслом в молоке. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешивают и варят до готовности. Полученную массу охлаждают до 40-50 град.С, солят, перемешивают, формуют, котлеты панируют в сухарях и жарят с обеих сторон. При отпуске поливают маслом или сметаной.

Соус сметанный

В растопленное масло всыпают просеянную муку и пассируют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассированная мука должна иметь слегка кремоватый цвет. В пассированную муку, охлажденную до 60-70°С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченую сметану и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 304.06

Источник: Сборник рец.2010,№469

Булочка Домашняя

Количество порций Сад (100порц. X .050г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Мука	0.032	0.032	3.217	3.217
Сахар	0.007	0.007	0.71	0.71
Дрожжи	0.0001	0.0001	0.012	0.012
Масло растительное	0.003	0.003	0.333	0.333
Яйцо	0.001	0.001	0.1	0.1
Соль	0.00003	0.00003	0.003	0.003
Молоко	0.015	0.015	1.5	1.5
Выход				0.005

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
7.8	8.4	63.3

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
49.24	14.88	87.48	0.86

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0	0.1	0.1	0.8	0.3

Энергетическая ценность (ккал)
348

Технология:

Из теста, приготовленное опарным способом, формируют шарики массой 45 гр. и кладут на смазанный подсолнечным маслом противень.
Расстояние между шариками должно быть 8-10 см. После расстойки в теплом влажном месте за 5-10 минут до выпечки булочки смазывают яйцом, посыпают сахарным песком и выпекают при температуре 270°С в течение 8-10 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 197.03

Источник: Сборник рец 2010,№392

Чай с сахаром

Количество порций Сад (100порц. Х .150/10г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Сахар	0.01	0.01	1	1
Чай	0.0004	0.0004	0.041	0.041
*Вода	0.14	0.14	14	14
Выход				0.015

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
0.1	0	6.7

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
1.49	1.2	2.25	0.25

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0	0	0	0.02	0.03

Энергетическая ценность (ккал)
26

Технология:

Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объемачайника, настаивают 5-10 мин. доливают кипятком, в стакан кладут сахар, наливают заварку, доливают кипятком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 352.07

Источник: Сборник рец. 2010,№368

Банан

Количество порций Сад (100порц. X .060г)

Наименование продукта	Вес на одну порцию		Вес на общее количество порций	
	Брутто кг.	Нетто кг.	Брутто кг.	Нетто кг.
Банан	0.06	0.06	6	6
Выход				0.006

В 100граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.		
Белки	Жиры	Углеводы
1.5	0.5	21

Минеральные вещества мг.			
Ca	Mg	P	Fe
42	31	28	0.6

Витамины мг.				
A	B1	B2	PP	C
0	0.03	0.05	0.6	10

Энергетическая ценность (ккал)
97