Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: 110

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	0.04	0.03	4	3
Капуста белокочанная	0.02	0.02	2	2
или Квашеная капуста	0.02	0.01	2	1
Картофель молодой	0.02	0.02	2	2
Морковь	0.01	0.01	1	1
Лук репчатый	0.01	0.01	1	1
Томат-паста	0	0	0	0
Масло сливочное	0	0	0	0
или Масло растительное	0	0	0	0
Сахарный песок	0	0	0	0
Лимонная кислота	0	0	0	0
Вода	0.16	0.16	16	16
или Бульон мясной	0.16	0.16	16	16
Сметана	0.01	0.01	1	1
Выход: 0.2	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0.24	Ca (мг)	0.04
Жиры (г):	0.02	Mg (мг)	0.02
Углеводы (г):	1.41	Fe (мг)	0
Эн. ценность (ккал):	6.72	C (мг)	0.01

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Овощи хорошо промывают и очищают. Свеклу подготавливают следующим образом: свеклу нарезают соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, лимонной кислоты, масла сливочного и небольшого количества бульона или воды (15-20% к массе свеклы); или свеклу варят целиком, очищенную с добавлением лимонной кислоты или неочищенную. В последнем случае после варки свеклу очищают от кожицы. Вареную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томат-пастой. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку. Борщ можно отпускать с мясом отварным, рыбными консервами, мясом тушеным и фрикадельками, гренками с сыром.

Каша рисовая молочная

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Каша рисовая молочная

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

РЕЦЕПТУРА

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию	
	От 7 до 11 лет	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа рисовая	38,0	38,0
Молоко	95,0	95,0
Вода	64,0	64,0
Сахар	5,0	5,0
Каша рассыпчатая		**180,0**
Масло сливочное	5,0	5,0
Выход готового блюда		**180,5**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 15-20 минут, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, кклл.	Масса, г.
от 7 до 11 лет	6,6	9,2	31,9	237	180/5

Суп молочный с крупой

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Суп молочный с крупой

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	140	140	175	175
Вода	60	60	75	75
Крупы: рисовая, манная или кукурузная	12	12	15	15
гречневая или пшено	16	16	20	20
Сахар	1,6	1,6	2	2
Масло сливочное	2	2	2,5	2,5
ВЫХОД:	200		250	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.
После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. Манную и мелко дробленную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Суп можно приготовлять на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа – крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло
Консистенция: в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа
Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла — желтый
Вкус: сладковатый, молока и сливочного масла
Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам

Микробиологические и физико-химические показатели:

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
С рисовой крупой											
200	4,82	1,02	16,83	132,4	158,82	23,06	137,46	0,25	0,06	0,91	30,60
250	6,03	1,28	21,04	165,50	198,53	28,83	171,83	0,31	0,08	1,14	38,25
С манной крупой											
200	5,21	5,08	16,42	132,20	160,14	19,60	130,04	0,25	0,07	0,91	30,60
250	6,51	6,35	20,53	165,25	200,18	24,50	162,55	0,31	0,09	1,14	38,25
С кукурузной крупой											
200	4,97	5,10	16,50	131,80	161,68	28,90	154,66	0,55	0,09	0,91	30,60
250	6,21	6,38	20,63	164,75	202,10	36,13	193,33	0,69	0,11	1,14	38,25
С гречневой крупой											
200	5,97	5,48	17,08	141,60	160,88	46,46	165,66	1,13	0,11	0,91	30,60
250	7,46	6,85	21,35	177,00	201,10	58,08	207,08	1,41	0,14	1,14	38,25
С пшеном											
200	5,80	5,48	18,57	146,80	161,92	29,62	155,78	0,54	0,11	0,91	30,60
250	7,25	6,85	23,21	183,50	202,40	37,03	194,73	0,68	0,14	1,14	38,25

Салат из моркови с растительным маслом

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Салат из моркови с растительным маслом

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество **(сертификат соответствия,** санитарно-эпидемиологическое заключение, **удостоверение безопасности и качества и пр.)**

РЕЦЕПТУРА

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	94	94
или Морковь столовая свежая	117,5	94
Масло подсолнечное рафинированное	7	7
Выход:	—	**100**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают мелкой, тонкой соломкой, заправляют маслом растительным, перемешивают непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°С.
Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного — не более 30 минут с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,22	7,09	6,49

Энергетическая ценность (ккал)
95,83

Салат из свежих помидоров и огурцов

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Салат из свежих помидоров и огурцов

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (**сертификат соответствия,** санитарно-эпидемиологическое заключение, **удостоверение безопасности и качества и пр.)**

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	1 порция готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые/грунтовые	42,3/48.6	41,4
Огурцы свежие парниковые/грунтовые	32,4/39,6	31,5
Лук зеленый	11,7	9
или лук репчатый	10,8	9
Масло растительное	9	9
Выход готовой продукции	—	90

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком.

Перед отпуском салат поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука и без растительного масла, соответственно, уменьшив выход.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура блюда 14°С.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- *Внешний вид* – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным;
- *Цвет* помидоров – красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, огурцов очищенных – белый, лука репчатого – белый или светло-кремовый, лука зеленого – зеленый;
- *Вкус, запах* – кисловато-острый, характерный для свежих помидоров, свежих огурцов и лука с привкусом и ароматом масла растительного;
- *Консистенция* помидоров – упругая, сочная; огурцов – плотная с недоразвитыми водянистыми некожистыми семенами; лука зеленого и лука репчатого – слегка хрустящая, сочная.

Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,8	9,1	2,6	95,4

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Винегрет овощной

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

РЕЦЕПТУРА

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	21,1	21,1
или Картофель свежий продовольственный	30,1	21,1
Масса картофеля отварного:	—	**20,5**
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16
или Свекла столовая свежая	20	16
Масса свеклы отварной:	—	**15,2**
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
или Морковь столовая свежая	12,5	10
Масса моркови отварной:	—	**9,95**
Огурцы консервированные	19	17
Горошек зеленый консервы	23	15
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15	15
или Лук репчатый свежий	17,8	15
Масло подсолнечное рафинированное	10	10

Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Выход:		100

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенные овощи промывают в проточной воде. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Овощи отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту).

Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют.

Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°С.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного — не более 30 минут с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Микробиологические и физико-химические показатели:

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,57	10,18	6,7

Энергетическая ценность (ккал)
129,23

Компот из смеси сухофруктов

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Компот из смеси сухофруктов

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г, мл		Норма закладки на 50 порций,кг, л	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сухофрукты	14	19,5*	0,7	0,975*
Сахар-песок	15,00	15,00	0,75	0,75
Вода	170	170	8,5	8,5
Выход:		200		

* Масса отварных сухофруктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: грушки варят 1,5-2 ч, яблоки — 20-30 мин, урюк — 18-20 мин, изюм — 5-10 мин.

Охлаждают.

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Не допускаются посторонние примеси, порченые плоды.

Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром.

Отвар прозрачный.

Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам.

Цвет коричневый или темно-коричневый.

Температура подачи 15 °С.

Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав данного напитка

Пищевые вещества			Минер.вещества, мг			Витамины, мг	
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг.ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
0,4	0	52,00	160,16	11,62	0,462	0,021	0,011	0

Чай с лимоном

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Чай с лимоном

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Чай с лимоном вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,35	0,35
или Чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт
Вода	104	104
Сахар-песок	5	5

Лимоны		2,3	2	
Выход:			100	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций, заливают кипятком 90-110°С на 1/3 объема чайника или посуды, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°С. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком и настаивают в течение 5 минут.Подготовленные лимоны нарезают на порции.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование,лимон опускают чашку.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность			Энергетическая ценность (ккал):	Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):		
0,02	0,00	5,06	20,63	0,80

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _2____

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)
Номер рецептуры: 15

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)	5,3	5	10,6	10	15,9	15	21,2	20
ВЫХОД:	5		10		15		20	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B_1	C	A
5	1,16	1,48	0,00	18,20	44,00	1,75	25,00	0,05	0,00	0,04	13,00
10	2,32	2,95	0,00	36,40	88,00	3,50	50,00	0,10	0,00	0,07	26,00
15	3,48	4,43	0,00	54,60	132,0	5,25	75,00	0,15	0,01	0,11	39,00
20	4,64	5,90	0,00	72,80	176,0	7,00	100,0	0,20	0,01	0,14	52,00

Технология приготовления:

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы
Консистенция: мягкая
Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый
Вкус: соответствует виду сыра, без горечи
Запах: свойственный свежему сыру