

Технологическая карта № 493

Наименование блюда: ЧАЙ С САХАРОМ (вареньем или мёдом)

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Первалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		С 12 и старше	
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Чай заварка	50	50	50	50
сахар	15	15	15	15
вода	150	150	150	150
Выход:		200		200

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
60	0,1	0	0,15	0	0	0	0	11	3	1	0,3

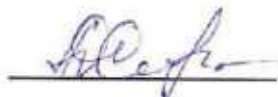
Технология приготовления: Чай заваривают в фарфоровом чайнике кипятком. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определённое количество порций, закрывают и настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипятком, добавляют сахар и размешивают, разливают по стаканам.

Требования к качеству Внешний вид: Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая. Жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. **Консистенция:** жидкая **Цвет:** золотисто-коричневый **Вкус:** сладкий, с привкусом заварки (сорта чая) **Запах:** свойственный чаю.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологические карты №443

Наименование изделия: СОУС СМЕТАННЫЙ

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Сметана(15%)	30	30	40	40
мука пшеничная	1,5	1,5	2	2
Масло сливочное (72,5%)	1,5	1,5	2	2
Выход:		30		40

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
69,18	0,92	6,37	2,02	0,01	0,04	0,036	0,12	25,5	17	2,9	0,06
92,24	1,23	8,5	2,7	0,013	0,06	0,048	0,16	33,9	22,6	3,8	0,08

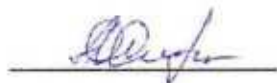
Технология приготовления: Подсушенную муку на сковородке смешивают с маслом с небольшим количеством сметаны, смесь разводят горячей сметаной, добавляют йодированную соль, варят 3 мин., процеживают и доводят до кипения еще раз.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция густой сметаны, цвет белый, вкус кисловатый, запах приятный.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологические карты №453

Наименование изделия: СОУС ТОМАТНЫЙ

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11л		С 12 и старше	
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Томатная пата	4,5	4,5	4,5	4,5
мука пшеничная	1,5	1,5	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5	1,5	1,5
Сахар	0,54	0,54	0,54	0,54
соль	1	1	1	1
вода	15	15	15	15
Выход:		30		30

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
19,68	0,32	1,1	2,08	0	0,47	0,009	0,06	1,35	4,62	2,25	0,11

Технология приготовления: Подсушенную муку на сковороде смешивают с маслом с небольшим количеством бульона, добавляют томат-пюре, припускают при слабом кипении 10-15 мин. затем добавляют припущенные овощи, йодированную соль, варят 3 мин., Соус процеживают, протирая в него разваренные овощи и доводят до кипения. добавляют сливочное масло. Соус подают к котлетам, к мясным блюдам, субпродуктам.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус кисловатый, запах приятный.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта № 518

Наименование изделия: СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ (промышленного производства)

Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто		нетто	
	брутто	нетто	брутто	нетто
соки фруктовый, ягодный, томатный	180	180	200	200
Выход:	-	180	200	200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

	Кал л.	Бел ки(г.)	Жиры (г.)	Угле в(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
Сок томатный т/п	36	1	0,1	0,1	0,03	1	0	0	7	0	0	2,2
Сок яблочный т/п	92	1	0,2	0,2	0,02	4	0	0	7	0	0	
Сок яблочный	92	1	0,2	0,2	0,02	4	0	0	7	0	0	2,8
Сок апельсиновый	120	1,4	0,2	0,2	0,08	8	0	0	36	0	0	2,3

Технология приготовления: сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 12⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технолог:



Держач С.А.

Технологическая карта №494

Наименование блюда: ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто (г.)		Нетто (г.)		Брутто (г.)	Нетто (г.)
	Чай заварка	45	45	50	50	50
сахар	13,5	13,5	15	15	15	15
лимон	7,2	6,3	8	7	8	7
вода	135	135	150	150	150	150
Выход:		180		200		200

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
54,9	0	0	13,7	0	2,52	0	0	12,8	2,6	1,8	0,36
61	0,1	0	15,2	0	2,8	0	0	14,2	4	2	0,4

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: Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая. Жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочки лимона
Консистенция: жидкая
Цвет: золотисто-коричневый
Вкус: сладкий, с привкусом лимона
Запах: свойственный чаю и лимону

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №501

Наименование блюда: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 л.		С 12 и старше	
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Кофейный порошок	5	5	5	5
Молоко (2,5%)	100	100	100	100
сахар	10	10	10	10
вода	120	120	120	120
Выход:		1/200		1/200

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
79	3,2	2,7	15,9	0,04	1,3	0,02	0	126	90	14	0,1

Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный порошок. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения, в течении 5 минут.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству, внешний вид: 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. Вкус сладкий.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта № 496

Наименование изделия: КАКАО С МОЛОКОМ

Наименование сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		С 12 и старше	
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Какао порошок	3	3	3	3
Молоко (2,5%)	100	100	100	100
сахар	20	20	20	00
вода	110	110	110	110
Выход:		1/200		1/200

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
144	3,6	3,3	25	0,04	1,3	0,02	0	124	110	27	0,8

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 кипятком 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.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Температура подачи: 65⁰С.

Технолог:



Деркач С.А.

Наименование изделия: **КЕФИР (РЯЖЕНКА)**

Номер рецептуры: **420**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	7-11л.		С 12 лет и старше	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кефир, ряженка (2,5%)	185	180	205	200
Выход:		180		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества						
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал			
7-11 года	1,8	2,5	0,4	80			
С 12 лет	2	2,7	4,7	96,6			
V₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
0,02	0,5	0,009	0	108	85,5	12,7	0,09
0,03	0,6	0,01	0	120	95	14,1	0,1

Технология приготовления: кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Температура подачи 12⁰С

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

Инженер-технолог: _____



Деркач С.А

Технологическая карта № 508

Наименование блюда: КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 л.		С 12 и старше	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Смесь сухофруктов	25	30,5*	25	30,5*
2	Сахар	15	15	15	15
3	Лимонная кислота	0,1	0,1	0,1	0,1
4	Вода	190	190	190	190
	Всего:		1/200		1/200

*масса фруктов отварных

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
110	0,5	0	27

B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,01	0,5	0	0	28	19	7	1,3

Технология приготовления: Подготовленные ,промытые ,сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне для того, чтобы он настоялся.

Требования к качеству: Компот прозрачный, ягоды сохраняют форму
Консистенция: компота - жидкая с наличием в нем ягод
Цвет: свойственный цвету ягод
Вкус: сладко-кисловатый
Запах: свойственный ягодам, входящим в состав компота.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №507

Наименование блюда: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 л.		С 12 и старше	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Яблоки свежие	45,4	40	45,4	40
2	Вода	172	172	172	172
3	Черешня или вишня	42,2	40	42,2	40
4	Или слива	44,4	40	44,4	40
5	Или абрикос	46,6	40	46,6	40
6	Сахар	15	15	15	15
7	Лимонная кислота	0,2	0,2	0,2	0,2
	Всего:		1/200		1/200

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
96	0,5	0,2	23,1

B ₁	C	A	E	Ca	P	M _g	F _e
0,02	4,3	0	0,2	22	16	14	1,1

Технология приготовления: Свежие яблоки, очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами, нарезают дольками перед самым использованием. При необходимости хранения до тепловой обработки их помещают в подкисленную воду, чтобы не потемнели из-за окисления дубильных веществ. Кожицу можно не очищать. Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. В горячий готовый сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству: Сироп прозрачный, ягоды сохраняют форму
Консистенция: сиропа - жидкая с наличием в нем ягод
Цвет: свойственный цвету ягод
Вкус: сладко-кисловатый
Запах: свойственный ягодам, входящим в состав компота.

Температура подачи: 65⁰С. **Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта № 512

Наименование блюда: Компот из плодов или ягод сушёных.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Первалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 л.		С 12 и старше	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	яблоки	15	56*	15	56*
	груши	30	45*	30	45*
	курага	20	37*	20	37*
	чернослив	25	37*	25	37*
	урюк	25	46*	25	46*
	изюм	20	32*	20	32*
2	Вода	202	202	202	202
3	Сахар	15	15	15	15
	Всего:		1/200		1/200

*масса плодов или ягод отварных

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
81	0,3	0	20,1

В ₁	С	А	Е	Са	Р	М _г	Fe
0,00	10,00	0,00	0,00	10,00	6	3	0,6

Технология приготовления: Шиповник моют, перебирают, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения. Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-15 минут и процеживают. Готовый компот процеживают, разливают в стаканы.

Требования к качеству: Вкус кисло-сладкий, с ароматом шиповника. Консистенция жидкая с наличием разваренных ягод шиповника.

Температура подачи: 14⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №551

Наименование блюда: шанежка с яблоками

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		100 гр.		100гр.	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Мука пшеничная	36	36	36	36
2	Сахар	1,48	1,48	1,48	1,48
3	Масло сливочное (72,5%)	1,74	1,74	1,74	1,74
4	дрожжи	1,2	1,2	1,2	1,2
5	яйцо	4	4	4	4
6	Соль йодированная	1	1	1	1
7	Масса теста дрожжевого :	-	53	-	53
8	яблоки	74	74	74	74
	Сахар	20	20	20	20
	Масса фарша:	-	66	-	66
	Яйцо для смазки изделия	2	2	2	2
	Сметана для смазки изделия	1	1	1	1
	Жир для смазки листов	0,3	0,3	0,3	0,3
	Всего:		1/100		1/100

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
368	5,2	14,14	52,4

В ₁	С	А	Е	Са	Р	М _г	Fe
0,1	4,6	0,06	0,8	38	58	14	2

Технология приготовления: Готовое дрожжевое тесто после первой обминки дозируют, формируют шарики массой около 60гр. Раскатывают на лепешки. Укладывают на смазанный жиром лист, на середину каждой лепешки кладут яблочный фарш, ставят на расстойку (20-30 мин.) Перед выпечкой смазывают яйцом, сметаной и выпекают при температуре 220гр. 25-30 мин.

Для фарша: Очищенные от сердцевины яблоки, нарезают тонкими ломтиками, пересыпают сахаром и варят на слабом огне или запекают в жарочном шкафу до полуготовности. Спелые мягкие яблоки можно не уваривать.

Требования к качеству: Внешний вид: форма круглая, с гладкой поверхностью. Мякиш- хорошо пропечен, пористый. Консистенция фарша соответствует требованиям. Цвет от золотистого до светло-коричневого. Вкус сладковатый, запах свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста. Вкус приятный.

Температура подачи: 60-65°C **Срок реализации:** не более трёх часов с момента приготовления.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта № 495

Наименование изделия: ЧАЙ С МОЛОКОМ

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С., Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай – заварка №391/3, (мл) Чай черный байховый	45	45	50	50	50	50
сахар	13,5	13,5	15	15	15	15
Молоко (2,5%)	45	45	50	50	50	50
Вода питьевая	90	90	100	100	100	100
Выход:		180		200		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
72,9	1,3	1,17	14,3	0,036	1,1	0,009	0	114	84	13,5	0,36
81	1,5	1,3	15,9	0,04	1,3	0,01	0	127	93	15	0,4

Технология

приготовления: К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Правила оформления,

подачи блюд: Чай подают в стакане или чайной чашке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость – серовато - белого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: серовато - белый

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю.

Технолог:



Деркач С.А

Технологические карты № 634

Блюдо: Тесто дрожжевое

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья на 50г. в г.						
Мука пшеничная в/с или 1-го сорта		32	32			32	32
Сахар		2,3	2,3			2,3	2,3
Масло сливочное		3,45	3,45			3,45	3,45
яйцо		3,45	3,45			3,45	3,45
Соль		0,4	0,41			0,4	0,41
Дрожжи (прессованные)		1,15	1,15			1,15	1,15
Вода		8,5	8,5			8,5	8,5
Выход готового продукта;			50			50	

	Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)			
дрожжевое	147,45	3,91	3,66	24,71			
В₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
0,05	0	0,029	0,51	8,15	34,8	5,55	0,48

Сдобное тесто готовят опарным способом.

Дрожжевое тесто (опарным способом)

В дежу тестомесительной машины вливают подогретую до температуры 35-40⁰С. воду, добавляют разведённые в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40⁰С. На 2,5-3 ч. для брожения.

Когда тесто увеличится в объёме в 2-2,5 раза, и начнет опадать, к ней добавить остальную жидкость с растворённой солью, сахаром и яйцами, перемешать, всыпать оставшуюся муку и снова перемешать тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин или сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч. для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Выбродившее тесто увеличивается в объёме в 2,5 раза при надавливании пальцем медленно выравнивается, поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах. Влажность: 33,00%.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологические карты № 572

Наименование блюда: Слойка с повидлом

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	
1	Мука пшеничная	33,6	33,6	
	В т.ч. на подпыл	1,6	1,6	
	на прокатку	2	2	
2	Сахар-песок	6,3	6,3	
3	Масло сливочное	6,4	6,4	
4	яйцо	3	3	
5	Соль йодированная	0,4	0,4	
6	дрожжи прессованные	1,1	1,1	
7	вода	12	12	
8	Повидло для начинки	8	8	
9	Яйцо ля смазки	6	6	
	Масса теста:	-	62	
	Масса п/ф:		70	
	Масло растительное	0,2	0,2	
	Выход готового блюда:		60	

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	4,7	6,3	36,1	220

B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	F
0,06	0	0,05	0,7	10	38	7	0,6

Технология приготовления: готовят двумя способами- опарным и безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным- для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Дрожжевое тесто (безопарный способ)

Предварительно разведённые в воде с температурой не выше 40⁰С. Процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку, и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло или маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4ч. Для ферментации в помещении с температурой 35-40⁰С. Когда тесто увеличится в объёмов 1,5 раз, производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для ферментации, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают один раз.

Дрожжевое тесто (опарным способом)

В дежу тестомесительной машины вливают подогретую до температуры 35-40⁰С.воду, добавляют разведённые в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40⁰С. На 2,5-3 ч. для брожения.

Когда тесто увеличится в объёме в 2-2,5 раза, и начнет опадать, к ней добавить остальную жидкость с растворённой солью, сахаром и яйцами, перемешать, всыпать оставшуюся муку и снова перемешать тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин или сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч. для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

После брожения тесто охлаждают до температуры 20-22градуса. Масло или маргарин должны иметь ту же температуру. Тесто раскатывают в пласт толщиной 10-15 мм. Покрывают размятым маслом или маргарином. Пласт складывают вдвое так, чтобы получилось два слоя масла и три слоя теста. Посыпают мукой и опять раскатывают до толщины 10мм. И складывают в четверо. Если осталось масло, повторить операцию. Слоение и разднку производят при температуре 20-22 градуса. От пласта по всей длине отрезают полоску шириной 10-12 мм. По всей длине полосы, посередине, из кондитерского мешка отсаживают повидло по 10 гр. На порцию. Один край полосы смазывают яйцом и заворачивают в жгут, который разрезают на отдельные булочки. Укладывают на лист, смазанный жиром и выпекают при температуре 210-250градусов, 10-12 мин.

Требования к качеству: Изделия прямоугольной формы, пышные. Слоистость хорошо выражена, цвет: светло-коричневый, поверхность блестящая.

Температура подачи: 60- 65⁰С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №317

Наименование блюда: ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	Брутто (г.)	Нетто (г.)			Брутто (г.)	Нетто (г.)		
творог	91,2	90,4	121,6	120,5	129,2	128	136,8	135,6
Крупа манная	8,8	8,8	11,7	11,7	12,46	12,46	13,2	13,2
яйцо	10,4	10,4	13,8	13,8	14,7	14,7	15,6	15,6
сахар	12	12	16	16	17	17	18	18
Масло сливочное (72,5%)	3,2	3,2	4,2	4,2	4,5	4,5	4,8	4,8
изюм	12,24	12	16,32	16	17,34	17	18,36	18
Масса готового пудинга:		120		160		170		180
сметана	31	30	31	30	31	30	31	30
Выход:		1/120/30		1/160/30		1/170/30		1/180/30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
289,6	16,72	13,04	26,4	0,07	0,24	0,08	0,48	146,4	227,2	25,6	1,12
386	22,2	17,38	35,2	0,096	0,32	0,106	0,64	195,2	302,9	34,10	1,49
410	23,6	18,47	37,4	0,10	0,34	0,113	0,67	207,4	321,8	36,2	1,58
434,4	25,08	19,56	39,6	0,11	0,36	0,120	0,72	219,6	340,8	38	1,68

Сметана

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
42,48	0,72	3,96	0,96	0,006	0,048	0,18	0	23,4	15,6	2,34	4,2

Пудинг из творога со сметаной

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
317,92	17,44	17	27,36	0,076	0,28	0,26	0,48	169,8	242,8	27,94	5,32
414,32	22,92	21,34	36,16	0,102	0,36	0,28	0,64	218,6	318,6	36,44	5,69
438,32	24,32	22,43	38,36	0,106	0,38	0,29	0,67	230,8	337,4	38,54	5,78
462,72	25,8	23,56	70,56	0,116	0,40	0,30	0,72	243	356,4	40,34	5,88

Технология приготовления: В протертый творог добавляют манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, 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 толщиной 3-4 см на смазанный маслом 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, нарезают на порционные куски. Отпускают со сметаной 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. Не допускается посторонние запахи и привкусы. **Температура подачи:** 65С.

Срок реализации: не более 1-2 часов с момента приготовления.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №541, №607

Наименование блюда: ватрушка с творогом

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		60 гр.		100гр.	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Мука пшеничная	29,8	29,8	29,8	29,8
2	Мука пшен. На подпыл	1,4	1,4	1,4	1,4
3	Сахар	1,6	1,6	1,6	1,6
4	Масло сливочное (72,5%)	1,3	1,3	1,3	1,3
5	Масло растит.(смазка)	0,2	0,2	0,2	0,2
6	яйцо	1,5	1,5	1,5	1,5
7	Соль йодированная	1	1	1	1
8	Дрожжи прессованные	0,9	0,9	0,9	0,9
	Вода		12		12
	Масса готового теста	-	60	-	60
	№ 607 Фарш:			29,8	29,8
1	яйцо	2,4	2,4	2,4	2,4
2	Творог (обезжирен.)	23,76	23,52	23,52	23,52
3	мука	1,2	1,2	1,2	1,2
4	Масло сливочное	1,2	1,2	1,2	1,2
5	ванилин	0,003	0,003	0,003	0,003
	Масса фарша:	-	30	-	30
	Всего:		1/90		1/90

Тесто дрожжевое для ватрушки

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
118	3,6	1,7	22,2

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Тесто дрожжевое:

В ₁	С	А	Е	Са	Р	М _г	Fe
0,05	0	0,01	0,5	7	28	5	0,4

Технология приготовления: Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, вкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него косок и раскатывают его в жгут делят на равные кусочки соответственно граммовке ватрушки. Укладывают их на смазанный маслом противень или лист и дают неполную расстойку, а затем делают углубление в центре и кладут начинку. После первой расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240°C 6-8 минут.

Требования к качеству: Внешний вид: форма круглая, с гладкой поверхностью. Мякиш- хорошо пропечен, пористый. Консистенция фарша соответствует требованиям. Цвет от золотистого до светло-коричневого. Вкус сладковатый, запах свойственный свежеспецированному изделию из дрожжевого теста.

Фарш из творога.

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал		Белки	Жиры	Углеводы
74,34		4,32	4,46	4,24

B ₁	C	A	E	Ca	P	M _g	F _e
0,014	0,11	0,03	0,11	38,7	57,6	5,9	0,19

Технология приготовления: Творог пропускают через протирочную машину, затем добавляют просеянную муку, сырые яйца, сахар, размягченное сливочное масло, ванильный сахар и все тщательно перемешиваем.

Температура подачи: 60-65^oC. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ватрушка с творогом

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
192,34	7,92	6,16	26,4

B ₁	C	A	E	Ca	P	M _g	F _e
0,064	0,11	0,04	0,61	45,7	85,6	10,9	0,59

Технолог:



Деркач С.А.

Технологические карты № 583

Наименование блюда: Кекс «Столичный»

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	7-11 лет		12 лет и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	
1	Мука пшеничная	24	20	24	20
2	Сахар-песок	18	18	18	18
3	Масло сливочное	17,5	17,5	17,5	17,5
4	яйцо	4	4	4	4
5	Соль йодированная	0,7	0,7	0,7	0,7
6	изюм	17,5	14	17,5	14
7	Пудра рафинадная	0,8	0,8	0,8	0,8
8	эссенция (ванилин)	0,7	0,7	0,7	0,7
9	сода	0,7	0,7	0,7	0,7
	Выход готового блюда:		75		75

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7-11/12	3	14,8	40	305

B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	F
0,04	0	0,11	0,6	18	41	9	0,8

Технология приготовления: Размягчённое сливочное масло взбивают в течение 7-10 мин., добавляют сахар-песок и взбивают ещё 5-7 мин. постепенно вливая яйца. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм, ванилин, моду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом и выпекают при температуре 205-215 градусов в течении 25-30 минут. Выпеченные и охлаждённые кексы посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: Внешний вид: кекс круглой формы, поверхность посыпана рафинадной пудрой, на разрезе видно ровно распределённый изюм. Консистенция: мякиш плотный. Цвет: желтый. Вкус: сладкий. Запах: свежеспеченного теста, приятный.

Температура подачи: 60- 65⁰С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №588, 589, 590.

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ**

Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Вафли с фруктово-ягодной начинкой	25	25	30	30		
Пряники заварные	25	25	30	30	50	50
Печенье сахарное	25	25	30	30		
Выход:		25		30		50

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г .)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
87,5	0,7	0,82	19,3	0	0	0	0,17	0,04	9	0,004	0,37
105	0,84	0,99	23,19	0	0	0	0,2	0,05	2,7	0,005	0,44
91,5	1,47	1,17	18,8	0,02	0	0	0,6	2,75	12,5	2,2	0,2
109,8	1,77	1,4	22,56	0,024	0	0	0,7	3,3	15	2,64	0,24
183	2,9	2,3	37,5	0,04	0	0	1,16	5,5	25	4,4	0,4
104,3	1,8	2,45	18,6	0,02	0	0,002	0,9	7,3	22,5	5	0,5
125,1	2,25	2,9	22,3	0,024	0	0,002	1,08	8,76	27	6	0,6

Требования к качеству:

Вафли - сухие, хрустящие, легкие мелкопористые. Не допускаются вафли с затхлым запахом и привкусом, влажные на ощупь, поломанные.

Пряники – с целой поверхностью, не подгорелые, без трещин и вздутий, Цвет коричневый, вкус и запах приятные.

Печенье должно быть правильной формы без изломов. Вкус и запах приятные.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №317А

Наименование блюда: ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12 лет и старше			
	Брутто (г.)	Нетто (г.)			Брутто (г.)	Нетто (г.)		
творог	91,2	90,4	121,5	120,5	129,2	128	136,6	135,6
Крупа манная	8,8	8,8	11,7	11,7	12,5	12,5	13,2	13,2
яйцо	10,4	10,4	13,8	13,8	14,7	14,7	15,6	15,6
сахар	12	12	16	16	17	17	18	18
Масло сливочное (72,5%)	3,2	3,2	4,26	4,26	4,5	4,5	4,8	4,8
ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01	0,011	0,011	0,012	0,012
изюм	12,24	12	16,32	16	17,34	17	18,36	18
Молоко сгущ.	31	30	31	30	31	30	31	30
Выход:		1/120/30		1/160/30		1/170/30		1/180/30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
289,6	16,72	13,04	26,4	0,09	0,32	0,11	0,64	292	302	34,1	1,4
386	17,38	22,2	35,2	0,09	0,32	0,11	0,64	292	302	34,10	1,40
410	23,6	18,47	37,4	0,09	0,33	0,119	0,67	307	317	35,8	1,47
434,4	25,08	19,56	39,6	0,11	0,36	0,12	0,72	350	340	38	1,5

Молоко сгущёное

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
<u>98,4</u>	<u>2,16</u>	<u>2,55</u>	<u>16,65</u>	<u>0,018</u>	<u>85,2</u>	<u>0,01</u>	<u>4,44</u>	<u>111</u>	<u>75,9</u>	<u>7,8</u>	<u>0,06</u>

Пудинг из творога со сгущённым молоком

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
388	18,88	15,59	43,05	0,100	85,5	0,12	5,08	403	377	41,9	1,46
484,4	19,54	24,36	51,85	0,108	85,5	0,128	5,09	404	378	42	1,47
508,4	25,7	21,02	54,05	0,109	85,53	0,129	5,11	418	392	43,6	1,48
532,8	27,2	22,11	56,25	0,128	85,56	0,130	5,16	461	415	45,8	1,56

Технология приготовления: В протертый творог добавляют манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, размягченное масло сливочное, соль. 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 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, нарезают 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. Не допускается посторонние запахи и привкусы. **Температура подачи:** 65С.

Срок реализации: не более 1-2 часов с момента приготовления.

Технолог:



Деркач С.А.