***ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ***

***КАРТЫ***

***Вторые блюда***

*блюд и кулинарных изделий для питания детей*

*школьного возраста*

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010. – 628 с.
4. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002 – 236 с.
5. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.:

ВО «Агрохимиздат», 1987., Т. 1

**Требования к сырью**

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

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13**

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ

Номер рецептуры: 833

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырьяи полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |
| Томат-паста | 10 | 10 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 2,40 | 2,0 |
| Сахар-песок | 1,5 | 1,5 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| ВЫХОД: | - | 100 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,77 | 2,24 | 6,09 | 47,34 | 7,05 | 5,34 | 13,15 | 0,21 | 0,02 | 1,60 | 0,01 |

***Технология приготовления:***

Мелко нарезанные коренья, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пас­серование еще 15-20 мин, соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для при­готовления производных соусов.

Подают соус к блюдам из жареного мяса, субпродуктов (мозгов) и овощей.

**Органолептические показатели качества:**

Консистенция густой сметаны, цвет красный, вкус томатного пюре и овощей, запах приятный.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): СОСИСКИ (САРДЕЛЬКИ, КОЛБАСА) ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: №141

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сосиски или сардельки | 81,6 | 80 | 102 | 100 |
| ВЫХОД: | 80 | | 100 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 70 | 7,15 | 13 | 12 | 112,52 | 60,01 | 11,2 | 61,3 | 1 | 0,03 | 0 | 0 |

***Технология приготовления:***

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом или жиром.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* свежепрогретые целые колбасные изделия

*Консистенция:* колбасные изделия упругие, плотные, сочные

*Цвет:*  светло-розовый

*Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах:* колбасных изделий

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА ТУШЕНАЯ В

# ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша) | 118 | 91 | 190 | 146,5 |
| Вода или бульон | 27 | 27 | 27 | 27 |
| Морковь до 1 января | 34 | 27 | 34 | 27 |
| \*\*\*с 1 января | 36 | 27 | 36 | 27 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 15 | 13 |
| Томатное пюре | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Лимонная кислота | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Сахар | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 75/75 | | 120/75 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 100 | 4,7 | 7,08 | 8,78 | 174,76 | 137,77 | 21,39 | 154,24 | 0,4 | 0,02 | 3,07 | 11,91 |
| 120 | 6,5 | 8,68 | 10,68 | 174,78 | 137,77 | 26,89 | 164,84 | 0,7 | 0,03 | 4,17 | 21,91 |

***Технология приготовления:***

Порционные куски рыбы укладывают в посуду, сверху укладывают нашинкованные овощи, заливают водой, добавляют масло растительное, томат, уксус, сахар, соль, закрывают крышкой, тушат до готовности, добавляют лавровый лист, перец горошком.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* неоднородная масса с запахом рыбы и тушеных овощей *Консистенция:* нежная, мягкая

*Цвет:* от светло-красного до темно-красного

*Вкус:* в меру соленый, сочный, не допускают привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 40,7 | 37 | 62 | 57 | 81,4 | 74 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 | 14 | 14 | 18 | 18 |
| Молоко или вода | 6 | 6 | 19 | 19 | 24 | 24 |
| Сухари | 5 | 5 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Лук | 6 | 5,5 | 6 | 5,5 | 7 | 6,5 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *65* | *-* | *99* | *-* | *130* |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 50 | | 75 | | 100 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 90/30 | 11,98 | 20,87 | 7,47 | 225,5 | 191,17 | 53,56 | 193,81 | 0,05 | 0,11 | 0,98 | 89,91 |

***Технология приготовления:***

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

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

Изделия панируют в сухарях, обжаривают на разогретых свковородах, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре 250-280 град. Св течение 20-25 мин.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная

*Консистенция:* сочная, пышная, однородная

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

*Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Бройлер-цыпленок | 139,7 | 100,3 | 174,7 | 125,3 |
| *Масса отварной птицы* | *-* | *80* | *-* | *100* |
| Масло растительное | 7 | 7 | 9 | 9 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 16 | 13,3 |
| \*\*\*с 1 января | 17,3 | 13 | 21,7 | 16,3 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 11,8 | 9,3 |
| Томатное пюре | 7 | 7 | 8,8 | 8,8 |
| Крупа рисовая | 35 | 35 | 57,5 | 57,5 |
| *Масса готового риса с овощами* | *-* | *100* | *-* | *160* |
| ВЫХОД: | 180 | | 260 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 210 | 11,1 | 17,85 | 33,6 | 332 | 95,1 | 27,5 | 95,3 | 0,2 | 0,06 | 9,01 | 22 |
| 280 | 13,91 | 22,85 | 49,91 | 442,92 | 112,1 | 31,5 | 102,3 | 0,9 | 0,09 | 11,43 | 58 |

***Технология приготовления:***

Птицу или окорочка рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:*  мяса – серый, овощей – от светло- до темно-оранжевого

*Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА ТУШЕНАЯ

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Цыпленок-бройлер | 139,7 | 100,3 | 174,7 | 125,3 |
| Соус красный основной | - | 80 | - | 100 |
| ВЫХОД: | 80/80 | | 100/100 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 90 | 12,18 | 8,9 | 19,16 | 196,98 | 30,59 | 11,03 | 77,03 | 1 | 0,04 | 0,31 | 4,18 |
| 100 | 16,2 | 11,5 | 25,16 | 289,98 | 46,59 | 19,33 | 87,03 | 1,5 | 0,04 | 1,91 | 14,18 |

**Технология приготовления:**

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду. Добавляют бульон куриный (10% к массе соуса), соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат в закрытой посуде 15-20 минут при слабом кипении.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* мясо сохранило форму, залито соусом, сбоку гарнир

*Консистенция:* мягкая, сочная, нежная

*Цвет:*  сероватый – для мякоти ножки, белый – филе, соуса сметанного – белый, соуса сметанного с томатом – светло-оранжевый

*Вкус:* в меру соленый

*Запах:* свойственный мясу птицы и соусу

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ

Номер рецептуры: 278

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина на/к | 52 | 38 | 56,1 | 51 |
| Вола | 6 | 6 | 11 | 11 |
| Молоко или вода | 6 | 6 | 16 | 16 |
| Лук репчатый | 21 | 18 | 19 | 16 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масса припущенного лука | - | 9 | - | 12 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 4 | 4 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *71* | *-* | *95* |
| Масло растительное | - | 3 | 3 | 3 |
| Вода | 12 | 12 | 16 | 16 |
| *Масса готовых тефтелей* | *-* | *60* | *-* | *80* |
| Соус томатный | - | 50 | - | 80 |
| ВЫХОД: | 60/50 | | 80/80 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 90 | 5,02 | 9,72 | 9,6 | 278,9 | 88,87 | 15,58 | 92,93 | 0,51 | 0,04 | 0,59 | 67,92 |
| 100 | 6,02 | 11,72 | 13,6 | 321,8 | 103,87 | 18,58 | 110,93 | 1,51 | 0,08 | 1,53 | 107,92 |

***Технология приготовления:***

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, рассыпчатый рис,перемешивают и формуют в виде шариков по 2-3 шт на порцию. Тефтели панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат еще 10-15 минут до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

**Органолептические показатели качества:**

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

*Консистенция:* сочная, в меру плотная

*Цвет:*  тефтелей - светло-коричневый, соуса – светло-коричневый

*Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ.

Номер рецептуры: № 246

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Говядина | 77 | 57 | 11, | 8,1 |
| Морковь | 3 | 2 | 0,3 | 0,2 |
| Лук | 2,5 | 2 | 0,25 | 0,2 |
| Масса отварного мяса |  | 50 |  | 5,0 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| Масло растительное | 5 | 10 | 0,5 | 0,1 |
| Лук | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Томат паста | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход | 85,0 | | 8,5 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 90 | 14,4 | 10,76 | 4,1 | 129 | 55,3 | 18,1 | 121 | 1,9 | 0,01 | 3,1 | 0 |
| 100 | 16,85 | 13,3 | 4,1 | 151,6 | 46,9 | 25,26 | 174,13 | 2,66 | 0,01 | 6,3 | 82,8 |

**Технологический процесс**

Подготовленное мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона), обжаривают. Затем их смешивают с мясом и томатной пастой. Заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 минут, после чего сливают бульон и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Отпускают гуляш с соусом и гарниром. Температура подачи +650С.

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид* — консистенция мяса мягкая.

*Цвет* — светло-коричневый.

*Вкус и запах* — запах свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: 259

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 75 | 55 | 139 | 126,4 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 100 | 80 | 160 | 128 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 106,7 | 80 | 170,7 | 128 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 114,3 | 80 | 183 | 128 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 123,1 | 80 | 197 | 128 |
| \*\*\*с 1 марта | 133,3 | 80 | 213,3 | 128 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 19,2 | 16 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 6,4 | 6,4 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 8 | 8 |
| ВЫХОД: | 35/100 | | 80/160 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 240 | 2 | 20,6 | 31,5 | 255,07 | 57,1 | 35,06 | 5,28 | 0 | 0,16 | 9,3 | 63 |
| 280 | 6,4 | 26,6 | 49,69 | 367,61 | 69,1 | 53,06 | 11,28 | 1,1 | 0,22 | 10,3 | 162,9 |

***Технология приготовления:***

Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* небольшие порционные куски мяса политы соусом

*Консистенция:* мяса – сочная, мягкая. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена

*Цвет:* мяса от светло-коричневого до коричневого

*Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ

Номер рецептуры: 293

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Цыпленок-бройлер | 139,7 | 100,3 | 174,7 | 125,3 |
| Масло растительное | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5,5 | 5,5 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 80/80 | | 100/100 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 90 | 21,1 | 15 | 1,1 | 242,6 | 59,98 | 13,22 | 31,47 | 0,6 | 0,1 | 0,03 | 16,36 |
| 100 | 27,1 | 21 | 2 | 290,6 | 69,98 | 19,22 | 41,47 | 1,6 | 0,11 | 0,05 | 96,06 |

**Технология приготовления:**

Подготовленные тушки птицы солят, кладут на противень. Доводят до полной готовности в жарочном шкафу. Порции птицы непосредственно пред подачей поливают сливочным маслом.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* мясо сохранило форму, сбоку гарнир

*Консистенция:* мягкая, сочная, нежная

*Цвет:*  золотистый,

*Вкус:* в меру соленый

*Запах:* свойственный мясу птицы

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23**

# Наименование кулинарного изделия (блюда):ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ

Номер рецептуры: 284

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 107 | 79 |
| *Масса готового мяса* | *-* | *50* |
| Картофель молодой до 1 сент. | 290 | 232/225 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 309 | 232/225 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 331 | 232/225 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 357 | 232/225 |
| \*\*\*с 1 марта | 386,7 | 232/225 |
| *Масса вареного протертого картофеля* | *-* | *220* |
| Лук репчатый | 10 | 10 |
| Масло растительное | 1 | 1 |
| *Масса пассерованного лука* | *-* | *4* |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Сухари | 2 | 2 |
| ВЫХОД: | - | 170 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 240 | 24,98 | 19,96 | 48,23 | 651,1 | 198 | 58,18 | 328,8 | 1,1 | 0,4 | 10,3 | 43,2 |

***Технология приготовления:***

Отварную говядину нарезают кусками по 75—100 г, про­пускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, заправляют солью. Кладут на смазанный маслом проти­вень слоем 2—3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160—180 °С в течение 8—10 минут.Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности. Воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне в течение 10—20 секунд. Сва­ренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1 — 1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивая картофельсмазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают мас­лом и запекают в течение 20-25 минут при температуре 250—280 °С. Готовую запеканку нарезают на порционные куски.Температура подачи 65°С.

**Органолептические показатели качества:**

Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса пригоревшего картофеля. На разрезе прослойка фарша серого цвета. Консистенция картофеля рыхлая, нетягучая, фарш сочный.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24\_**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С ОТВАРНЫМ МЯСОМ

Номер рецептуры: 288

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 34,6 | 31,5 | 69,2 | 63 |
| *Масса отварного мяса* | *-* | *19,5* | *-* | *39* |
| Капуста белокочанная | 90 | 72 | 180 | 140 |
| Масса припущенной капусты | - | 66,2 | - | 135 |
| Крупа рисовая | 8 | 8 | 15 | 15 |
| Масса рассыпчатой каши | - | 22,4 | 21,7 | 16,3 |
| Масло растительное | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Томат паста | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2,5 | 2,5 | 4 | 4 |
| Бульон мясной | 12 | 12 | 24 | 24 |
| Соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| ВЫХОД: | 100 | | 200 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 250 | 27,35 | 25,16 | 51,06 | 589,3 | 140,48 | 51,23 | 291,2 | 2,03 | 0,21 | 4,98 | 175 |
| 280 | 31,35 | 27,26 | 60,46 | 690,3 | 154,58 | 61,23 | 307,2 | 3,13 | 0,23 | 7,48 | 275 |

***Технология приготовления:***

Подготовленное мясо варят, охлаждают, пропускают через мясорубку 2 раза. Русовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности. Мясо соединяют с отварным рисом, добавляют соль и перемешивают. Белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, перекладывают в дуршлаг, дают стечь отвару. Подготовленую капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают, добавляют бульон, масло, томат-пасту и тушат 30-40 минут.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* Капуста мелкая, фарш сочный, вкус и запах свойственный тушеному мясу и капусты.

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:*  от светло- до темно-оранжевого

*Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеному мясу и капусты.

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 235

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г |
| Рыба свежемороженая (треска, пикша) | 88 | 64 | 94 | 68,3 | 117,3 | 85,3 |
| \*\*\*или минтай | 139 | 64 | 148,3 | 68,3 | 185,3 | 85,3 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 16 | 13,9 | 20 | 17,3 |
| Зелень петрушки | 3 | 2 | 3,2 | 2,1 | 4 | 2,7 |
| Молоко или вода | 6 | 6 | 6,4 | 6,4 | 8 | 8 |
| Яйцо | 1/13 шт. | 3 | 3,4 | 3,2 | 4,3 | 4 |
| Сухари | 9 | 9 | 9,6 | 9,6 | 12 | 12 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *94* | *-* | *100,3* | *-* | *125,3* |
| Масло растительное | 8 | 8 | 8,5 | 8,5 | 10,7 | 10,7 |
| ВЫХОД: | 75 | | 80 | | 100 | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ВЫХОД: | 100 | 200 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 90 | 11,3 | 4,4 | 9,96 | 164,13 | 50,2 | 21,3 | 95,5 | 0,9 | 0,07 | 5,13 | 13 |
| 100 | 14,3 | 5,7 | 12,76 | 374,13 | 59,2 | 31,3 | 105,5 | 2,1 | 0,08 | 7,23 | 131 |

***Технология приготовления:***

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон до румяной корочки, а затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 10-15 мин. Гарниры — картофель отварной, овощи припущенные с жиром.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид:* изделие имеет круглую форму, без трещин и разрывов на поверхности. Не допускается отслаивание панировки

*Консистенция:* однородная, рыхлая, сочная

*Цвет:* белый с сероватым оттенком

*Вкус:* в меру соленый, сочный, свойственный рыбе

*Запах* продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ.**

Номер рецептуры: № 204

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Масса отварных макарон | - | 100 | 35,0 | 35,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Сыр | 22 | 20 | 2,2 | 2,0 |
| Выход | 125,0 | | 12,5 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200 | 9,86 | 17,6 | 80,7 | 552,7 | 323,4 | 13,34 | 233,45 | 2,22 | 0,2 | 0,75 | 60,2 |
| 250 | 11,26 | 18,7 | 88,8 | 612,8 | 363,43 | 16,36 | 253,45 | 3,22 | 0,24 | 1,2 | 68,17 |

**Технологический процесс**

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с 1/3 -1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались и не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском. Посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный отварной вермишели, сыра и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННИК С МЯСОМ.**

Номер рецептуры: № 285

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Говядина | 107 | 79 | 10,7 | 7,9 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса готового мяса |  | 50 |  | 5,0 |
| Макароны | 35 | 100 | 3,5 | 10,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса пассированного лука |  | 5 |  | 0,5 |
| Яйцо | 1/8 шт | 5 | 12,5 шт. | 0,5 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сухари | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса п/ф |  | 164 |  | 16,4 |
| Масса запеченного блюда |  | 140 |  | 14,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход | 145,0 | | 14,5 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 250 | 22,58 | 28,79 | 33,74 | 475,52 | 38,38 | 47,16 | 265,5 | 2,5 | 0,08 | 0 | 78,03 |
| 280 | 26,58 | 32,94 | 51,74 | 568,52 | 56,38 | 56,16 | 276,5 | 4,74 | 0,09 | 0 | 119,03 |

**Технологический процесс**

Макароны варят в подсоленной воде, охлаждают до t 75 градусов. Мясо обжаривают, тушат, промускают через мясорубку и добавляют пассированный репчатый лук. Макароны делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшиеся макароны. Ещё раз разравнивают, посыпают сухарями и запекают.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

При отпуске нарезают по 1 куску на порцию и поливают маслом. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид* — консистенция мягкая, поверхность ровная, без трещин.

*Цвет* — светло-коричневый, румяный.

*Вкус и запах* — запах свойственный набору продуктов, с ароматом макарон, мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ с.Константиновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЕЧЕНЬ ТУШЕННАЯ В**

**СОУСЕ.**

Номер рецептуры: № 261

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

**Рецептура (раскладка продуктов)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Печень говяжья | 86 | 71 | 8,6 | 7,1 |
| или свиная | 81 | 71 | 8,1 | 7,1 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса п/ф |  | 74 |  | 7,4 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса жареной печени |  | 50 |  | 5,0 |
| Соус сметанный |  | 50 |  | 5,0 |
| Выход | 100,0 | | 10,0 | |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 90 | 11,39 | 4,89 | 3,4 | 148,1 | 31,22 | 43,76 | 9,2 | 2,1 | 0,16 | 5,97 | 87,49 |
| 100 | 14,39 | 6,89 | 10,4 | 198,9 | 36,22 | 56,76 | 11,2 | 3,45 | 0,19 | 7,37 | 198,49 |

**Технологический процесс**

Печень очищают от пленок и желчных протоков, промывают, нарезают на тонкие порционные кусочки, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают до полуготовности (5-10 минут) Затем заливают соусом, приготовленным из подсушенной муки, сметаны, соли, тушить до готовности (15-20мин).

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Подают с гарниром и соусом.Срок реализации – в течение 2 часов с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —консистенция печени мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

Цвет — светло-коричневый.

Вкус и запах — приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Утверждаю  Директор МБОУ СОШ с.Константиновка  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина  **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29**  Наименование кулинарного изделия (блюда): **Оладьи из печени с соусом молочным**  Номер рецептуры: № 282  Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.  **Рецептура (раскладка продуктов)** | | |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса** | |
|  | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Печень говяжья | **60** | **50** |
| или печень свиная | **57** | **50** |
| Хлеб пшеничный | **8** | **8** |
| Масло сливочное | **2** | **2** |
| Масса полуфабриката | **-** | **58** |
| Масло растительное | **6** | **6** |
| Масса жареных оладий | **-** | **50** |
| Масло сливочное | **5** | **5** |
| Выход | **-** | **55** |
| **Химический состав, витамины и микроэлементы**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | | Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А | | 90 | 2,5 | 5,3 | 6,2 | 137,45 | 123,25 | 12,55 | 96,5 | 0,6 | 0,16 | 31,43 | 109,71 | | 140 | 4,7 | 8,5 | 9,6 | 246,45 | 134,25 | 20,32 | 106,5 | 1,2 | 0,2 | 36,81 | 212,11 |   **Технология приготовления**  Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют жир, соль и разделывают в виде лепешек по 1-2 шт. на порцию. Жарят на сковороде с маслом, нагретым до 150-180 С, до образования корочки с обеих сторон. При отпуске оладьи поливают маслом и гарнируют.  Гарниры – пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом.  **Органолептические показатели качества:**  **Внешний вид**: оладьи равномерно обжарены и политы маслом, сбоку уложен гарнир.  **Консистенция** в меру плотная, сочная, однородная.  **Цвет**: коричневый  **Вкус**: жареной печени, умеренно соленый  **Запах:** жареной печени | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Утверждаю  Директор МБОУ СОШ с.Константиновка  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина  **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44**  Наименование кулинарного изделия (блюда):  **Соус молочный ( для подачи к блюду )**  Номер рецептуры: № 282/326  Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.  **Рецептура (раскладка продуктов)** | | |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса** |  |
| **Брутто, г** | **Нетто,г** |
| Молоко | **500** | **500** |
| Масло сливочное | **55** | **55** |
| Мука пшеничная | **55** | **55** |
| Вода | **500** | **500** |
| Сахар | **10** | **10** |
| **Выход** | **-** | **1000** |
| **Технология приготовления**  Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят.  **Органолептические показатели качества:**  *Внешний вид:* однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.  *Консистенция:* жидкая, эластичная, нежная  *Цвет:* кремовый  *Вкус:* нежный  *Запах:* кипяченного молока | | |