

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№146 КОТЛЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ 170**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	66,9	53,5	6,69	5,35
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,5	4,5	0,45	0,45
МОРКОВЬ	113,3	90,7	11,33	9,07
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	105,8	63,5	10,58	6,35
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,33 шт.	11,3	33 шт.	1,13
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	11,3	11,3	1,13	1,13
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,4	С, мг	16,5
Жиры, г	8,3		
Углеводы, г	25,5		
Энергетическая ценность, ккал	201,2		

Технология приготовления:

Подготовленные капусту и морковь нарезают соломкой и припускают отдельно до готовности, охлаждают до 40-50 °С.

Очищенный картофель варят, обсушивают и потирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40-50 °С, добавляют яйца, припущенные овощи, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют котлеты (по 2-3 шт. на порцию), панируют в сухарях.

Котлеты из овощей укладывают на смазанный маслом лист и запекают в жарочном шкафу при температуре 220 °С в течение 15-20 мин до готовности.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным или сметанным.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным или сметанным.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овальная форма, без трещин

Консистенция: однородная

Цвет: корочки - коричневатый

Вкус: умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 146)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№233 СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ 170**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	93,6	91,7	9,36	9,17
МОРКОВЬ	35,9	28,8	3,59	2,88
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,6	2,6	0,26	0,26
КРУПА МАННАЯ	4	4	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	4,6	13 шт.	0,46
САХАР ПЕСОК	10,4	10,4	1,04	1,04
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15,6	15,6	1,56	1,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,3	С, мг	0,8
Жиры, г	15,7		
Углеводы, г	28,0		
Энергетическая ценность, ккал	333,7		

Технология приготовления:

Соус №351, 354

Очищенную сырую морковь измельчают и припускают с маслом сливочным в не-большом количестве воды (10% воды к массе нетто моркови).

Затем всыпают манную крупу и, помешивая, нагревают до набухания. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, сырыми яйцами, сахаром, солью и частью муки (2/3 от всего количества). Из подготовленной массы формируют сырники, панируют их в муке и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 15-20 минут до образования румяной корочки.

Отпускаются с молочным или сметанным соусом.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены, политы соусом

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый

Вкус: сладкий, свойственный творогу и продуктам, входящим в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с.
(технологическая карта № 233)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№53 ИКРА КАБАЧКОВАЯ 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАБАЧКИ	116,8	87,6	11,68	8,76
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,5	9,6	1,15	0,96
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	8,8	8,8	0,88	0,88
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9	С, мг	6,5
Жиры, г	4,2		
Углеводы, г	5,7		
Энергетическая ценность, ккал	64,7		

Технология приготовления:

Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, припускают, измельчают, добавляют припущенный с томатом шинкованный репчатый лук и тушат до готовности 15-20 минут. Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — Уложена горкой, посыпана зеленью
- Консистенция — мягкая, сочная, однородная;
- Цвет — светло- коричневый.
- Вкус — продуктоов, входящих в блюдо.
- Запах свойственный входящим в блюдо продуктам.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детейв дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 53)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№54 ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (свекольная) 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	79,63	63,7	7,96	6,37
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,7	13,2	1,57	1,32
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	22	22	2,2	2,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,0	С, мг	5,4
Жиры, г	4,8		
Углеводы, г	9,9		
Энергетическая ценность, ккал	90,7		

Технология приготовления:

Свеклу или морковь отваривают очищают от кожицы и измельчают, репчатый лук шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — Икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны.
- Консистенция — мягкая, сочная;
- Цвет — продуктоов, входящих в блюдо.
- Вкус — продуктоов, входящих в блюдо.
- Запах свойственный входящим в блюдо продуктам.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с.
(технологическая карта № 54)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№324 ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ	109	87,2	10,9	8,72
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,7	3,7	0,37	0,37
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1	С, мг	1,8
Жиры, г	2,7		
Углеводы, г	6,6		
Энергетическая ценность, ккал	56,5		

Технология приготовления:

Морковь очищают, нарезают и припускают.

Свеклу варят, очищают от кожицы. Морковь или свеклу протирают, добавляют сливочное масло, сахар и прогревают 5-7 минут.

Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертые овощи, без комков, сверху - сливочное масло

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: нежно-оранжевый - пюре из моркови или малиново-красный - из свеклы

Вкус: отварной моркови или свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварной моркови или свеклы, сливочного масла

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 324)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№336 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 170**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	243,6	194,8	24,36	19,48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,7	5,7	0,57	0,57
МОРКОВЬ	4,2	3,4	0,42	0,34
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,1	6,8	0,81	0,68
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	10,2	10,2	1,02	1,02
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
САХАР ПЕСОК	5,1	5,1	0,51	0,51
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,1	С, мг	36,6
Жиры, г	5,7		
Углеводы, г	17,3		
Энергетическая ценность, ккал	139,5		

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20—30% к массе сырой капусты), масло растительное, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой, морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Для детей первой возрастной группы соус готовят без томатного пюре. Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки
 Консистенция: сочная, слабо хрустящая
 Цвет: светло-коричневый
 Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий
 Запах: тушеной капусты, томата, овощей

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 336)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№137 РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ 155**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	80	48	8	4,8
МОРКОВЬ	30	24	3	2,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	24	20,16	2,4	2,02
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	21	16,8	2,1	1,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,8	3,8	0,38	0,38
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	31,3	31,3	3,13	3,13
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,63	0,63
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,8	3,8	0,38	0,38
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%				0
КАБАЧКИ	24,27	18,2	2,43	1,82
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,3	С, мг	9,2
Жиры, г	13,4		
Углеводы, г	22,2		
Энергетическая ценность, ккал	236,8		

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и слегка запекают в жарочном шкафу. Капусту белокочанную нарезают квадратиками и припускают до полуготовности. Затем картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенный репчатый лук, тыкву или кабачки и продолжают тушить 15 мин. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

Правила оформления, подачи блюд:

Рагу кладут горкой на тарелку, поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным и посыпают зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — картофель и овощи нарезаны кубиками или дольками, капуста квадратиками, форма нарезки сохранена;
- консистенция — мягкая, плотная.
- цвет — светло-оранжевый;
- вкус — умеренно-соленый ;
- запах — тушеных овощной.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 137)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№172 КАША ВЯЗКАЯ С МОРКОВЬЮ 200/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	44,44	44	4,44	4,4
МОРКОВЬ	45	36	4,5	3,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5,3	5,3	0,53	0,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,7	66,7	6,67	6,67
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	73,3	73,3	7,33	7,33
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,4	С, мг	1,1
Жиры, г	7,1		
Углеводы, г	39,8		
Энергетическая ценность, ккал	250,4		

Технология приготовления:

Очищенную сырую морковь мелко шинкуют, припускают с маслом, кладут в кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар, засыпают подготовленную крупу и варят до готовности и отпускают.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске в горячую кашу с тыквой кладут поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша положена горкой, сохраняющей форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие, морковь - мягкая

Цвет: желтый

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с.
(технологическая карта № 172)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№135 СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	83,3	66,7	8,33	6,67
ЯБЛОКИ	18,2	16	1,82	1,6
САХАР ПЕСОК	2,7	2,7	0,27	0,27
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,6	4,5	0,46	0,45
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,7	13,7	1,37	1,37
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,4	С, мг	3,3
Жиры, г	0,9		
Углеводы, г	11,1		
Энергетическая ценность, ккал	58,6		

Технология приготовления:

Сметана или соус №354, 367

Отварную очищенную свеклу и яблоки, очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками, перемешивают, заправляют сахаром, сметанным соусом и тушат 10-15 мин.

При отпуске можно посыпать зеленью.

Правила оформления, подачи блюд:

Овощи кладут горкой на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла и яблоки нарезаны ломтиками, сохранили форму

Консистенция: в меру густая

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: тушеных компонентов и соуса

Запах: тушеных компонентов и соуса

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с.
(технологическая карта № 135)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№54 ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (морковная) 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ	79,63	63,7	7,96	6,37
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,7	13,2	1,57	1,32
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	22	22	2,2	2,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8	С, мг	4,1
Жиры, г	4,8		
Углеводы, г	8,8		
Энергетическая ценность, ккал	86,3		

Технология приготовления:

Свеклу или морковь отваривают очищают от кожицы и измельчают, репчатый лук шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — Икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны.
- Консистенция — мягкая, сочная;
- Цвет — продуктоов, входящих в блюдо.
- Вкус — продуктоов, входящих в блюдо.
- Запах свойственный входящим в блюдо продуктам.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 54)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№169 КАША ВЯЗКАЯ С ТЫКВОЙ (пшеница) 200/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	43,8	43,4	4,38	4,34
ТЫКВА	100,9	70,7	10,09	7,07
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
САХАР ПЕСОК	2,7	2,7	0,27	0,27
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,4	С, мг	2,8
Жиры, г	7,9		
Углеводы, г	40,1		
Энергетическая ценность, ккал	259,3		

Технология приготовления:

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками или мелко шинкуют, закладывают в кипящее молоко или смесь молока с водой. Добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении.

При отпуске в горячую кашу с тыквой поливают прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске в горячую кашу с тыквой кладут кусочек масла или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные

Консистенция: однородная, вязкая, крупы - мягкая

Цвет: желтый или оранжевый

Вкус: выраженный вкус крупы, молока, тыквы

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 169)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№131 ТЫКВА ПРИПУЩЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ 80**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЫКВА	91,5	64	9,15	6,4
ЯБЛОКИ	25,5	22,4	2,55	2,24
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	8	8	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,2	3,2	0,32	0,32
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9	С, мг	2,9
Жиры, г	2,4		
Углеводы, г	13,0		
Энергетическая ценность, ккал	79,3		

Технология приготовления:

Подготовленную тыкву очищают, удаляют семена и нарезают ломтиками. Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают ломтиками. Изюм перебирают и промывают. Тыкву припускают с добавлением сахара, масла, затем добавляют яблоки, изюм и доводят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Рагу кладут горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тыква и яблоки нарезаны ломтиками, сохраняют первоначальную форму

Консистенция: в меру густая

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: тыквы, яблок и изюма, сладковатый

Запах: припущенной тыквы и яблок

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **№294 ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ 200/5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	135	125,5	13,5	12,55
КРУПА РИСОВАЯ	25,1	25,1	2,51	2,51
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	59,5	50	5,95	5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,32 шт.	11,1	32 шт.	1,11
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	3,4	10 шт.	0,34
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	26,0	С, мг	18,6
Жиры, г	6,6		
Углеводы, г	22,1		
Энергетическая ценность, ккал	277,6		

Технология приготовления:

Соус №354 или масло сливочное

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С.

Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не рас-трескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 294)