

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат из моркови.**

Номер рецептуры: 49

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая	108	86	10,8	8,6
сметана	10	10	1,0	1,0
сахар	5	5	0,5	0,5
Выход: 100	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,2	Ca (мг)	75,7
Жиры (г)	0,17	Mg (мг)	31,3
Углеводы (г)	14,3	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	63,5	C (мг)	1,83

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Добавляют сахар, выкладывают горкой и поливают прокипяченной сметаной.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Маринованная свекла**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	128	100*	12,8	10,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,0001	0,0001	0,01	0,01
Масса маринада		50		
Сахар	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
*Масса вареной очищенной свеклы				
Выход: 100	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,5	Ca (мг)	32,2
Жиры (г)	3,2	Mg (мг)	20,3
Углеводы (г)	10,3	Fe (мг)	1,3
Эн. ценность (ккал)	92,8	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Охлажденную очищенную вареную свеклу нарезают кубиками, брусочками, ломтиками или соломкой, заливают горячим маринадом и маринуют 3...4 ч при температуре 0...4 °С. Затем маринад сливают, а свеклу заправляют сахаром. Слитый маринад можно использовать для заправки борщей.

Маринад : в горячую воду кладут соль и лавровый лист, доводят до кипения, настаивают 4...5.ч и процеживают.

При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Маринованная свекла**

Номер рецептуры: 112

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	77	60*	7,7	6,0
Соль	0,5	0,5	0,05	0,5
Лавровый лист	0,00006	0,00006	0,006	0,006
Масса маринада		30		
Сахар	0,9	0,9	0,09	0,09
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
*Масса вареной очищенной свеклы				
Выход: 60	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,5	Ca (мг)	19,3
Жиры (г)	1,9	Mg (мг)	12,2
Углеводы (г)	6,2	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	55,7	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Охлажденную очищенную вареную свеклу нарезают кубиками, брусочками, ломтиками или соломкой, заливают горячим маринадом и маринуют 3...4 ч при температуре 0...4 °С. Затем маринад сливают, а свеклу заправляют сахаром. Слитый маринад можно использовать для заправки борщей.

Маринад : в горячую воду кладут соль и лавровый лист, доводят до кипения, настаивают 4...5.ч и процеживают.

При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат картофельный с огурцами**

Номер рецептуры: 107

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	36	25,7	3,6	2,57
Лук репчатый	6,5	5,2	0,65	0,52
Огурцы соленые	19	15	1,9	1,5
Морковь	7,6	6	0,76	0,6
Масло растительное	15	15	1,5	1,5
Сахар	0,45	0,45	0,045	0,045
соль	0,18	0,18	0,018	0,018
Выход: 60	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,02	Ca (мг)	28,8
Жиры (г)	1,92	Mg (мг)	11,4
Углеводы (г)	5,16	Fe (мг)	0,42
Эн. ценность (ккал)	42,6	C (мг)	6,6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Соленые огурцы, очищенные от кожицы, вареную морковь нарезают ломтиками. Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным луком. Все овощи соединяют и заправляют маслом с солью и сахаром.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат картофельный с огурцами**

Номер рецептуры: 107

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	59	43	5,9	4,3
Лук репчатый	10,3	8,7	1,03	0,87
Огурцы соленые	31,3	25	3,13	2,5
Морковь	12,6	10	1,26	1,0
Масло растительное	25	25	2,5	2,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
соль	2	2	0,2	0,2
Выход: 100	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,7	Ca (мг)	48
Жиры (г)	3,2	Mg (мг)	19
Углеводы (г)	8,6	Fe (мг)	07
Эн. ценность (ккал)	71	C (мг)	11

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Соленые огурцы, очищенные от кожицы, вареную морковь нарезают ломтиками. Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным луком. Все овощи соединяют и заправляют маслом с солью и сахаром.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат из белокочанной капусты**

Номер рецептуры: **108**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	98,6	78,9	9,86	7,89
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 100	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,5	Ca (мг)	37,83
Жиры (г)	4	Mg (мг)	13
Углеводы (г)	8,16	Fe (мг)	0,75
Эн. ценность (ккал)	86,7	C (мг)	14,7

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Капусту шинкуют, добавляют соль и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованной морковью, добавляют сахар и масло.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат из белокочанной капусты**

Номер рецептуры: **108**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	59	47,3	5,9	4,73
Морковь	7,5	6	0,75	0,6
Сахар	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
соль	1	1	0,1	0,1
Выход: 60	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,9	Ca (мг)	22,7
Жиры (г)	3,4	Mg (мг)	7,8
Углеводы (г)	4,9	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	52	C (мг)	8,8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Капусту шинкуют, добавляют соль и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованной морковью, добавляют сахар и масло.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат из разных овощей «Степной»**

Номер рецептуры: **25**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	18	13,2	1,8	1,32
Морковь	14,4	11,4	1,44	1,14
Огурцы соленые	12,6	10,2	1,26	1,02
Лук репчатый	12	10,2	1,2	1,02
Горошек зеленый консервированный	10,2	10,2	1,02	1,02
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
сахар	0,45	0,45	0,045	0,045
соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,9	Ca (мг)	8,7
Жиры (г)	2,4	Mg (мг)	7,8
Углеводы (г)	4,9	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	52	C (мг)	8,8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Очищенный сырой картофель нарезают соломкой и бланшируют в подсоленной воде 5 минут. Подготовленную сырую морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, лук мелко шинкуют. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, заправку и перемешивают.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат из разных овощей «Степной»**

Номер рецептуры: **25**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	30	22	3,0	2,2
Морковь	24	19	2,4	1,9
Огурцы соленые	21	17	2,1	1,7
Лук репчатый	20	17	2,0	1,7
Горошек зеленый консервированный	17	17	1,7	1,7
Масло растительное	4,2	4,2	0,42	0,42
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,2	0,02
сахар	0,75	0,75	0,075	0,075
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 100	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,5	Ca (мг)	14,5
Жиры (г)	4	Mg (мг)	13
Углеводы (г)	8,2	Fe (мг)	1
Эн. ценность (ккал)	87	C (мг)	14,7

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Очищенный сырой картофель нарезают соломкой и бланшируют в подсоленной воде 5 минут. Подготовленную сырую морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, лук мелко шинкуют. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, заправку и перемешивают.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Винегрет овощной**

Номер рецептуры: **71**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	29	21"	2,9	2,1
Свекла	19	15'	1,9	1,5
Морковь	13	10'	1,3	1,0
Огурцы соленые	19	15	1,9	1,5
Капуста квашеная	21	15	2,1	1,5
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
Масло растительное	10	10	1,0	1,0
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 100	-		-	-

" масса вареных очищенных овощей
Огурцы можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,4	Ca (мг)	26,2
Жиры (г)	10,1	Mg (мг)	23
Углеводы (г)	6,8	Fe (мг)	0,9
Эн. ценность (ккал)	124	C (мг)	16,2

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Лук репчатый нарезают полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Винегрет овощной**

Номер рецептуры: **71**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	18	13"	1,8	1,3
Свекла	11,4	9'	1,14	0,9
Морковь	8	6'	0,8	0,6
Огурцы соленые	11,4	9	1,14	0,9
Капуста квашеная	13	9	1,3	0,9
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 60	-		-	-

" масса вареных очищенных овощей
Огурцы можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,84	Ca (мг)	15,72
Жиры (г)	6,06	Mg (мг)	13,8
Углеводы (г)	4,08	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	74,4	C (мг)	9,72

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Лук репчатый нарезают полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Тефтели из печени и риса с соусом**Номер рецептуры: **465**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья	61	55	6,1	5,5
Крупа рисовая	16	16	1,6	1,6
Лук репчатый	36	30	3,6	3,0
Мargarин столовый	15	15	1,5	1,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Яйцо	20	20	2,0	2,0
Масса готовых изделий		115		11,5
Соус № 582	50	50	5,0	5,0
Выход: 115/050	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,39	Ca (мг)	52
Жиры (г)	6,97	Mg (мг)	57,3
Углеводы (г)	10,38	Fe (мг)	2,03
Эн. ценность (ккал)	132	C (мг)	4,67

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Промытую и отделенную от пленки печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, соединяют с отварным рисом, мелко нарезанным пассерованным луком репчатым, добавляют сырые яйца, соль, тщательно перемешивают. Массу разделявают в виде шариков (по 5 шт на порцию), обжаривают на сковороде, заливают соусом белым и тушат 8 – 10 мин. Отпускают тефтели вместе с соусом, в котором тушились.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Тефтели из печени и риса с соусом**Номер рецептуры: **465**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья	42,4	38,2	4,24	3,82
Крупа рисовая	11	11	1,1	1,1
Лук репчатый	25	21	2,5	2,1
Маргарин столовый	10,4	10,4	1,04	1,04
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Яйцо	14	14	1,4	1,4
Масса готовых изделий		80		80
Соус № 582	50	50	5,0	5,0
Выход: 80/050	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,05	Ca (мг)	37
Жиры (г)	4,85	Mg (мг)	40
Углеводы (г)	7,23	Fe (мг)	1,41
Эн. ценность (ккал)	94	C (мг)	3,25

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Промытую и отделенную от пленки печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, соединяют с отварным рисом, мелко нарезанным пассерованным луком репчатым, добавляют сырые яйца, соль, тщательно перемешивают. Массу разделявают в виде шариков (по 5 шт на порцию), обжаривают на сковороде, заливают соусом белым и тушат 8 – 10 мин. Отпускают тефтели вместе с соусом, в котором тушились.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Соус белый основной**

Номер рецептуры: **582**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бульон	55	55	5,5	5,5
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Петрушка корень	0,65	0,5	0,065	0,05
Выход: 50	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,9	Ca (мг)	6,6
Жиры (г)	2,3	Mg (мг)	7,7
Углеводы (г)	1,9	Fe (мг)	1,0
Эн. ценность (ккал)	32	C (мг)	0,45

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60 -70 °С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку и лук и варят 25 – 30 мин. В конце варки добавляют соль, перец, лавровый лист.. затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи. И доводят до кипения.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Плов из говядины.**Номер рецептуры: **443**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	171	126	17,1	12,6
Крупа рисовая	58	58	5,8	5,8
Масло растительное	9	9	0,9	0,9
Лук репчатый	10,2	8	1,02	0,8
Морковь	17	14	1,7	1,4
Томатное пюре	13,6	13,6	1,36	1,36
соль	1	1	0,1	0,1
Бульон	272	272	27,2	27,2
Выход: 250	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	20,4	Ca (мг)	60,8
Жиры (г)	22,25	Mg (мг)	64
Углеводы (г)	66	Fe (мг)	3,24
Эн. ценность (ккал)	437,5	C (мг)	1,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное кусочками по 20...30гр мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют пассерованные с томатом морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном, доводят до кипения и всыпают промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25...40 мин. Отпускают , равномерно распределяя вместе с рисом и овощами.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Плов из говядины.**Номер рецептуры: **443**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	214	157	21,4	15,7
Крупа рисовая	68	68	6,8	6,8
Масло растительное	10	10	1,0	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Морковь	20	16	2,0	1,6
Томатное пюре	16	16	1,6	1,6
соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Бульон	320	320	32,0	32,0
Выход: 300	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	24,48	Ca (мг)	73
Жиры (г)	26,7	Mg (мг)	76
Углеводы (г)	79,2	Fe (мг)	3,9
Эн. ценность (ккал)	524,4	C (мг)	1,5

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное кусочками по 20...30гр мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют пассированные с томатом морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном, доводят до кипения и всыпают промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25...40 мин. Отпускают, равномерно распределяя вместе с рисом и овощами.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Яйцо вареное в скорлупе**

Номер рецептуры: **367**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо	1шт	40	100	4,0
Соль	4	4	0,4	0,4
Выход: 1шт/40	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,1	Ca (мг)	27,8
Жиры (г)	4,6	Mg (мг)	5
Углеводы (г)	0,3	Fe (мг)	102
Эн. ценность (ккал)	63	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Обработанные предварительно яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят 8...10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Сосиски отварные**

Номер рецептуры: **476**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сосиски	82	80	8,2	8
соль	1	1	0,1	0,1
Выход: 80	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,6	Ca (мг)	61,1
Жиры (г)	12,5	Mg (мг)	12,3
Углеводы (г)	1,5	Fe (мг)	0,7
Эн. ценность (ккал)	163,4	C (мг)	0,3

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сосиски (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3...5 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски не следует хранить в горячей воде.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Сосиски отварные**Номер рецептуры: **476**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сосиски	102	100	10,2	10
соль	1	1	0,1	0,1
Выход: 100	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7	Ca (мг)	76,4
Жиры (г)	15,6	Mg (мг)	15,4
Углеводы (г)	1,9	Fe (мг)	0,87
Эн. ценность (ккал)	204,2	C (мг)	0,36

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сосиски (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3...5 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски не следует хранить в горячей воде.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Горбуша припущенная**

Номер рецептуры: **404**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горбуша неразделанная	145	100	14,5	9,7
Лук репчатый	4	3	0,4	0,3
Зелень укропа	4	3	0,4	0,3
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 80	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	19,77	Ca (мг)	15,1
Жиры (г)	5,65	Mg (мг)	10,4
Углеводы (г)	0,48	Fe (мг)	0,64
Эн. ценность (ккал)	120,2	C (мг)	0,128

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рыбу размораживают, очищают от чешуи. Отделяют голову, позвоночник и плавники. Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду , солят, добавляют лук репчатый, зелень, специи и припускают 10...15 мин.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Горбуша припущенная

Номер рецептуры: 404

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горбуша неразделанная	181	125	18,1	12,5
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Зелень укропа	5	4	0,5	0,4
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 100	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	24,72	Ca (мг)	29,2
Жиры (г)	5,48	Mg (мг)	13
Углеводы (г)	0,6	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	150,25	C (мг)	0,16

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рыбу размораживают, очищают от чешуи. Отделяют голову, позвоночник и плавники. Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду, солят, добавляют лук репчатый, зелень, специи и припускают 10...15 мин.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Горбуша припущенная**Номер рецептуры: **404**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горбуша неразделанная	181	125	18,1	12,5
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Зелень укропа	5	4	0,5	0,4
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 100	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	24,72	Ca (мг)	29,2
Жиры (г)	5,48	Mg (мг)	13
Углеводы (г)	0,6	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	150,25	C (мг)	0,16

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рыбу размораживают, очищают от чешуи. Отделяют голову, позвоночник и плавники. Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду, солят, добавляют лук репчатый, зелень, специи и припускают 10... 15 мин.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Котлета говяжья**Номер рецептуры: **555**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	69	59,2	8,0	5,92
Хлеб пшеничный	14,4	14,4	1,44	1,44
Молоко	19,2	19,2	1,92	1,92
Мука пшеничная	8	8	0,8	0,8
Маргарин столовый	5	5	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 80	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	12,72	Ca (мг)	41
Жиры (г)	16,1	Mg (мг)	27
Углеводы (г)	3	Fe (мг)	1,5
Эн. ценность (ккал)	278	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное на куски мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб предварительно замоченный в молоке, соль, все перемешивают. После повторно пропускают через мясорубку и перемешивают.

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально – приплюснутой формы с заостренным концом толщиной 2 – 2,5 мм, или биточки, или плоскоовальной формы толщиной 1 см.

Обваливают в муке и жарят на сковороде 3 – 5 мин. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 -280°С 5 – 7 минут

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Котлета говяжья**Номер рецептуры: **555**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	86	74	10,0	7,4
Хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8
Молоко	24	24	2,4	2,4
Мука пшеничная	10	10	1,0	1,0
Маргарин столовый	6	6	0,6	0,6
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 100	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	15,9	Ca (мг)	51,2
Жиры (г)	18,2	Mg (мг)	33,75
Углеводы (г)	4	Fe (мг)	1,9
Эн. ценность (ккал)	347,5	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное на куски мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб предварительно замоченный в молоке, соль, все перемешивают. После повторно пропускают через мясорубку и перемешивают.

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально – приплюснутой формы с заостренным концом толщиной 2 – 2,5 мм, или биточки, или плоскоовальной формы толщиной 1 см.

Обваливают в муке и жарят на сковороде 3 – 5 мин. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 -280°С 5 – 7 минут

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Тефтели с соусом**

Номер рецептуры: **561**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свинина (котлетное мясо)	60	51	6,0	5,1
Хлеб пшеничный	11	11	1,1	1,1
Молоко	16	16	1,6	1,6
Лук репчатый	32	26,5	3,2	2,65
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Мука пшеничная	5,3	5,3	0,53	0,53
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Соус № 667	50	50	5,0	5,0
Выход: 80/50	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	14,8	Ca (мг)	44
Жиры (г)	16,4	Mg (мг)	38
Углеводы (г)	10,1	Fe (мг)	1,6
Эн. ценность (ккал)	257	C (мг)	1,8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В котлетную массу добавляюб измельченный пассерованный лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3...4 шт на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1...2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10.20 г воды, и тушат 8... 10мин. Отпускают тефтели с соусом, в котором тушились.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Тефтели с соусом**

Номер рецептуры: **561**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свинина (котлетное мясо)	75	63,3	7,5	6,33
Хлеб пшеничный	13,3	13,3	1,33	1,33
Молоко	20	20	2,0	2,0
Лук репчатый	40	33,3	4,0	3,33
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	7	7	0,7	0,7
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Соус № 667	75	75	7,5	7,5
Выход: 100/80	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	18,5	Ca (мг)	55
Жиры (г)	19,1	Mg (мг)	47,5
Углеводы (г)	12,6	Fe (мг)	2
Эн. ценность (ккал)	301	C (мг)	2,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В котлетную массу добавляюб измельченный пассерованный лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3...4 шт на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1...2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10.20 г воды, и тушат 8... 10мин. Отпускают тефтели с соусом, в котором тушились.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Соус красный основной**

Номер рецептуры: **667**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бульон № 666	50	50	5,0	5,0
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Морковь	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Сахар	0,75	0,75	0,075	0,075
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,6	Ca (мг)	6,1
Жиры (г)	1,7	Mg (мг)	7,0
Углеводы (г)	1,5	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	24	C (мг)	0,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанные лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать еще 10...15 мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150...160° С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70...80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45...60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Соус красный основной**Номер рецептуры: **667**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бульон № 666	75	75	7,5	7,5
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15
Мука пшеничная	3,75	3,75	0,375	0,375
Томатное пюре	7,5	7,5	0,75	0,75
Морковь	7,5	6	0,75	0,6
Лук репчатый	1,8	1,5	0,18	0,15
Сахар	1,1	1,1	0,11	0,11
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 75	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,7	Ca (мг)	6,7
Жиры (г)	1,9	Mg (мг)	8,0
Углеводы (г)	1,8	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	36	C (мг)	0,6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанные лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать еще 10...15 мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150...160° С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70...80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45...60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон коричневый**

Номер рецептуры: **666**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кости пищевые (свиные)	25	25	2,5	2,5
Вода	75	75	7,5	7,5
Лук репчатый	0,7	0,6	0,07	0,06
Морковь	0,75	0,6	0,075	0,06
укроп зелень	0,8	0,6	0,08	0,06
Выход: 50	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,9	Ca (мг)	5,1
Жиры (г)	2,4	Mg (мг)	1,8
Углеводы (г)	0,1	Fe (мг)	0,1
Эн. ценность (ккал)	14	C (мг)	0,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сырые кости, промытые и нарубленные на куски длиной 5...7 см, жарят на противне в жарочном шкафу при 160...170° С с добавлением моркови, лука репчатого 30...40 мин. Когда кости приобретут светло-коричневый цвет, обжаривание прекращают, а жир, выделившийся из костей, сливают.

Обжаренные кости с подпеченными овощами кладут в котел, заливают горячей водой и варят 5...6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. Готовый бульон процеживают.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон коричневый**

Номер рецептуры: **666**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кости пищевые (свиные)	37,5	37,5	0,75	3,75
Вода	112,5	112,5	11,25	11,25
Лук репчатый	1,05	0,9	0,1	0,09
Морковь	1,125	0,9	0,112	0,09
укроп зелень	1,2	0,9	0,12	0,09
Выход: 75	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,35	Ca (мг)	7,6
Жиры (г)	3,6	Mg (мг)	2,7
Углеводы (г)	0,15	Fe (мг)	0,15
Эн. ценность (ккал)	21	C (мг)	0,15

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сырые кости, промытые и нарубленные на куски длиной 5...7 см, жарят на противне в жарочном шкафу при 160...170° С с добавлением моркови, лука репчатого 30...40 мин. Когда кости приобретут светло-коричневый цвет, обжаривание прекращают, а жир, выделившийся из костей, сливают.

Обжаренные кости с подпеченными овощами кладут в котел, заливают горячей водой и варят 5...6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. Готовый бульон процеживают.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Плов из свинины.**

Номер рецептуры: **539**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свинина (лопаточная часть, грудинка)	87	74	8,7	7,4
Крупа рисовая	68	68	6,8	6,8
Масло растительное	10	10	1,0	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Морковь	19	15	1,9	1,5
Томатное пюре	15	15	1,5	1,5
соль	1	1	0,1	0,1
Бульон костный свиной № 183	160	160	16,0	16,0
Выход: 250	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	24,4	Ca (мг)	68
Жиры (г)	23,6	Mg (мг)	40,5
Углеводы (г)	37,3	Fe (мг)	1,43
Эн. ценность (ккал)	402	C (мг)	2,48

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное кусочками по 20...30гр мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют пассерованные с томатом морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном, доводят до кипения и всыпают промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25...40 мин. Отпускают , равномерно распределяя вместе с рисом и овощами.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон костный свиной**Номер рецептуры: **183**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кости свинины	40	40	4,0	4,0
Морковь	1,6	1,28	0,16	0,128
Лук репчатый	1,6	1,28	0,16	0,128
Зелень укропа	1,1	0,8	0,11	0,08
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход: 160	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,8	Ca (мг)	5,1
Жиры (г)	2,1	Mg (мг)	2,3
Углеводы (г)	0,2	Fe (мг)	0,1
Эн. ценность (ккал)	32	C (мг)	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарубленные и промытые кости свинины заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30...40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Котлета из свинины**Номер рецептуры: **555**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свинина (котлетное мясо)	70,4	60,4	7,04	6,04
Хлеб пшеничный	14,4	14,4	1,44	1,44
Молоко	19,2	19,2	1,92	1,92
Мука пшеничная	8	8	0,8	0,8
Маргарин столовый	5	5	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
лук репчатый	8	6	0,8	0,6
Выход: 80	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	11,7	Ca (мг)	21
Жиры (г)	12	Mg (мг)	22
Углеводы (г)	3,3	Fe (мг)	1,2
Эн. ценность (ккал)	208	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное на куски мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб предварительно замоченный в молоке, соль, все перемешивают. После повторно пропускают через мясорубку и перемешивают.

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально – приплюснутой формы с заостренным концом толщиной 2 – 2,5 мм, или биточки, или плоскоовальной формы толщиной 1 см.

Обваливают в муке и жарят на сковороде 3 – 5 мин. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 -280°C 5 – 7 минут

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Котлета из свинины**Номер рецептуры: **555**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свинина (котлетное мясо)	87	74	8,7	7,4
Хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8
Молоко	24	24	2,4	2,4
Мука пшеничная	10	10	1,0	1,0
Маргарин столовый	6	6	0,6	0,6
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Лук репчатый	10	8	1,00	0,8
Выход: 100	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	14,6	Ca (мг)	26,25
Жиры (г)	15	Mg (мг)	27,5
Углеводы (г)	6,2	Fe (мг)	1,5
Эн. ценность (ккал)	246	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное на куски мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб предварительно замоченный в молоке, соль, все перемешивают. После повторно пропускают через мясорубку и перемешивают.

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально – приплюснутой формы с заостренным концом толщиной 2 – 2,5 мм, или биточки, или плоскоовальной формы толщиной 1 см.

Обваливают в муке и жарят на сковороде 3 – 5 мин. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 -280°C 5 – 7 минут

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Печень тушеная в соусе**Номер рецептуры: **533**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья	137,6	113,6	13,76	11,36
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Маргарин	8	8	0,8	0,8
Соль	1	1	0,1	0,1
Соус № 698	80	80	0,8	0,8
Выход: 80/80	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	12,8	Ca (мг)	14
Жиры (г)	13	Mg (мг)	12,75
Углеводы (г)	8,2	Fe (мг)	3,75
Эн. ценность (ккал)	229	C (мг)	9,75

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течении 15-20 минут. Подают с соусом.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Печень тушеная в соусе**Номер рецептуры: **533**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья	172	142	17,2	14,2
Мука пшеничная	6	6	0,6	0,6
Маргарин	10	10	1,0	1,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Соус № 698	100	100	10,0	10,0
Выход: 100/100	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	16	Ca (мг)	40,5
Жиры (г)	16,25	Mg (мг)	16
Углеводы (г)	10,25	Fe (мг)	4,7
Эн. ценность (ккал)	286,3	C (мг)	12,18

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течении 15-20 минут. Подают с соусом.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Соус сметанный с томатом**Номер рецептуры: **698 +697**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
томатное пюре	10	10	1,0	1,0
сметана	25	25	0,25	0,25
мука пшеничная	7,5	7,5	0,075	0,075
отвар овощной	75	75	7,5	7,5
Выход: 100	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)		Ca (мг)	
Жиры (г)		Mg (мг)	
Углеводы (г)		Fe (мг)	
Эн. ценность (ккал)		C (мг)	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают со сметаной, доведенной до кипения, кладут томатное пюре, размешивают, заправляют солью, варят 5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Соус сметанный с томатом**Номер рецептуры: **698 +697**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
томатное пюре	8	8	0,8	0,8
сметана	20	20	2,0	2,0
мука пшеничная	6	6	0,6	0,6
отвар овощной	60	60	6,0	6,0
Выход: 80	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)		Ca (мг)	
Жиры (г)		Mg (мг)	
Углеводы (г)		Fe (мг)	
Эн. ценность (ккал)		C (мг)	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают со сметаной, доведенной до кипения, кладут томатное пюре, размешивают, заправляют солью, варят 5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Куры отварные**Номер рецептуры: **590**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Цыпленок	148	104	14,8	10,4
Лук репчатый	2,7	2,1	0,27	0,21
соль	1	1	0,1	0,1
Выход: 80	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

*о 60 кал**0142P*

Белки (г)	14,5	Ca (мг)	29,3
Жиры (г)	11,68	Mg (мг)	15
Углеводы (г)	0,5	Fe (мг)	0,68
Эн. ценность (ккал)	238	C (мг)	1,05

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Цыплят размораживают, моют . Нарубленные на порционные куски птицы кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют мелко нарезанный лук и специи и варят при слабом кипении до готовности.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Куры отварные**Номер рецептуры: **590**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Цыпленок	185	129	18,5	12,9
Лук репчатый	3,3	2,7	0,33	0,27
соль				
Выход: 100	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	18,2	Ca (мг)	37
Жиры (г)	15,6	Mg (мг)	19
Углеводы (г)	0,7	Fe (мг)	0,85
Эн. ценность (ккал)	297,5	C (мг)	1,31

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Цыплят размораживают, моют . Нарубленные на порционные куски птицы кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют мелко нарезанный лук и специи и варят при слабом кипении до готовности.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Шницель рыбный натуральный**

Номер рецептуры: **443**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай с головой	144	69	14,4	6,9
Лук репчатый	16	14	1,6	1,4
Молоко	6,4	6,4	0,64	0,64
Яйцо	3	3	0,3	0,3
Зелень укропа	3	2	0,3	0,2
Мука пшеничная	9,6	9,6	0,96	0,96
Масло растительное	9	9	0,9	0,9
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход: 80	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,35	Ca (мг)	43,5
Жиры (г)	5,8	Mg (мг)	28
Углеводы (г)	6,75	Fe (мг)	0,85
Эн. ценность (ккал)	162,3	C (мг)	1,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком, зеленью и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом молоком, панируют в муке, обжаривают с двух сторон на плите в течение 8... 10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

При отпуске шницель поливают маслом.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Шницель рыбный натуральный**Номер рецептуры: **443**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай с головой	180	86	18,0	8,6
Лук репчатый	20	17,5	2,0	1,75
Молоко	8	8	0,8	0,8
Яйцо	3,75	3,75	0,375	0,375
Зелень укропа	3,75	2,5	0,375	0,25
Мука пшеничная	12	12	1,2	1,2
Масло растительное	11,2	11,2	1,12	1,12
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	6,2	6,2	0,62	0,62
Выход: 100	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	9,2	Ca (мг)	54,5
Жиры (г)	7,25	Mg (мг)	35
Углеводы (г)	8,44	Fe (мг)	0,85
Эн. ценность (ккал)	203	C (мг)	1,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком, зеленью и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом молоком, панируют в муке, обжаривают с двух сторон на плите в течение 8... 10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

При отпуске шницель поливают маслом.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Жаркое по - домашнему**Номер рецептуры: **531**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свинина (лопатка, шея)	174	148	17,4	14,8
Картофель	182	136	18,2	13,6
Лук репчатый	20	16	2,0	1,6
Мargarин столовый	8	8	0,8	0,8
Томатное пюре	10,2	10,2	1,02	1,02
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Масса готовых овощей	170			
Масса тушеного мяса	80			
Выход: 250	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	15,7	Ca (мг)	16
Жиры (г)	19,1	Mg (мг)	22
Углеводы (г)	49	Fe (мг)	3
Эн. ценность (ккал)	437,2	C (мг)	4,6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мясо нарезают на 2 – 4 куса на порцию массой по 30-40 грамм, картофель и лук – дольками, затем мясо и овощи тушат по отдельности.

Тушеное мясо и овощи кладут в противень слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томат, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

За 5... 10 мин до готовности кладут лавровый лист.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Жаркое по - домашнему**

Номер рецептуры: **531**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свинина (лопатка, шея)	217	185	21,7	18,5
Картофель	214	160	21,4	16,0
Лук репчатый	24	18	2,4	1,8
Мargarин столовый	9	9	0,9	0,9
Томатное пюре	12	12	1,2	1,2
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Масса готовых овощей	200			
Масса тушеного мяса	100			
Выход: 300	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	18,84	Ca (мг)	20
Жиры (г)	22,92	Mg (мг)	27
Углеводы (г)	58,8	Fe (мг)	3,7
Эн. ценность (ккал)	524	C (мг)	5,7

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мясо нарезают на 2 – 4 куса на порцию массой по 30-40 грамм, картофель и лук – дольками, затем мясо и овощи тушат по отдельности.

Тушеное мясо и овощи кладут в противень слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томат, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

За 5... 10 мин до готовности кладут лавровый лист.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Пельмени отварные с маслом**

Номер рецептуры: **911**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пельмени (полуфабрикат) промышл произв.	213	213	21,3	21,3
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Соль	3	3	0,3	0,3
Выход: 230/10	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	17,5	Ca (мг)	96,2
Жиры (г)	18,8	Mg (мг)	32
Углеводы (г)	57,2	Fe (мг)	4,1
Эн. ценность (ккал)	487,2	C (мг)	1,0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 20 г соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5...7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и порционируют по 14...15 шт.на порцию.

При отпуске поливают маслом сливочным растопленным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Пельмени отварные с маслом**

Номер рецептуры: **911**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пельмени (полуфабрикат) промышл произв.	231	231	23,1	23,1
Масло сливочное	15	15	1,5	1,5
Соль	4	4	0,4	0,4
Выход: 250/15	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	19,9	Ca (мг)	104
Жиры (г)	20,4	Mg (мг)	35
Углеводы (г)	62,1	Fe (мг)	4,2
Эн. ценность (ккал)	529,5	C (мг)	1,0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 20 г соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5...7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и порционируют по 14...15 шт.на порцию.

При отпуске поливают маслом сливочным растопленным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Гуляш говяжий**

Номер рецептуры: **532**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	173	127	17,3	12,7
Масло растительное	7,5	7,5	0,75	0,75
Лук репчатый	26	21	2,6	2,1
Томатное пюре	16	16	1,6	1,6
Мука пшеничная	5,3	5,3	0,53	0,53
Соль	1	1	0,1	0,1
Масса тушеного мяса		80		
Масса соуса		100		
Выход: 80/100	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	17	Ca (мг)	9
Жиры (г)	15,9	Mg (мг)	9
Углеводы (г)	8,3	Fe (мг)	0,7
Эн. ценность (ккал)	232	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное кубиками по 20...30 г и обжаренное мясо заливают водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25...30 мин. За 10...15 мин до готовности кладут лавровый лист.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Гуляш говяжий**

Номер рецептуры: **532**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	216	159	21,6	15,9
Масло растительное	9,3	9,3	0,93	0,93
Лук репчатый	32	27	3,2	2,7
Томатное пюре	20	20	2,0	2,0
Мука пшеничная	7	7	0,7	0,7
Соль	1	1	0,1	0,1
Масса тушеного мяса		100		
Масса соуса		125		
Выход: 100/125	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	22,25	Ca (мг)	11,25
Жиры (г)	18,1	Mg (мг)	11,25
Углеводы (г)	15,6	Fe (мг)	0,9
Эн. ценность (ккал)	321	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное кубиками по 20...30 г и обжаренное мясо заливают водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25...30 мин. За 10...15 мин до готовности кладут лавровый лист.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Азу из говядины с картофелем**

Номер рецептуры: **537**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина (боковая и наружные куски тазобедренной части)	107	79	10,7	7,9
Маргарин	10	10	1,0	1,0
Томатное пюре	12	12	1,2	1,2
Лук репчатый	24	20	2,4	2,0
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Огурцы соленые	33	20	3,3	2,0
Картофель	213	160	21,3	16,0
Чеснок	1	0,8	0,1	0,08
Соль	2	2	0,2	0,2
Выход: 300	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	24,8	Ca (мг)	17
Жиры (г)	21,1	Mg (мг)	22
Углеводы (г)	44	Fe (мг)	3
Эн. ценность (ккал)	425	C (мг)	4,6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мясо, нарезанное брусочками по 10...15 г обжаривают, заливают горячим бульоном добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15...20 мин. За 5...10 мин до готовности кладут лавровый лист. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком. Отпускают вместе с соусом и гарниром.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Поджарка из говядины**

Номер рецептуры: **499**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренние куски тазобедренной части)	171	126	17,1	12,6
Масло растительное	11,2	11,2	0,112	0,112
Лук репчатый	38	32	3,8	3,2
Томатное пюре	16	16	1,6	1,6
Соль	1	1	0,1	0,1
масса жареного мяса		80		
масса пассерованного лука и томата		24		
Выход: 80/024	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	14,45	Ca (мг)	18
Жиры (г)	12,3	Mg (мг)	26,3
Углеводы (г)	8	Fe (мг)	0,9
Эн. ценность (ккал)	227	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мясо, нарезанное брусочками, массой 10...15 г, посыпают солью и жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарят 2...3 мин. Готовое мясо можно подавать совместно с гарниром (каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, капуста тушеная, свекла тушеная).

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Поджарка из говядины**

Номер рецептуры: **499**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренние куски тазобедренной части)	214	158	21,4	15,8
Масло растительное	14	14	1,4	1,4
Лук репчатый	48	40	4,8	4,0
Томатное пюре	20	20	2,0	2,0
Соль	2	2	0,2	0,2
масса жареного мяса		100		
масса пассерованного лука и томата		30		
Выход: 100/030	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	18	Ca (мг)	22,5
Жиры (г)	16,1	Mg (мг)	32,8
Углеводы (г)	10	Fe (мг)	1,12
Эн. ценность (ккал)	283,8	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мясо, нарезанное брусочками, массой 10...15 г, посыпают солью и жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарят 2...3 мин. Готовое мясо можно подавать совместно с гарниром (каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, капуста тушеная, свекла тушеная).

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575864

Владелец Кушнерик Эльвира Витальевна

Действителен с 11.04.2022 по 11.04.2023