

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Запеканка рисовая с творогом и с соусом.**

Номер рецептуры: **315**

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
Крупа рисовая	46	46	4,6	4,6
Вода	94	94	9,4	9,4
Творог	24,3	24	2,43	2,4
Яйцо куриное	6	6	0,6	0,6
Сахар	10	10	1,0	1,0
Ванилин	0,005	0,005	0,5	0,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Мука	4	4	0,4	0,4
Сметана 15 %	3,6	3,6	0,36	0,36
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Соус№ 622	35	35	3,5	3,5
Выход: 150/35	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	10,02	Ca (мг)	60,6
Жиры (г)	12,3	Mg (мг)	27
Углеводы (г)	50,4	Fe (мг)	0,9
Эн. ценность (ккал)	354	C (мг)	0,15

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В готовую рассыпчатую и охлажденную до 60-70°C кашу добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 10 минут. Подают запеканку с соусом.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Запеканка рисовая с творогом и с соусом.**

Номер рецептуры: **315**

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
Крупа рисовая	61,3	61,3	6,13	6,13
Вода	125	125	12,5	12,5
Творог	32,7	32,4	3,27	3,24
Яйцо куриное	8	8	0,8	0,8
Сахар	13,3	13,3	1,33	1,33
Ванилин	0,007	0,007	0,7	0,7
Масло сливочное	5,3	5,3	0,53	0,53
Мука	5,3	5,3	0,53	0,53
Сметана 15 %	4,8	4,8	0,48	0,48
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Соус№ 622	50	50	5,0	5,0
Выход: 200/50	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	13,1	Ca (мг)	78,2
Жиры (г)	17,1	Mg (мг)	35
Углеводы (г)	60,4	Fe (мг)	1,2
Эн. ценность (ккал)	480	C (мг)	0,2

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В готовую рассыпчатую и охлажденную до 60-70°C кашу добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 10 минут. Подают запеканку с соусом.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Соус яблочный**Номер рецептуры: **622**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
Яблоки свежие	9	7,9	0,9	0,79
Сахар	4,4	4,4	0,44	0,44
Крахмал картофельный	1,05	1,05	0,105	0,105
Кислота лимонная	0,035	0,035	0,0035	0,0035
Вода	28	28	0,28	0,28
Выход: 35	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)		Ca (мг)	
Жиры (г)		Mg (мг)	
Углеводы (г)		Fe (мг)	
Эн. ценность (ккал)	24	C (мг)	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей (без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течении 6..8 минут в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пюреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Соус яблочный**

Номер рецептуры: **622**

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
Яблоки свежие	12,8	11,25	1,28	1,125
Сахар	6,25	6,25	0,625	0,625
Крахмал картофельный	1,5	1,5	0,15	0,15
Кислота лимонная	0,05	0,05	0,005	0,005
Вода	40	40	0,4	0,4
Выход: 50	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)		Ca (мг)	
Жиры (г)		Mg (мг)	
Углеводы (г)		Fe (мг)	
Эн. ценность (ккал)	34	C (мг)	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей (без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течении 6..8 минут в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пюреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша жидкая рисовая молочная с маслом**

Номер рецептуры: **350**

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
Молоко сухое	21	21	2,1	2,1
вода	176	176	17,6	17,6
соль	1	1	0,1	0,1
сахар	6	6	0,6	0,6
рис	30,8	30,8	3,08	3,08
масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход: 200/010	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,8	Ca (мг)	121
Жиры (г)	9,2	Mg (мг)	20
Углеводы (г)	30,1	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	238	C (мг)	1,3

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рис промывают холодной водой меняя её 3 – 4 раза . Затем рис засыпают в кипящую воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша жидкая рисовая молочная с маслом**

Номер рецептуры: **350**

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
Молоко сухое	26,4	26,4	2,64	2,64
вода	220	220	22,0	22,0
соль	1	1	0,1	0,1
сахар	6	6	0,6	0,6
рис	38,5	38,5	3,85	3,85
масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход: 250/010	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,75	Ca (мг)	148
Жиры (г)	11,5	Mg (мг)	25
Углеводы (г)	37,63	Fe (мг)	0,7
Эн. ценность (ккал)	301,4	C (мг)	1,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рис промывают холодной водой меняя её 3 – 4 раза . Затем рис засыпают в кипящую воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша вязкая гречневая молочная с маслом**

Номер рецептуры: **345**

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
Молоко сухое	19	19	1,9	1,9
вода	160	160	16,0	16,0
соль	1	1	0,1	0,1
сахар	6	6	0,6	0,6
гречка	50	50	5,0	5,0
масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход: 200/010	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,9	Ca (мг)	143,9
Жиры (г)	8,6	Mg (мг)	47,8
Углеводы (г)	27,5	Fe (мг)	1,3
Эн. ценность (ккал)	191,2	C (мг)	0,7

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Гречневую крупу промывают холодной водой . Затем гречку засыпают в кипящую воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша вязкая гречневая молочная с маслом**

Номер рецептуры: **345**

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
Молоко сухое	24	24	2,4	2,4
вода	200	200	20,0	20,0
соль	1,5	1,5	0,15	0,15
сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
гречка	62,5	62,5	6,25	6,25
масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход: 250/010	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,38	Ca (мг)	179,8
Жиры (г)	9,75	Mg (мг)	59,7
Углеводы (г)	34,4	Fe (мг)	1,6
Эн. ценность (ккал)	259	C (мг)	0,87

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Гречневую крупу промывают холодной водой . Затем гречку засыпают в кипящую воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп молочный с вермишелью**

Номер рецептуры: **234**

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
молоко сухое 25%	28	28	2,8	2,8
вода	230	230	2,3	2,3
вермишель	20	20	2,0	2,0
масло сливочное	2	2	0,2	0,2
сахар	1,5	1,5	0,15	0,15
соль	1	1	0,1	0,1
Выход: 250	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,41	Ca (мг)	102,4
Жиры (г)	7,3	Mg (мг)	1
Углеводы (г)	32,1	Fe (мг)	0,4
Эн. ценность (ккал)	231	C (мг)	1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Вермишель варят в воде до полуготовности 5 – 7 минут. Воду сливают , а вермишель закладывают в кипящую смесь молока и воды и , периодически помешивая, варят до готовности. Кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша жидкая пшенная молочная с маслом**

Номер рецептуры: **350**

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
Молоко сухое	20	20	2,0	2,0
вода	168	168	168	168
соль	1	1	0,1	0,1
сахар	6	6	0,6	0,6
пшено	40	40	4,0	4,0
масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход: 200/010	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6	Ca (мг)	163,5
Жиры (г)	9,2	Mg (мг)	49,2
Углеводы (г)	28,6	Fe (мг)	1,5
Эн. ценность (ккал)	208	C (мг)	0,2

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Пшено промывают холодной водой . Затем пшено засыпают в кипящую воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша жидкая пшенная молочная с маслом**

Номер рецептуры: **350**

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
Молоко сухое	25	25	2,5	2,5
вода	210	210	21,0	21,0
соль	1	1	0,1	0,1
сахар	6	6	0,6	0,6
пшено	50	50	5,0	5,0
масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход: 250/010	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,5	Ca (мг)	204,4
Жиры (г)	11,5	Mg (мг)	61,5
Углеводы (г)	35,8	Fe (мг)	1,9
Эн. ценность (ккал)	260	C (мг)	0,25

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Пшено промывают холодной водой . Затем пшено засыпают в кипящую воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша жидкая овсяная «Геркулес» молочная с сахаром**

Номер рецептуры: **350**

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
Молоко сухое	21	21	2,1	2,1
вода	176	176	17,6	17,6
соль	1	1	0,1	0,1
сахар	6	6	0,6	0,6
хлопья «Геркулес»	30,8	30,8	3,08	3,08
сахар	15	15	1,5	1,5
Выход: 200/015	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,3	Ca (мг)	152,2
Жиры (г)	9,3	Mg (мг)	45,2
Углеводы (г)	41,7	Fe (мг)	0,91
Эн. ценность (ккал)	214,4	C (мг)	0,158

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

«Геркулес» засыпают в кипящую воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске посыпают сахаром.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша жидкая овсяная «Геркулес» молочная с сахаром**

Номер рецептуры: **350**

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
Молоко сухое	26,4	26,4	2,64	2,64
вода	220	220	22,0	22,0
соль	1	1	0,1	0,1
сахар	6	6	0,6	0,6
хлопья «Геркулес»	38,5	38,5	3,85	3,85
сахар	15	15	1,5	1,5
Выход: 250/015	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	10,3	Ca (мг)	190,2
Жиры (г)	11,6	Mg (мг)	56,5
Углеводы (г)	52,1	Fe (мг)	1,14
Эн. ценность (ккал)	264,9	C (мг)	0,198

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

«Геркулес» засыпают в кипящую воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске посыпают сахаром.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша вязкая молочная пшеничная с маслом**

Номер рецептуры: **345**

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
Молоко сухое	19	19	1,9	1,9
вода	146	146	14,6	14,6
соль	1	1	0,1	0,1
сахар	6	6	0,6	0,6
пшеничная крупа	50	50	5,0	5,0
масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход: 200/010	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,0	Ca (мг)	54
Жиры (г)	8,4	Mg (мг)	20
Углеводы (г)	33,2	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	238	C (мг)	1,3

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Гречневую крупу промывают холодной водой . Затем гречку засыпают в кипящую воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша манная молочная вязкая с сахаром**

Номер рецептуры: **345**

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
Молоко сухое 25%	21	21	2,1	2,1
Вода	164	164	16,4	16,4
соль	1	1	0,1	0,1
Крупа манная	44,4	44,4	4,44	4,44
сахар	15	15	1,5	1,5
Выход: 200/015	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,2	Ca (мг)	114,7
Жиры (г)	6,9	Mg (мг)	24,5
Углеводы (г)	39,6	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	226	C (мг)	3,5

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Крупу манную всыпают в кипящую смесь молока с водой при непрерывном помешивании, добавляют соль и варят до готовности 20 минут.

При отпуске посыпают сахаром.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша манная вязкая молочная с сахаром**

Номер рецептуры: **345**

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
Молоко сухое 25%	26	26	2,6	2,6
Вода	205	205	20,5	20,5
соль	1	1	0,1	0,1
Крупа манная	55,5	55,5	5,55	5,55
сахар	15	15	1,5	1,5
Выход: 250/015	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	9,7	Ca (мг)	141,2
Жиры (г)	8,1	Mg (мг)	24,5
Углеводы (г)	39,41	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	274	C (мг)	3,5

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Крупу манную всыпают в кипящую смесь молока с водой при непрерывном помешивании, добавляют соль и варят до готовности 20 минут.

При отпуске посыпают сахаром.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон костный (куриный)**

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 пищевые (крыло куриное)	28	28	2,8	2,8
Вода	230	230	23,0	23,0
Лук репчатый	2	1,6	0,2	0,16
Морковь	2	1,6	0,2	0,16
укроп зелень	1,4	1	0,14	0,1
Выход: 187,5	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,4	Ca (мг)	10,1
Жиры (г)	5,0	Mg (мг)	3,5
Углеводы (г)	0,12	Fe (мг)	0,18
Эн. ценность (ккал)	54	C (мг)	0,30

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры 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.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп из овощей с говядиной**

Номер рецептуры: **210**

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
Вода	187,5	187,5	18,75	18,75
Капуста белокочанная	25	20	2,5	2,0
Картофель	67	50	6,7	5,0
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Горошек зеленый консервированный	11,5	7,5	1,15	0,75
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
соль	1	1	0,01	0,1
Говядина с/м б/к	25	25	2,5	2,5
Выход: 250/12,5	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	11,09	Ca (мг)	65,6
Жиры (г)	7,58	Mg (мг)	38
Углеводы (г)	28,65	Fe (мг)	1
Эн. ценность (ккал)	143,2	C (мг)	12

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду кладут капусту и картофель нарезанные кубиками, пассерованные морковь и лук и варят с момента закипания 10...15 мин, после чего добавляют горошек и варят до готовности. Отварную говядину кладут перед раздачей порционно.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп картофельный с рисом и сайрой**

Номер рецептуры: **212**

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
Вода	187,5	187,5	18,75	18,75
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5
Картофель	100	75	10,0	7,5
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Сайра консервированная натуральная	26	25	2,6	2,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход: 250/025	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,5	Ca (мг)	13
Жиры (г)	5,7	Mg (мг)	21
Углеводы (г)	12,3	Fe (мг)	0,7
Эн. ценность (ккал)	147	C (мг)	1,99

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду кладут крупу, картофель нарезанный кубиками, пассерованные морковь и лук и варят с момента закипания 5...10 мин, после чего добавляют соль и варят до готовности. За 5 мин до окончания варки кладут сайру консервированную, предварительно прокипяченную.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Борщ с мясом и со сметаной**

Номер рецептуры: **184**

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
Бульон № 183	200	200	20,0	20,0
Свекла	50	40	5,0	4,0
Капуста свежая	38	30	3,8	3,0
Морковь	12	10	1,2	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Мargarин столовый	5	5	0,5	0,5
Сахар	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль	1	1	0,1	0,1
Мука	2,5	2,5	0,25	0,25
Зелень укропа	3	2,5	0,3	0,25
Куры	25	12,5	2,5	1,25
Сметана 15%	10	10	1,0	1,0
Выход: 250/12,5/10	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,04	Ca (мг)	67
Жиры (г)	9,44	Mg (мг)	31
Углеводы (г)	15,54	Fe (мг)	1,3
Эн. ценность (ккал)	131,8	C (мг)	11

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту и варят 10...15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5...10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. Куру отваривают и разделяют, порционируют и кладут непосредственно при раздаче в борщ. Борщ отпускают со сметаной прокипяченной 10 г на порцию .

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

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

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
Куры	26	12,5	2,6	1,25
Морковь	2	1,6	0,2	0,16
Лук репчатый	2	1,6	0,2	0,16
Зелень укропа	1,4	1	0,14	0,1
Вода	250	250	25,0	25,0
Выход: 200	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,8	Ca (мг)	10,8
Жиры (г)	5,4	Mg (мг)	5
Углеводы (г)	0,16	Fe (мг)	0,22
Эн. ценность (ккал)	62	C (мг)	0,34

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры 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) : **Рассольник Ленинградский с курой и со сметаной**

Номер рецептуры: **206**

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	100	75	10,0	7,5
Крупа перловая	5	5	0,5	0,5
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Огурцы соленые	17	15	1,7	1,5
Маргарин столовый	5	5	0,5	0,5
Бульон куриный № 183	187,5	187,5	18,75	18,75
соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Куры	25	12,5	2,5	1,25
Сметана 15%	10	10	1,0	1,0
Выход: 250/12,5/10	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,25	Ca (мг)	38
Жиры (г)	9,1	Mg (мг)	31
Углеводы (г)	19,84	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	157,36	C (мг)	12,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения. Затем кладут картофель и доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5 – 10 мин вводят припущенные огурцы. Подают со сметаной.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп картофельный с горбушей**

Номер рецептуры: **208**

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	150	112,5	15,0	11,25
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Маргарин столовый	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон	175	175	17,5	17,5
Горбуша н/р	62	30	6,2	3,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Зелень укропа	4	3	0,4	0,3
Выход: 250/30	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,6	Ca (мг)	13
Жиры (г)	8,9	Mg (мг)	21
Углеводы (г)	18	Fe (мг)	0,7
Эн. ценность (ккал)	138	C (мг)	1,99

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рыбу размораживают, разделявают и варят бульон. Бульон используют для приготовления супа, а мясо режут и кладут в суп перед раздачей порционно.

В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют прассерованные овощи с томатом и варят до готовности. За 5...10 мин до окончания варки добавляют специи и соль.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп – лапша домашняя с курой**

Номер рецептуры: **222**

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
Лапша домашняя № 957	20	20	2,0	2,0
Курица	25	12,5	2,5	1,25
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Зелень укропа	4	3	0,4	0,3
Маргарин	5	5	0,5	0,5
Бульон № 183	237,5	237,5	23,75	23,75
Выход: 250/12,5	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,9	Ca (мг)	25
Жиры (г)	7,2	Mg (мг)	17,4
Углеводы (г)	32,4	Fe (мг)	1,1
Эн. ценность (ккал)	194,6	C (мг)	0,5

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон кладут пассерованные морковь и лук и варят с момента закипания 5...8 мин, после чего добавляют домашнюю лапшу и варят до готовности. Зелень и отваренную и порубленную курицу кладут перед раздачей порционно.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Лапша домашняя**Номер рецептуры: **957**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
Мука пшеничная	18	18	1,8	1,8
Мука на подпыл	1	1	0,1	0,1
Яйцо 1 кат	5	5	0,5	0,5
вода	3,5	3,5	0,35	0,35
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 20	-		-	-

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:

Яйца промывают сначала в 1-2% теплом (с температурой 30 град.) растворе кальцинированной соды, а затем в 0,5% растворе сульфохлорантина Д, ополаскивают в проточной воде не менее 5 минут. Муку пшеничную просеивают.

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 минут для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпают мукой и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые в свою очередь, режут поперек полосками длиной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-50 град. Для варки лапши на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон костный (куриный)**

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 пищевые (крыло куриное)	59	59	5,9	5,9
Вода	291,4	291,4	29,14	29,14
Лук репчатый	2,5	2	0,25	0,2
Морковь	2,5	2	0,25	0,2
укроп зелень	1,8	1,3	0,18	0,13
Выход: 237,5	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,0	Ca (мг)	12,8
Жиры (г)	6,3	Mg (мг)	4,4
Углеводы (г)	0,15	Fe (мг)	0,2
Эн. ценность (ккал)	68,4	C (мг)	0,38

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные кости курицы 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) : **Суп картофельный с горохом**

Номер рецептуры: **214**

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	66,75	50	6,67	5,0
Горох луццный	20,25	20	2,02	2,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Зелень укропа	4	3	0,4	0,3
Маргарин	5	5	0,5	0,5
Бульон № 183	175	175	17,5	17,5
Курица	25	12,5	2,5	1,25
Выход: 250	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	9	Ca (мг)	76
Жиры (г)	6	Mg (мг)	40
Углеводы (г)	16,1	Fe (мг)	2,2
Эн. ценность (ккал)	164	C (мг)	1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Картофель нарезают кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят

Горох промывают и кладут в бульон, доводят до кипения. Затем добавляют картофель, пассерованные овощи им варят до готовности. Зелень и отварную и порубленную куру на порции кладут перед раздачей порционно.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон костный (куриный)**

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 пищевые (крыло куриное)	44	44	4,4	4,4
Вода	215	215	2,15	2,15
Лук репчатый	2	1,6	0,2	0,16
Морковь	2	1,6	0,2	0,16
укроп зелень	1,4	1	0,14	0,1
Выход: 175	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,6	Ca (мг)	10,9
Жиры (г)	5,2	Mg (мг)	3,8
Углеводы (г)	0,14	Fe (мг)	0,2
Эн. ценность (ккал)	58	C (мг)	0,34

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные кости курицы 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.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Борщ картофельный с курой и со сметаной**

Номер рецептуры: **186**

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
Бульон № 183	175	175	20,0	20,0
Свекла	51	40	5,1	4,0
Картофель	68	50	6,8	5,0
Морковь	12	10	1,2	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Мargarин столовый	5	5	0,5	0,5
Сахар	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль	1	1	0,1	0,1
Мука	2,5	2,5	0,25	0,25
Зелень укропа	3	2,5	0,3	0,25
Куры	25	12,5	2,5	1,25
Сметана 15%	10	10	1,0	1,0
Выход: 250/12,5/10	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,04	Ca (мг)	87,8
Жиры (г)	10,1	Mg (мг)	31
Углеводы (г)	16,14	Fe (мг)	1,3
Эн. ценность (ккал)	184,56	C (мг)	11,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон и варят 10...15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные овощи, томатное пюре. За 5...10 мин до готовности добавляют соль, сахар, специи и зелень. Куру для бульона варят, разделяют и добавляют порционно при раздаче. Подают со сметаной.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп картофельный с гречкой и курой**

Номер рецептуры: **212**

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	100	75	10,0	7,5
Крупа гречневая	10	10	1,0	1,0
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Маргарин	3	3	0,3	0,3
бульон № 183	187,5	187,5	18,75	18,75
Зелень укропа	4	3	0,4	0,3
куры	25	12,5	2,5	1,25
Выход: 250/12,5	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,5	Ca (мг)	26
Жиры (г)	9	Mg (мг)	32
Углеводы (г)	20,7	Fe (мг)	1,9
Эн. ценность (ккал)	125	C (мг)	8,25

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон кладут промытую крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5...10 мин до окончания варки кладут соль, специи и зелень. Кур варят и разделявают, порционируют и кладут в суп при раздаче.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп картофельный с вермишелью и курой**

Номер рецептуры: **215**

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	100	75	10,0	7,5
Вермишель	10	10	1,0	1,0
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Маргарин столовый	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода	187,5	187,5	18,75	18,75
Куры	25	12,5	2,5	1,25
Соль	1	1	0,1	0,1
Зелень укропа	4	3	0,4	0,3
Выход: 250/12,5	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,9	Ca (мг)	25
Жиры (г)	4,5	Mg (мг)	25
Углеводы (г)	25,8	Fe (мг)	2,2
Эн. ценность (ккал)	183,6	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Овощи нарезают брусочками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон кладут вермишель и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Куру отваривают и разделявают, кладут в суп перед раздачей порционно.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп рисовый с курой.**

Номер рецептуры: **223**

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
Рис	20	20	2,0	2,0
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон № 183	250	250	25,0	25,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Зелень укропа	4	3	0,4	0,3
Курица	25	12,5	2,5	1,25
Выход: 250/12,5	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,1	Ca (мг)	64
Жиры (г)	9,6	Mg (мг)	40
Углеводы (г)	16,5	Fe (мг)	2,2
Эн. ценность (ккал)	181	C (мг)	1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Овощи нарезают брусочками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон кладут рис и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи и варят суп до готовности. Куру отваривают и разделявают, кладут в суп перед раздачей порционно.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575864

Владелец Кушнерик Эльвира Витальевна

Действителен с 11.04.2022 по 11.04.2023