

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
Куры	62,5	62,5	6,25	6,25
Морковь	2,5	2,0	0,25	0,2
Лук репчатый	2,5	2,0	0,25	0,2
Зелень укропа	1,4	1	0,14	0,1
Вода	250	250	25,0	25,0
Выход: 250	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,5	Ca (мг)	11,2
Жиры (г)	6,1	Mg (мг)	5,6
Углеводы (г)	0,2	Fe (мг)	0,28
Эн. ценность (ккал)	68	C (мг)	0,4

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) : **Суп картофельный с мясными фрикадельками**

Номер рецептуры: **216**

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	133,5	133,5	13,35	13,35
Фрикадельки мясные № 190 готовые	35	35	3,5	3,5
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Морковь	13	10	1,3	1,0
Зелень укропа	4	3	0,4	0,3
Маргарин	3	3	0,3	0,3
Бульон костный говяжий № 183	250	250	25,0	25,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Выход: 250/35	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,1	Ca (мг)	26
Жиры (г)	14,6	Mg (мг)	15
Углеводы (г)	17,8	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	231,5	C (мг)	4,8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон кладут картофель , нарезанный кубиками или брусочками и доводят до кипения. Добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5...10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон , оставшийся после припускания фрикаделек , добавляют в суп.

Зелень режут и кладут при отпуске.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Фрикадельки мясные**

Номер рецептуры: **190**

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	47	41	4,7	4,1
Лук репчатый	4,2	3,5	0,42	0,35
Вода	3,5	3,5	0,35	0,35
Яйца	3	3	0,3	0,3
Выход: 35	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,58	Ca (мг)	12
Жиры (г)	7,8	Mg (мг)	7
Углеводы (г)	0,29	Fe (мг)	0,3
Эн. ценность (ккал)	131,48	C (мг)	0,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мясо пропускают через мясорубку два-три раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики массой 8...10 грамм припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

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

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 говяжьи	62,5	62,5	6,25	6,25
Морковь	2,5	2,0	0,25	0,2
Лук репчатый	2,5	2,0	0,25	0,2
Зелень укропа	1,4	1	0,14	0,1
Вода	250	250	25,0	25,0
Выход: 250	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,5	Ca (мг)	11,2
Жиры (г)	6,1	Mg (мг)	5,6
Углеводы (г)	0,2	Fe (мг)	0,28
Эн. ценность (ккал)	68	C (мг)	0,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарубленные и промытые кости 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) : **Щи из свежей капусты**

Номер рецептуры: **196**

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	96	77	9,6	7,7
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Зелень укропа	4	3	0,4	0,3
Томатное пюре	1,5	1,5	0,15	0,15
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон говяжий № 183	200	200	20,0	20,0
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 250	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3	Ca (мг)	65
Жиры (г)	2,44	Mg (мг)	4
Углеводы (г)	13,4	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	102,64	C (мг)	21

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5...10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре с мукой, разведенные бульоном. Куру отваривают и разделяют на порции, которые подают порционно в щи перед раздачей. Щи перед раздачей посыпают зеленью.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

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

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 говяжьи	50	50	5,0	5,0
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:

Нарубленные и промытые кости говядины 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) : **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: **829**

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
Чай высшего и 1-го сорта	1	1	0,1	0,1
вода	200	200	20	20
сахар	15	15	1,5	1,5
Выход: 200/015	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,2	Ca (мг)	2
Жиры (г)	0	Mg (мг)	2
Углеводы (г)	11,2	Fe (мг)	0,2
Эн. ценность (ккал)	52	C (мг)	4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5 – 10 минут накрыв. После чего процеживают , доливают кипятком и кладут сахар

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Чай с сахаром и лимоном**

Номер рецептуры: **830**

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
Чай высшего и 1-го сорта	1	1	0,1	0,1
вода	200	200	20	20
сахар	15	15	1,5	1,5
лимон	8	7	0,8	0,7
Выход: 200/15/7	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,2	Ca (мг)	4
Жиры (г)	0	Mg (мг)	1,2
Углеводы (г)	13,8	Fe (мг)	0,2
Эн. ценность (ккал)	56	C (мг)	4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5 – 10 минут накрыв. После чего процеживают , доливают кипятком и кладут сахар. Лимон, нарезанный тонкими кружочками и кладут в стакан перед отпуском.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Чай с молоком**

Номер рецептуры: **833**

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
Чай высшего и 1-го сорта	1	1	0,1	0,1
вода	200	200	20,	20,0
сахар	15	15	1,5	1,5
Молоко сухое 25%	24	24	2,4	2,4
Выход: 200/015	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,6	Ca (мг)	66
Жиры (г)	1,6	Mg (мг)	12
Углеводы (г)	17,3	Fe (мг)	-
Эн. ценность (ккал)	87	C (мг)	0,6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5 – 10 минут накрыв. После чего процеживают , доливают смесью кипятка с молоком сухим разведенным кипяченым и кладут сахар.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Кофейный напиток с молоком**

Номер рецептуры: **837**

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
Кофейный напиток «Дружба», «Экстра» и др.	8	8	0,8	0,8
Вода кипяченая	172	172	17,2	17,2
Сахар	20	20	2,0	2,0
Молоко сухое 25%	20,6	20,6	2,06	2,06
Выход: 200	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,08	Ca (мг)	120
Жиры (г)	1,4	Mg (мг)	14
Углеводы (г)	20,5	Fe (мг)	0,1
Эн. ценность (ккал)	127	C (мг)	1,3

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3...5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют смесь горячего молока сухого и воды и вновь доводят до кипения.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Какао с молоком**

Номер рецептуры: **848**

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
Какао порошок	4	4	0,4	0,4
Вода кипяченая	200	200	20,0	20,0
Сахар	20	20	2,0	2,0
Молоко сухое 25%	24	24	2,4	2,4
Выход: 200	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,5	Ca (мг)	217
Жиры (г)	3,4	Mg (мг)	24
Углеводы (г)	23,4	Fe (мг)	0,1
Эн. ценность (ккал)	168	C (мг)	0,86

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Какао порошок заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3...5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют смесь горячего молока сухого и воды и вновь доводят до кипения.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Кисель из ягод свежих**Номер рецептуры: **760**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
Смородина черная	20,4	20	2,04	2
Вода	186	186	18,6	18,6
Сахар	20	20	2,0	2,0
Крахмал картофельный	9	9	0,9	0,9
Выход: 200	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,14	Ca (мг)	12
Жиры (г)	0	Mg (мг)	4
Углеводы (г)	26,1	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	104	C (мг)	3

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Смородину перебирают, удаляют плодоножки, моют и протирают. Сок процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5 – 6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10 – 15 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Компот из свежих яблок**

Номер рецептуры: **754**

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
Яблоки	45,4	40	4,54	4,0
Вода	172	172	17,2	17,2
Сахар	24	24	2,4	2,4
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,14	Ca (мг)	11
Жиры (г)	-	Mg (мг)	6
Углеводы (г)	23,1	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	104	C (мг)	1,2

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками . Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Готовят сироп : в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают плоды. Варят на слабом огне 6 – 8 мин.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Компот из сухофруктов**

Номер рецептуры: **759**

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
Сухофрукты	20	20	2,0	2,0
Сахар	20	20	2,0	2,0
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход: 200	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,6	Ca (мг)	20
Жиры (г)	-	Mg (мг)	12
Углеводы (г)	28,9	Fe (мг)	08
Эн. ценность (ккал)	118	C (мг)	6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Промытые сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности около 30 минут.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Компот из свежих яблок и чернослива**

Номер рецептуры: **756**

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
Яблоки	45,4	40	4,54	4,0
Чернослив	22,2	20	2,22	2,0
Вода	172	172	17,2	17,2
Сахар	24	24	2,4	2,4
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,6	Ca (мг)	12
Жиры (г)	-	Mg (мг)	4
Углеводы (г)	28,9	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	118	C (мг)	5,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной., добавляют сливу, у которой удаляют косточку. Готовят сироп : в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают плоды. Варят на слабом огне 6 – 8 мин.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Компот из кураги**

Номер рецептуры: **754**

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
Курага	20	20	2,0	2,0
Вода	203	203	20,3	20,3
Сахар	20	20	2,0	2,0
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,9	Ca (мг)	20
Жиры (г)	-	Mg (мг)	12
Углеводы (г)	23,8	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	106	C (мг)	6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности 10...20 мин.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Макароны отварные с маслом**Номер рецептуры: **361**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
макароны	54	54	5,4	5,4
вода	324	324	32,4	32,4
соль	2,7	2,7	0,27	0,27
Мargarin столовый	5	5	0,5	0,5
Выход: 150	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,4	Ca (мг)	14,02
Жиры (г)	6,09	Mg (мг)	12
Углеводы (г)	48,8	Fe (мг)	0,99
Эн. ценность (ккал)	195	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в подсоленной воде 20 – 30 минут. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным маргарином (50%). Остальную часть маргарина добавляют перед отпуском. Блюда из макарон подают в горячем виде.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Макароны отварные с маслом**Номер рецептуры: **361**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
макароны	72	72	7,2	7,2
вода	432	432	43,2	43,2
соль	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход: 200	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,53	Ca (мг)	18,7
Жиры (г)	8,13	Mg (мг)	16
Углеводы (г)	65,06	Fe (мг)	1,33
Эн. ценность (ккал)	260	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в подсоленной воде 20 – 30 минут. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным маргарином (50%). Остальную часть маргарина добавляют перед отпуском. Блюда из макарон подают в горячем виде.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Горох отварной .**Номер рецептуры: **618**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
Горох	73	72	7,3	7,2
Мargarин столовый	5,3	5,3	0,53	0,53
соль	1	1	0,1	0,1
вода	180	180	18,0	18,0
Выход: 150	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	10,1	Ca (мг)	70,5
Жиры (г)	6,9	Mg (мг)	65
Углеводы (г)	30,4	Fe (мг)	4,8
Эн. ценность (ккал)	147	C (мг)	0,6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Горох тщательно промывают, перебирают в холодной воде. Горох перед варкой заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом огне, но непрерывном кипении в течении 60-90 минут. После того как горох станет мягким, варку прекращают, добавляют соль и оставляют на 15...20 мин в отваре, который затем сливают. При отпуске поливают маргарином растопленным.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Горох отварной .**Номер рецептуры: **618**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
Горох	101	100	10,1	10,0
Маргарин столовый	7	7	0,7	0,7
соль	1	1	0,1	0,1
вода	240	240	24,0	24,0
Выход: 200	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	13,46	Ca (мг)	94
Жиры (г)	8,2	Mg (мг)	86
Углеводы (г)	40,5	Fe (мг)	6,4
Эн. ценность (ккал)	196	C (мг)	0,8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Горох тщательно промывают, перебирают в холодной воде. Горох перед варкой заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом огне, но непрерывном кипении в течении 60-90 минут. После того как горох станет мягким, варку прекращают, добавляют соль и оставляют на 15...20 мин в отваре, который затем сливают. При отпуске поливают маргарином растопленным

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Картофельное пюре с маслом слив.**

Номер рецептуры: **634**

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	180	135	18,1	13,1
Молоко 3,2 %	24	22,8	2,4	2,28
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,2	Ca (мг)	60
Жиры (г)	11	Mg (мг)	60
Углеводы (г)	29	Fe (мг)	1,4
Эн. ценность (ккал)	198	C (мг)	13

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не меньше 80°C или пюре будет тягучим. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два – три приема горячее кипяченое молоко. Смесь взбивают до получения однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Картофельное пюре с маслом слив.**

Номер рецептуры: **634**

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	240	180	24,0	18,0
Молоко 3,2 %	32	30,4	3,2	3,04
Масло сливочное	10	10	1	1
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 200	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,6	Ca (мг)	80
Жиры (г)	14,7	Mg (мг)	80
Углеводы (г)	38,7	Fe (мг)	1,87
Эн. ценность (ккал)	268	C (мг)	17,3

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не меньше 80°C или пюре будет тягучим. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два – три приема горячее кипяченое молоко. Смесь взбивают до получения однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: **343**

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
Крупа гречневая не поджаренная	72	72	7,2	7,2
вода	106,5	106,5	10,65	10,65
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход: 150	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,18	Ca (мг)	18
Жиры (г)	9,15	Mg (мг)	73,5
Углеводы (г)	32,2	Fe (мг)	2,4
Эн. ценность (ккал)	263,8	C (мг)	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную и промытую для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло можно добавлять во время варки или поливать при отпуске. Когда каша сделается густой , перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: **343**

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
Крупа гречневая не поджаренная	95,2	95,2	9,52	9,52
вода	142	142	14,2	14,2
соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход: 200	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	10,9	Ca (мг)	24
Жиры (г)	11,2	Mg (мг)	98
Углеводы (г)	43,2	Fe (мг)	3,2
Эн. ценность (ккал)	351,8	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную и промытую для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло можно добавлять во время варки или поливать при отпуске. Когда каша делается густой , перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша пшённая рассыпчатая**

Номер рецептуры: **343**

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
Пшённая крупа	60	60	6,0	6,0
вода	108	108	10,8	10,8
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход: 150	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,4	Ca (мг)	146,2
Жиры (г)	4,8	Mg (мг)	31,5
Углеводы (г)	38	Fe (мг)	0,93
Эн. ценность (ккал)	245,4	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную и промытую для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло можно добавлять во время варки или поливать при отпуске. Когда каша делается густой , перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша пшённая рассыпчатая**

Номер рецептуры: **343**

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
Пшённая крупа	80	80	8,0	8,0
вода	144	144	14,4	14,4
соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход: 200	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,53	Ca (мг)	195
Жиры (г)	6,4	Mg (мг)	42
Углеводы (г)	56	Fe (мг)	1,24
Эн. ценность (ккал)	327,2	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную и промытую для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло можно добавлять во время варки или поливать при отпуске. Когда каша делается густой , перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша перловая рассыпчатая**

Номер рецептуры: **343**

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
Перловая крупа	50	50	5,0	5,0
вода	120	120	12,0	12,0
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Маргарин столовый	6	6	0,6	0,6
Выход: 150	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,4	Ca (мг)	163
Жиры (г)	3,3	Mg (мг)	18,9
Углеводы (г)	36,4	Fe (мг)	0,9
Эн. ценность (ккал)	173,6	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную и промытую для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло можно добавлять во время варки или поливать при отпуске. Когда каша делается густой , перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша перловая рассыпчатая**

Номер рецептуры: **343**

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
Перловая крупа	66,6	66,6	6,66	6,66
вода	160	160	16,0	16,0
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Маргарин столовый	8	8	0,8	0,8
Выход: 200	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,9	Ca (мг)	237
Жиры (г)	5,73	Mg (мг)	25,2
Углеводы (г)	40,5	Fe (мг)	1,2
Эн. ценность (ккал)	179,5	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную и промытую для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло можно добавлять во время варки или поливать при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Рис отварной со сливочным маслом**

Номер рецептуры: **615**

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
Крупа рисовая	54	54	5,4	5,4
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Соль	2	2	0,2	0,2
вода	324	324	32,4	32,4
Выход: 150	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,64	Ca (мг)	11,25
Жиры (г)	9,9	Mg (мг)	27
Углеводы (г)	34	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	255,3	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченной водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Рис отварной со сливочным маслом**

Номер рецептуры: **615**

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
Крупа рисовая	72	72	7,2	7,2
Масло сливочное	9	9	0,9	0,9
Соль	3	3	0,3	0,3
вода	432	432	43,2	43,2
Выход: 200	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,85	Ca (мг)	15
Жиры (г)	11,2	Mg (мг)	36
Углеводы (г)	52,4	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	320,4	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченной водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Рис припущенный**

Номер рецептуры: **616**

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	53	53	5,3	5,3
Вода	111	111	11,1	11,1
соль	1	1	0,1	0,1
масло сливочное	5,3	5,3	0,53	0,53
Выход: 150	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3	Ca (мг)	15
Жиры (г)	4,6	Mg (мг)	27
Углеводы (г)	30,6	Fe (мг)	0,38
Эн. ценность (ккал)	189	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рис промывают холодной водой, меняя её 3 – 4 раз. В подсоленную воду добавляют 50% маргарина или масла сливочного, предусмотренного рецептурой, и всыпают крупу. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают упреть. Остальные 50 % маргарина или масла сливочного добавляют в готовую кашу.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Рис припущенный**Номер рецептуры: **616**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	70	70	7	7
Вода	147	147	14,7	14,7
соль	1	1	0,1	0,1
масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход: 200	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4	Ca (мг)	20
Жиры (г)	8,63	Mg (мг)	36
Углеводы (г)	40,8	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	252	C (мг)	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рис промывают холодной водой, меняя её 3 – 4 раз. В подсоленную воду добавляют 50% маргарина или масла сливочного, предусмотренного рецептурой, и всыпают крупу. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают упреть. Остальные 50 % маргарина или масла сливочного добавляют в готовую кашу.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Капуста тушеная**Номер рецептуры: **646**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	215	172	21,5	17,2
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Морковь	4	3	0,4	0,3
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6
Томатное пюре	9	9	0,9	0,9
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Сахар	4	4	0,4	0,4
Соль	1	1	0,1	0,1
Вода	54	54	5,4	5,4
Выход: 150	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,75	Ca (мг)	61,5
Жиры (г)	7	Mg (мг)	25,4
Углеводы (г)	16,2	Fe (мг)	1,5
Эн. ценность (ккал)	121	C (мг)	10,3

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, масло растительное, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течении 3...5 минут.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Капуста тушеная**Номер рецептуры: **646**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	287	229	28,7	22,9
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Морковь	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Томатное пюре	12	12	1,2	1,2
Мука пшеничная	2,4	2,4	0,24	0,24
Сахар	6	6	0,6	0,6
Соль	2	2	0,2	0,2
Вода	72	72	7,2	7,2
Выход: 200	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5	Ca (мг)	82
Жиры (г)	9,3	Mg (мг)	32,8
Углеводы (г)	21,6	Fe (мг)	2
Эн. ценность (ккал)	161,2	C (мг)	13,7

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, масло растительное, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течении 3...5 минут.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Булочка домашняя**Номер рецептуры: **769**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
Мука пшеничная	32	32	3,2	3,2
Мука на подпыл	2	2	0,2	0,2
Сахар	5	5	0,5	0,5
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Маргарин	8	8	0,8	0,8
Яйцо	2	2	0,2	0,2
Дрожжи прессованные	1	1	0,1	0,1
вода	14,25	14,25	1,425	1,425
молоко сухое	2	2	0,2	0,2
Маргарин для смазки	1	1	0,1	0,1
Яйцо для смазки	1	1	0,1	0,1
Сахар для посыпки	3	3	0,3	0,3
Выход: 50	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,75	Ca (мг)	23,4
Жиры (г)	6,6	Mg (мг)	6,5
Углеводы (г)	30,45	Fe (мг)	0,65
Эн. ценность (ккал)	197	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тесто приготавливают опарным способом:

В дежу вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% от общего объема воды), добавляют разведенные в воде дрожжи, муку 35-60% и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с 35-40° С на 1,5-2 часа для подъема. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза к ней добавляют остальную жидкость с солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют маргарин. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2ч, обминая 2-3 раза.

Тесто выкладывают на подпыленный стол мукой, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг и отделяют кусочки теста требуемой массы – 55 гр, формируют в шарики, дают им настояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см и укладывают на смазанный маргарином лист для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделие смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при 200 - 240° С 8-10 минут.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Булочка домашняя**Номер рецептуры: **769**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
Мука пшеничная	64	64	6,4	6,4
Мука на подпыл	4	4	0,4	0,4
Сахар	10	10	1,0	1,0
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Маргарин	16	16	1,6	1,6
Яйцо	4	4	0,4	0,4
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
вода	28,5	28,5	2,85	2,85
Молоко сухое 25 %	4	4	0,4	0,4
Маргарин для смазки	2	2	0,2	0,2
Яйцо для смазки	2	2	0,2	0,2
Сахар для посыпки	6	6	0,6	0,6
Выход: 100	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,5	Ca (мг)	46,8
Жиры (г)	13,2	Mg (мг)	13
Углеводы (г)	54,9	Fe (мг)	1,3
Эн. ценность (ккал)	374	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тесто приготавливают опарным способом:

В дежу вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% от общего объема воды), добавляют разведенные в воде дрожжи, муку 35-60% и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с 35-40° С на 1,5-2 часа для подъема. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза к ней добавляют остальную жидкость с солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют маргарин. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2ч, обминая 2-3 раза.

Тесто выкладывают на подпыленный стол мукой, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг и отделяют кусочки теста требуемой массы – 55 гр, формируют в шарики, дают им настояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см и укладывают на смазанный маргарином лист для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделие смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при 200 - 240° С 8-10 минут.



Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Булочка домашняя**Номер рецептуры: **769**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
Мука пшеничная	32	32	3,2	3,2
Мука на подпыл	2	2	0,2	0,2
Сахар	5	5	0,5	0,5
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Маргарин	8	8	0,8	0,8
Яйцо	2	2	0,2	0,2
Дрожжи прессованные	1	1	0,1	0,1
вода	14,25	14,25	1,425	1,425
молоко сухое	2	2	0,2	0,2
Маргарин для смазки	1	1	0,1	0,1
Яйцо для смазки	1	1	0,1	0,1
Сахар для посыпки	3	3	0,3	0,3
Выход: 50	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,75	Ca (мг)	23,4
Жиры (г)	6,6	Mg (мг)	6,5
Углеводы (г)	30,45	Fe (мг)	0,65
Эн. ценность (ккал)	197	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тесто приготавливают опарным способом:

В дежу вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% от общего объема воды), добавляют разведенные в воде дрожжи, муку 35-60% и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с 35-40° С на 1,5-2 часа для подъема. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза к ней добавляют остальную жидкость с солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют маргарин. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2ч, обминая 2-3 раза.

Тесто выкладывают на подпыленный стол мукой, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг и отделяют кусочки теста требуемой массы – 55 гр, формируют в шарики, дают им настояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см и укладывают на смазанный маргарином лист для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделие смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при 200 - 240° С 8-10 минут.

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 разделяют 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) : **Салат из моркови.**

Номер рецептуры: **49**

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
Морковь свежая	65	52	6,5	5,2
сметана	6	6	0,6	0,6
сахар	3	3	0,3	0,3
Выход: 60	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,7	Ca (мг)	45,4
Жиры (г)	0,1	Mg (мг)	18,8
Углеводы (г)	8,6	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	38,1	C (мг)	1,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575864

Владелец Кушнерик Эльвира Витальевна

Действителен с 11.04.2022 по 11.04.2023