

Макароны отварные

Технологическая карта Кулинарного изделия (блюда): 54-1г-2020 Наименование изделия:

Макароны отварные **Номер рецептуры:** 54- 1г-2020

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4ых, 5-11ых классах общеобразовательных организаций / Новосибирск, 2020 г.,

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	макаронные изделия высшего сорта	65.0	65.0	12,3	3,2	59,02	319
2	масло сливочное 72.5% м.д.ж	6.0	6.0	0.1	4.3	0.1	39,6
3	соль поваренная йодированная	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	0.0
4	вода	306.0	306.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			200	12.4	7,5	59,12	358,6

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A,	PP, мг.	с, мг.	Na, мг.	к, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг
1	макаронные изделия высшего сорта	0.11	0.07	0.00	1.23	0	6	57	14	12	44	6	1,3	0.0
2	масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	18,4	0.01	0	1	2	1	1	2	0	0.0	0.06
3	соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
4	вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.11	0.08	18.4	1.24	0	154	59	17	13	46	6	21,3	0.06

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга; цвет, вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного блюда № 436**Наименование изделия: Жаркое по-домашнему.****Номер рецептуры: 436**

Наименования сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных школ 1-4, 5-11 классов. /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	200	160	250	210
Мясо курицы	60	30	60	30
Лук репчатый	10	8	10	8
Морковь	15	12	15	12
Масло растительное	5	5	5	5
Масло сливочное	3"	&	3"	0
Соль йодированная	2	2	2	2
Бульон	30	30	30	30
Лавровый лист	1	1	1	1
Выход:	200		250	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки/г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A	E
200	5,4	9,2	20,8	298	17,5	35,2	2,2	278	0,2	7,2	0,3	0,8
250	9,8	14,1	41,9	347,2	20,8	41,3	4,5	363	1,2	9,3	1,3	1,8

Технология приготовления: Варка.

Мясо кур нарезают кубиком на порции. Картофель и лук нарезают дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и поверх картофеля лежали овощи. Добавляют, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью). Закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5 - 10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Отпускают вместе с бульоном.

Требования к качеству блюда:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая.

Цвет: мяса - белый, свойственный овощам и соусу.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта кулинарного блюда № 41

Наименование изделия: Каша рассыпчатая гречневая

Номер рецептуры: № 41

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общеобразовательных школ 1-4 ых, 5-11ых классов./Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция			
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто, г
Гречка	50	50	70	70
Масло сливочное	6	6	8	8
Соль йодированная	2	2	2	2
Вода	120	120	140	140
Выход:	150		200	

Химический состав данного блюда.

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценност ь ., ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A	E
150	3,3	5,2	34,7	232,2	21,4	14,2	0,9	148,5	0,2	1,2	од	0,5
200	4,4	7,0	46,3	245,1	22,5	16,7	1,2	198	0,4	1,8	0,4	0,8

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Варка.

В кастрюлю наливают по норме воду (на 1 кг крупы - 2л воды), доводят до кипения, добавляют соль, всыпают промытую подготовленную крупу, снимая с поверхности шумовкой пустотелые зёрна, и варят, периодически помешивая до тех пор, пока крупа не впитает всю воду. Затем заправляют кашу маслом, выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности при слабом нагреве. Готовую кашу разрыхляют, подают в горячем виде со сливочным маслом. Используется в качестве гарнира.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

В готовой рассыпчатой каше зёрна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими свою форму и легко отделяющимися друг от друга.

Вкус и цвет соответствует виду крупы.

Запах и вкус- присущий гречневой каши. Температура подачи должна быть не менее 80 градусов С.

Картофельное пюре

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда):

54-11г-2020 **Наименование изделия:** Картофельное пюре **Номер рецептуры:** 54-11 г-2020

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4ых,5-11ых классах общеобразовательных организаций / Новосибирск, 2020 г.

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	картофель	230,0	190,0	4,2	3,2	29	180.2
2	молоко 2,5% м.д.ж	20.0	20,0	0.7	0.6	1	11,6
3	масло сливочное 72,5% м.д.ж	6,0	6,0	од	4,3	од	39,6
4	соль поваренная йодированная	0,02	0,02	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			230	5,0	8,1	30,1	231,4

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A,	PP, мг	C, мг.	Na, мг.	к, мг.	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	FE, мг.	1, мкг	Se, мкг.
1	картофель	0.18	0.10	3.27	2.53	15	8	644	20	31	71	6	9.3	0.8
2	молоко 2,5% м.д.ж	0.01	0.03	3.17	0.15	0,12	9	29	25	3	19	0	2.2	0.4
3	масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	18,4	0.01	0	0,8	1	1,4	0	1	0	0.0	0.1
4	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	1,6	0	0	0	20.0	0.0
Итого		0.19	0.14	24.84	2,7	15.1	165	674	48	34	91	6	31.5	1,3

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину.

Температура Картофеля должна быть не менее 80 градусов Цельсия. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 градусов Цельсия, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса без комочков не протертого картофеля; консистенция - густая, пышная; цвет, вкус, запах: соответствует наименованию блюда.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из кураги.**Номер рецептуры: 348**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур по СанПин, г. Москва 2021 г. на продукцию для обучающихся 1-4, 5-11 классов во всех образовательных учреждениях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Абрикосы сушеные (Курага)	15	15	1500	1500
Сахарный песок	20	20	2000	2000
Лимонная кислота	0.002	0.002	20	20
Вода	170	170	17000	17000
Выход: 200	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0.32	Ca (мг)	24.9
Жиры (г):	0.02	Mg (мг)	6.3
Углеводы (г):	28.8	Fe (мг)	0.9
Эн. ценность (ккал):	118	C (мг)	0.3

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным компотом. Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая. Цвет: коричневый. Вкус: сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов. Запах: вареных сухофруктов. Температура подачи 75°C.