

Калькуляционно-технологическая карта № 215

Наименование изделия

Омлет натуральный на молоке*
Номер по сборнику рецептур: 215 (210)/2/2011.

Издательство "Дели принт", Москва, 2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Яйца	2,830шт.	113,2080	283,0200шт.	11,3208
Молоко пастеризованное	42,4529	42,4529	4,2453	4,2453
или				
Молоко концентрированное	15,3382	15,3382	1,5338	1,5338
Масло сливочное (смазка листов)	5,6604	5,6604	0,5660	0,5660
Масло сливочное (на полив)	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Вода	32,5937	32,5937	3,2594	3,2594
Выход: 155 гр	150/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	16,464
Жиры:	21,545
Углеводы:	2,309
Эн.ценность:	268,954
B1:	0,216
C:	0,000

A:	1,542
b-каротин:	0,000
E:	2,010
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	1,455
P:	0,000
Fe:	0,150
K:	0,000
Ca:	73,875

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

К яйцам добавляют молоко и соль. Омлетную смесь тщательно размешивают, выливают слоем 2,5-3 см. на противень смазанный растительным маслом и запекают до готовности в жарочном шкафу (180-200°C). Перед подачей поливают маслом. Для получения 1 л восстановленного молока используют 370 мл концентрированного молока и 630 мл воды.

Калькуляционно-технологическая карта № КТК 901

Наименование изделия

Батон нарезной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Батон нарезной	45,0000	45,0000	4,5000	4,5000
Выход:		45 гр		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	2,970
Жиры:	0,405
Углеводы:	20,970
Эн.ценность:	99,450
В1:	-
С:	-

А:	0,000
β-каротин:	0,000
Е:	0,000
Д:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	0,000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Батон режут на порции и подают на стол.

Калькуляционно-технологическая карта № КТК 902

Наименование изделия

Фрукт свежий: Яблоко
 Номер по сборнику рецептур: Товар пром.производства

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Фрукт свежий: Яблоко	180,00	180,00	18,00	18,00
Выход:		180 гр		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,72
Жиры:	0,00
Углеводы:	20,34
Эн.ценность:	82,80
В1:	0,018
С:	18,00

А:	0,000
β-каротин:	0,000
Е:	0,000
Д:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	28,800

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Плоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Калькуляционно-технологическая карта № КТК 904

Наименование изделия

Фрукт свежий: Мандарин
 Номер по сборнику рецептур: Товар пром.производства

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	100 порц

	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Фрукт свежий: Яблоко	70,00	70,00	7,00	7,00
Выход:		70 гр		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,56
Жиры:	0,00
Углеводы:	6,02
Эн.ценность:	26,60
В1:	0,000
С:	26,60

A:	0,000
b-каротин:	0,000
E:	0,000
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	24,500

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Плоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Калькуляционно-технологическая карта № 1203

Наименование изделия

Чай с сахаром

Номер по сборнику рецептов: 1203/3/1998г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Сахар песок	10,0000	10,0000	1,0000	1,0000
Чай черный весовой	0,9900	0,9900	0,0990	0,0990
Вода		200,00000		0,00
Выход:		200 (190/10)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,20
Жиры:	0,00
Углеводы:	10,049
Эн.ценность:	38,49
В1:	0,00
С:	0,10

A:	0,000
b-каротин:	0,000
E:	0,000
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	8,17
Mg:	0,00
P:	0,00
Fe:	0,00
K:	0,00
Ca:	5,15

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка

Калькуляционно-технологическая карта № 25

Наименование изделия

Огурец свежий порционный
 Номер по сборнику рецептур: 25/634/1998

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Огурцы свежие	35,8750	35,0000	3,5875	3,5000
Выход:		35 гр		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,245
Жиры:	0,000
Углеводы:	0,630
Эн.ценность:	3,500
В1:	0,000
С:	3,500

А:	0,000
В-каротин:	0,018
Е:	0,000
Д:	0,000
Se:	0,000
І:	0,000

Ft:	14,700
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	8,050

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Огурцы тщательно моют, удаляют плодоножку, и нарезают на порции.

Калькуляционно-технологическая карта № 306

Наименование изделия

Суп гороховый
 Номер по сборнику рецептур: 306/3/1998.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	77,0000	50,0000	7,7000	5,0000
Горох	20,0000	20,0000	2,0000	2,0000
Лавровый лист	0,0100	0,0100	0,0010	0,0010
Лук репчатый	13,0000	10,0000	1,3000	1,0000
Масло растительное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Морковь свежая	14,0000	10,0000	1,4000	1,0000
Соль йодированная	1,2500	1,2500	0,1250	0,1250
Выход:		250 гр		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	5,90
Жиры:	5,44
Углеводы:	20,960

А:	0,0000
В-каротин:	0,9138
Е:	3,4825

Ft:	106,100
Mg:	1,940
P:	0,000

Эн.ценность:	152,850
B1:	0,071
C:	11,500

D:	0,0000
Se:	0,0000
I:	0,0000

Fe:	0,200
K:	0,188
Ca:	45,900

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель нарезают кубиками, морковь и лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. Горох перебирают, моют и замачивают на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. В кипящую воду кладут подготовленный горох, затем добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.

Калькуляционно-технологическая карта № 483

Наименование изделия

Соус "Бешамель"
Номер по сборнику рецептов: стр. 483/2006

Издательство "Харвест", Минск, 2006

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Молоко пастеризованное или	53,0000	53,0000	5,3000	5,3000
Молоко концентрированное	14,2500	14,2500	1,4250	1,4250
Мука в/с	2,5000	2,5000	0,2500	0,2500
Соль йодированная	0,4000	0,4000	0,0400	0,0400
Вода	38,7500	38,7500	3,8750	3,8750
Масло сливочное	2,5000	2,5000	0,2500	0,2500
Мускатный орех молотый	0,0250	0,0250	0,0025	0,0025
Выход:		50 гр		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	1,29
Жиры:	2,809
Углеводы:	2,970
Эн.ценность:	42,545
B1:	0,00
C:	0,00

A:	0,015
b-каротин:	0,015
E:	0,00
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	2,625
Mg:	0,388
P:	0,00
Fe:	0,040
K:	0,060
Ca:	2,690

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пассерованную в масле муку разводят горячим молоком или молоком (концентрированный) с добавлением воды или бульона и варят 7-10мин при слабом кипении. Затем кладут соль, молотый мускатный орех, процеживают и доводят до кипения.

Калькуляционно-технологическая карта № 130

Наименование изделия

Салат из белокачанной капусты*
 Номер по сборнику рецептур: 130/3/1998

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Капуста белокачанная свежая	49,3000	39,4500	4,9300	3,9450
Масса прогретой капусты:		35,5000	0,0000	3,5500
Морковь	6,2500	5,0000	0,6250	0,5000
Лимонная кислота	0,1500	0,1500	0,0150	0,0150
Вода кипяченая	4,8500	4,8500	0,4850	0,4850
Сахар	2,5000	2,5000	0,2500	0,2500
Масло подсолнечное	2,5000	2,5000	0,2500	0,2500
Соль йодированная	0,6000	0,6000	0,0600	0,0600
Выход:		50 гр		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,803
Жиры:	2,501
Углеводы:	5,130
Эн.ценность:	45,137
В1:	0,004
С:	18,320

A:	0,0150
b-каротин:	0,0150
E:	1,7150
D:	0,0000
Se:	0,0000
I:	0,0000

Ft:	2,625
Mg:	0,243
P:	0,00
Fe:	0,025
K:	0,060
Ca:	23,727

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль, раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло

Калькуляционно-технологическая карта № 876

Наименование изделия

Макаронник с печенью
 Номер по сборнику рецептур: 876/2/1998.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Печень говяжья	71,2000	59,2000	7,1200	5,9200
Масло растительное	8,0000	8,0000	0,8000	0,8000
Лук репчатый	16,8000	14,4000	1,6800	1,4400
Макаронные изделия (вермишель)	56,8000	56,8000	5,6800	5,6800
Сухарь панировочный	4,0000	4,0000	0,4000	0,4000
Масло сливочное	4,0000	4,0000	0,4000	0,4000

Соль йодированная	0,4000	0,4000	0,0400	0,0400
Яйцо куриное	0,1600шт.	0,1600	16,0000шт.	16,0000шт.
Выход: 190 гр	150/ 40			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	17,610
Жиры:	13,998
Углеводы:	46,038
Эн.ценность:	370,000
В1:	0,293
С:	20,976

A:	4,959
b-каротин:	0,635
E:	7,339
D:	0,493
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	70,816
Mg:	0,388
P:	0,000
Fe:	0,040
K:	0,060
Ca:	21,196

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Печень нарезают небольшими кусочками, выкладывают на смазанный растительным маслом лист и ставят в жарочный шкаф на 15-20мин, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук. Макароны изделия (вермишель) отваривают в подсоленной воде, охлаждают, смешивают с яйцом и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, выкладывают ровным слоем подготовленную печень, с верху оставшуюся часть макаронных изделий (вермишель). После разравнивания изделие посыпают сухарями и запекают при температуре 200-210°C 15-20мин.

Калькуляционно-технологическая карта № КТК 903

Наименование изделия

Хлеб пшеничный
 Номер по сборнику рецептов: пром.производства

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Хлеб пшеничный, 650гр	45,0000	45,0000	4,5000	4,5000
Выход:		45 гр		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	3,420
Жиры:	0,405
Углеводы:	21,105
Эн.ценность:	103,950
В1:	0,000
С:	0,000

A:	0,000
b-каротин:	0,000
E:	0,000
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	50,400
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	10,350

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Калькуляционно-технологическая карта № 1113

Наименование изделия

Компот из сухофруктов с вит.С*
 Номер по сборнику рецептур: 1113/3/98

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Компотная смесь	20,0000	20,0000	2,0000	2,0000
Сахар песок	15,0000	15,0000	1,5000	1,5000
Лимонная кислота	0,2000	0,2000	0,0200	0,0200
Выход:		200(185/15)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,64
Жиры:	0,00
Углеводы:	28,57
Эн.ценность:	110,70
В1:	0,00
С:	0,00

А:	0,000
β-каротин:	0,000
Е:	0,000
Д:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,00
Mg:	0,00
P:	0,00
Fe:	0,00
K:	0,00
Ca:	0,30

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой доводят до кипения, всыпают сахар, лимонную кислоту и варят до готовности. Витаминизацию напитка проводит мед.работник учреждения.

Калькуляционно-технологическая карта №298

Наименование изделия

Голубцы ленивые запеченные
 Номер по сборнику рецептур: 298/2/2011

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. под ред. М.П. Могильного.-М.: ДеЛи принт,2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Капуста свежая белокочанная	53,3	42,3	5,33	4,23
Филе курицы		26,4		2,64
Крупа рисовая	3,5	3,5	0,35	0,35
Масса отварного рассыпчатого риса		10,1		1,01
Лук репчатый	7,00	5,7	0,7	0,57
Масло растительное	1,7	1,7	0,17	0,17
Масса пассерованного лука		6,1		0,61
Яйца		2,2		0,22
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Масса готового полуфабриката или		85		8,5
Голубцы ленивые (замороженный п/ф)		85		8,5

Смазка листов, противней:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
Выход:		75		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	9,520
Жиры:	8,659
Углеводы:	7,990
Эн.ценность:	147,742
В1:	0,000
С:	0,000

A:	0,000
b-каротин:	0,001
E:	1,876
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	0,000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе птицы дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формуют голубцы массой 85г, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы выкладывают на смазанный растительным маслом противень, запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 165-170°C. Замороженный п/ф выкладывают на смазанный маслом противень, дефростируют, запекают 10-15мин. при температуре 150-160°C, заливают соусом и тушат до готовности в жарочном шкафу 8-10мин при температуре 220-230°C.

Калькуляционно-технологическая карта № 1044

Наименование изделия

Голубцы ленивые тушеные в соусе сметанном
 Номер по сборнику рецептов: 298/2/2011, соус1044/3/1998

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. под ред. М.П. Могильного.-М.: ДеЛи принт,2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Капуста свежая белокочанная	53,3000	42,3000	5,3300	4,2300
Филе курицы		26,4000		2,6400
Крупа рисовая	3,5000	3,5000	0,3500	0,3500
Масса отварного рассыпчатого риса		10,1000		1,0100
Лук репчатый	7,0000	5,7000	0,7000	0,5700
Масло растительное	1,7000	1,7000	0,1700	0,1700
Масса пассерованного лука		6,1000		0,6100
Яйца		2,2000		0,2200
Соль йодированная	0,4000	0,4000	0,0400	0,0400
Масса готового полуфабриката или		85,0000		8,5000
Голубцы ленивые (замороженный п/ф)		85,0000		8,5000
Смазка листов, противней:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
СОУС:				
Вода	37,5000	37,5000	3,7500	3,7500
Мука в/с	3,7500	3,7500	0,3750	0,3750

Сметана	17,5000	17,5000	1,7500	1,7500
Соль йодированная	0,7000	0,7000	0,0700	0,0700
Выход: 125 гр	75/ 50			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	10,289
Жиры:	15,245
Углеводы:	10,997
Эн.ценность:	226,401
B1:	0,000
C:	0,038

A:	0,035
b-каротин:	0,014
E:	3,350
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	0,000
Mg:	0,970
P:	0,000
Fe:	0,100
K:	0,125
Ca:	16,581

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе птицы дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы массой 85г, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы выкладывают на смазанный маслом противень, запекают 10-15мин. при температуре 150-160°C, заливают соусом и тушат до готовности в жарочном шкафу 8-10мин при температуре 220-230°C. Замороженный п/ф выкладывают на смазанный маслом противень, дефростируют, запекают 10-15мин. при температуре 150-160°C, заливают соусом и тушат до готовности в жарочном шкафу 8-10мин при температуре 220-230°C. Соус. Муку просеивают, пассеруют, разводят водой, доводят до кипения, кладут соль, сметану доведенную до кипения, процеживают, и варят 3-5мин.

Калькуляционно-технологическая карта № 1044

Наименование изделия

Тефтели мясные тушеные в сметанном соусе
Номер по сборнику рецептов: 1044/3/1998

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/ф Тефтели мясные				
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА:	93,7500	93,7500	9,3750	9,3750
Жарка и отделка:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
СОУС:				
Вода	37,5000	37,5000	3,7500	3,7500
Мука в/с	3,7500	3,7500	0,3750	0,3750
Сметана	17,5000	17,5000	1,7500	1,7500
Соль йодированная	0,7000	0,7000	0,0700	0,0700
Выход: 105 гр	55/ 50			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	7,766
--------	-------

A:	0,028
----	-------

Ft:	13,725
-----	--------

Жиры:	10,626
Углеводы:	8,214
Эн.ценность:	165,382
B1:	0,000
C:	0,053

b-каротин:	0,012
E:	1,876
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Mg:	0,679
P:	0,000
Fe:	0,070
K:	0,105
Ca:	19,120

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тефтели выкладывают на смазанный маслом противень, дефростируют, запекают 10-15мин. при температуре 150-160°С, заливают соусом и тушат до готовности в жарочном шкафу 8-10мин при температуре 220-230°С. Соус. Муку просеивают, пассеруют, разводят водой, доводят до кипения, кладут соль, сметану доведенную до кипения, процеживают, и варят 3-5мин.

Калькуляционно-технологическая карта № 946

Наименование изделия

Картофельное пюре на молоке с маслом
Номер по сборнику рецептов: 946/2/1998

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	171,2950	123,9750	17,1295	12,3975
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Молоко пастеризованное	23,74000	22,5390	2,3740	2,2539
или				
Молоко концентрированное	8,784	8,3394	0,8784	0,8339
Соль йодированная	0,9600	0,9600	0,0960	0,0960
Вода	14,956	14,1996	1,4956	1,4200
Выход: 150 гр	145/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	3,1300
Жиры:	5,0934
Углеводы:	22,13783
Эн.ценность:	145,936
B1:	0,1478
C:	24,700

A:	0,033
b-каротин:	0,05
E:	0,123
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	0,933
Mg:	0,933
P:	0,000
Fe:	0,097
K:	0,155
Ca:	17,683

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сырой очищенный картофель варят до готовности в подсоленной воде. Затем воду сливают, добавляют кипяченое молоко пастеризованное (восстановленное), растопленное сливочное масло, и протирают. Для получения 1 л восстановленного молока используют 370 мл концентрированного молока и 630 мл воды.

Калькуляционно-технологическая карта № 54-5гн

Наименование изделия

Чай с ягодами и медом
 Номер по сборнику рецептов: 54-5гн -2020 (от 7 до 11 лет)

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для завтраков и обедов обучающимся 1-4 классов общеобразовательных организаций: Новосибирск 2020 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Вода	220,0000	220,0000	22,0000	22,0000
Чай черный весовой	0,9900	0,9900	0,0990	0,0990
Мед натуральный	12,0000	12,0000	1,2000	1,2000
Смородина черная с/м	15,0000	15,0000	1,5000	1,5000
		0,00000		0,00
Выход:		200(173/15/12)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,384
Жиры:	0,000
Углеводы:	11,156
Эн.ценность:	43,559
B1:	0,029
C:	33,819

A:	2,605
b-каротин:	0,015
E:	0,729
D:	0,000
Se:	0,165
I:	0,150

Ft:	10,718
Mg:	41,850
P:	150,000
Fe:	4,107
K:	592,500
Ca:	220,301

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка с растворенным в нем медом и предварительно промытыми теплой водой и ошпаренные кипятком ягоды. Готовый чай разливают по стаканам

Калькуляционно-технологическая карта № 262/1998

Наименование изделия

Борщ с капустой и картофелем(со сметаной)
 Номер по сборнику рецептов: 262/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Капуста свежая	20,0000	16,0000	2,0000	1,6000
Картофель	21,6000	16,0000	2,1600	1,6000
Лавровый лист	0,0080	0,0080	0,0008	0,0008
Лук репчатый	9,5200	8,0000	0,9520	0,8000
Масло растительное	4,0000	4,0000	0,4000	0,4000

Морковь свежая	10,6400	8,0000	1,0640	0,8000
Мука в/с	2,0000	2,0000	0,2000	0,2000
Свекла свежая	40,0000	32,0000	4,0000	3,2000
Сметана	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	1,5000	1,5000	0,1500	0,1500
Томатная паста	2,4000	2,4000	0,2400	0,2400
Вода	0,1280	0,1280	0,0128	0,0128
Сахар песок	2,0000	2,0000	0,2000	0,2000
Лимонная кислота	0,1600	0,1600	0,0160	0,0160
Выход: 205 гр	200/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	1,853
Жиры:	5,086
Углеводы:	12,396
Эн.ценность:	102,704
В1:	0,028
С:	14,815

A:	0,008
b-каротин:	0,730
E:	2,762
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	41,760
Mg:	1,455
P:	0,000
Fe:	0,150
K:	0,230
Ca:	39,655

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин., кладут пассерованные, нарезанные соломкой, морковь и лук, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют соль, сахар, специи и сметану. Борщ можно заправлять пассерованной мукой, разведенной водой (10 г муки на 1000 г борща)

Калькуляционно-технологическая карта № 1029

Наименование изделия

Фрикадельки с говядиной с соусом томатным*
 Номер по сборнику рецептур: 1029/3/1998

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/Ф Фрикадельки мясные	81,8175	81,8175	8,1818	8,1818
Масло растительное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
СОУС:				
Мука в/с	2,5000	2,5000	0,2500	0,2500
Масло растительное	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Томатная паста	7,5000	7,5000	0,7500	0,7500
Морковь свежая	2,5000	2,0000	0,2500	0,2000
Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Лук репчатый	24,0000	20,4000	2,4000	2,0400
Сахар песок	0,9000	0,9000	0,0900	0,0900

Выход: 125 гр

75/ 50

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	14,564
Жиры:	8,342
Углеводы:	11,573
Эн.ценность:	179,330
В1:	0,011
С:	2,140

А:	0,00
β-каротин:	0,225
Е:	1,058
Д:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	18,853
Mg:	0,970
P:	0,00
Fe:	0,100
K:	0,188
Ca:	12,662

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Соус. Подготовленные овощи (морковь и лук репчатый) нарезают кубиком, морковь припускают, лук бланшируют, затем в овощи добавляют томатную пасту пассеруют на растительном масле 10 мин. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 150-160°C до приобретения светло-желтого цвета. Охлажденную до 70-80°C муку разводят теплым бульоном (водой) в соотношении 1:4, тщательно размешивают, затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль и сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи. Доводят до кипения.

Фрикадельки выкладывают на смазанный маслом противень, запекают 8--10мин. при температуре 150-160 С, заливают соусом и тушат до готовности в жарочном шкафу 8-10мин при температуре 220-230 С. Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились.

Калькуляционно-технологическая карта № 931

Наименование изделия

Гречка отварная с маслом

Номер по сборнику рецептов: 931/3/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Крупа гречневая	60,0250	60,0250	6,0025	6,0025
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	0,8670	0,8670	0,0867	0,0867
Вода	92,3000	92,3000	9,2300	9,2300
Выход: 135 гр	130/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	7,625
Жиры:	5,185
Углеводы:	40,845
Эн.ценность:	230,450
В1:	0,00
С:	0,00

А:	0,030
β-каротин:	0,032
Е:	0,00
Д:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	18,418
Mg:	0,291
P:	0,00
Fe:	0,03
K:	0,131
Ca:	14,055

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную гречневую крупу закладывают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. При порционировании добавляют растопленное сливочное масло и перемешивают.

Калькуляционно-технологическая карта № 1113

Наименование изделия

Компот из кураги с вит. С*
 Номер по сборнику рецептов: 1113/3/1998

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Курага	20,0000	20,0000	2,0000	2,0000
Сахар песок	15,0000	15,0000	1,5000	1,5000
Вода	170,0000	170,0000	17,0000	17,0000
Лимонная кислота	0,2000	0,2000	0,0200	0,0200
Выход:		200(185/15)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,50
Жиры:	0,00
Углеводы:	28,15
Эн.ценность:	110,50
В1:	0,00
С:	0,00

А:	0,000
β-каротин:	0,000
Е:	0,000
Д:	0,000
Se:	0,000
І:	0,000

Ft:	0,00
Mg:	0,00
P:	0,00
Fe:	0,00
K:	0,00
Ca:	0,30

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную курагу заливают горячей водой доводят до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 10-20 мин. Витаминизацию напитка проводит мед.работник учреждения.

Калькуляционно-технологическая карта № 548

Наименование изделия

Каша пшеничная на молоке с маслом
 Номер по сборнику рецептов: 548/1/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Крупа пшеничная	30,0000	30,0000	3,0000	3,0000
Молоко пастеризованное	105,0000	105,0000	10,5000	10,5000
или				
Молоко концентрированное	37,8000	37,8000	3,7800	3,7800
Сахар песок	9,9998	9,9998	1,0000	1,0000
Соль йодированная	0,3750	0,3750	0,0375	0,0375

Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Вода	67,2000	67,2000	6,7200	6,7200
Выход: 155 гр	150/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	5,612
Жиры:	6,387
Углеводы:	30,713
Эн.ценность:	195,797
В1:	0,00
С:	0,00

А:	0,030
β-каротин:	0,023
Е:	0,00
Д:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	0,718
Mg:	0,728
P:	0,00
Fe:	0,075
K:	0,057
Ca:	12,488

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Затем крупу всыпают в кипящее восстановленное молоко, при непрерывном помешивании. Добавляют соль, сахар и варят до готовности. При подаче поливают растопленным сливочным маслом. ***

Калькуляционно-технологическая карта № 548

Наименование изделия

Каша пшеничная (вязкая) на молоке с маслом
Номер по сборнику рецептов: 548/1/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Крупа пшеничная	30,0000	30,0000	3,0000	3,0000
Молоко пастеризованное	97,4931	97,4931	9,7493	9,7493
или				
Молоко концентрированное	35,0975	35,0975	3,5098	3,5098
Сахар песок	9,9998	9,9998	1,0000	1,0000
Соль йодированная	0,3750	0,3750	0,0375	0,0375
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Вода	62,3956	62,3956	6,2396	6,2396
Выход: 155 гр	150/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	5,962
Жиры:	5,805
Углеводы:	32,476
Эн.ценность:	204,002
В1:	0,00
С:	0,00

А:	0,030
β-каротин:	0,023
Е:	0,00
Д:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	0,718
Mg:	0,728
P:	0,00
Fe:	0,075
K:	0,057
Ca:	4,388

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Затем крупу всыпают в кипящее восстановленное молоко, при непрерывном помешивании. Добавляют соль, сахар и варят до готовности. При подаче поливают растопленным сливочным маслом. ***

Калькуляционно-технологическая карта № 174

Наименование изделия

Каша рисовая на молоке с маслом (вязкая)
Номер по сборнику рецептов: 174/2017.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей во всех образовательных учреждениях. под ред. М.П. Могильного.-М.: Дели плюс, 2017г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Крупа рисовая или ячневая	44,0000	44,0000	4,4000	4,4000
Молоко пастеризованное	100,0000	100,0000	10,0000	10,0000
Вода	65,0000	65,0000	6,5000	6,5000
или				
Молоко концентрированное	36,0000	36,0000	3,6000	3,6000
Сахар песок	6,0000	6,0000	0,6000	0,6000
Соль йодированная	0,5000	0,5000	0,0500	0,0500
Масло сливочное (на полив)	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Вода (для восстановления молока)	64,0001	64,0001	6,4000	6,4000
Вода (для варки крупы)	65,0000	65,0000	6,5000	6,5000
Выход: 205 гр	200/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	6,00
Жиры:	10,85
Углеводы:	42,95
Эн.ценность:	294,00
В1:	0,06
С:	0,96

А:	0,05
β-каротин:	0,04
Е:	0,00
Д:	0,00
Se:	0,00
І:	0,00

Ft:	0,00
Mg:	36,46
P:	157,44
Fe:	0,60
K:	191,35
Ca:	130,67

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу поливают сливочным маслом и подают.

Калькуляционно-технологическая карта № 548

Наименование изделия

Каша ячневая на молоке с маслом (вязкая)
Номер по сборнику рецептов: 548/1/1998 (174/2017 Москва Дели плюс 2017).

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г

Расход сырья и полуфабрикатов

Наименование сырья	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Крупа рисовая или ячневая	33,0000	33,0000	3,3000	3,3000
Молоко пастеризованное	75,0000	75,0000	7,5000	7,5000
Вода	48,7500	48,7500	4,8750	4,8750
или				
Молоко концентрированное	27,0000	27,0000	2,7000	2,7000
Сахар песок	4,5000	4,5000	0,4500	0,4500
Соль йодированная	0,3750	0,3750	0,0375	0,0375
Масло сливочное (на полив)	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Вода (для восстановления молока)	48,0001	48,0001	4,8000	4,8000
Вода (для варки крупы)	48,7500	48,7500	4,8750	4,8750
Выход: 155 гр	150/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	5,002
Жиры:	6,914
Углеводы:	23,558
Эн.ценность:	171,347
В1:	0,000
С:	0,000

А:	0,030
β-каротин:	0,030
Е:	0,000
Д:	0,000
Se:	0,000
І:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,728
P:	0,000
Fe:	0,075
K:	0,000
Ca:	16,370

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу поливают сливочным маслом и подают.

Калькуляционно-технологическая карта № 8

Наименование изделия

Бутерброд с маслом, сыром
 Номер по сборнику рецептов: 8/3/1998г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Сыр твердых сортов	16,3700	16,0000	1,6370	1,6000
Хлеб пшеничный, 650гр	30,0000	30,0000	3,0000	3,0000
Выход:		51(30/5/16)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	6,44
Жиры:	8,07
Углеводы:	14,12

А:	0,06
β-каротин:	0,06
Е:	0,00

Ft:	112,55
Mg:	0,00
P:	0,00

Эн.ценность:	157,23
B1:	0,00
C:	0,45

D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Fe:	0,00
K:	0,00
Ca:	173,90

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ломтик хлеба намазывают маслом, сверху кладут сыр.

Калькуляционно-технологическая карта №

Наименование изделия

Хлебобулочное сдобное изделие без начинки
 Номер по сборнику рецептов: Товар пром.производства.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 шт		100 шт	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Хлебобулочное сдобное изделие без начинки в потребительской упаковке	1,0000шт.	1,0000	100,0000шт.	100,0000
Выход:		60 гр.		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	1,80
Жиры:	2,40
Углеводы:	37,20
Эн.ценность:	180,00
B1:	0,00
C:	0,00

A:	0,000
b-каротин:	0,000
E:	1,210
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	0,050

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Штучный товар промышленного производства.

Калькуляционно-технологическая карта № 76

Наименование изделия

Рассольник ленинградский(со сметаной)*
 Номер по сборнику рецептов: 76/2011

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. под ред. М.П. Могильного.-М.: ДеЛи принт,2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	100,0000	75,0000	10,0000	7,5000
Крупа рисовая (перловая)	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Лавровый лист	0,0100	0,0100	0,0010	0,0010
Лук репчатый	5,9500	5,0000	0,5950	0,5000
Масло растительное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000

Морковь свежая	13,3000	10,0000	1,3300	1,0000
Соль йодированная	2,0000	2,0000	0,2000	0,2000
Сметана	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Конс.Огурцы соленые	16,7500	15,0000	1,6750	1,5000
Выход: 255 гр	250/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	2,205
Жиры:	6,330
Углеводы:	18,625
Эн.ценность:	140,000
B1:	0,103
C:	16,015

A:	0,008
b-каротин:	0,920
E:	3,521
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	62,400
Mg:	1,940
P:	0,00
Fe:	0,200
K:	0,300
Ca:	28,550

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками. Через 5-10 мин вводят пассерованные лук, морковь и припущенные огурцы. За 5 мин до готовности вводят соль, специи и сметану. Перловую крупу предварительно отваривают до полуготовности.

Калькуляционно-технологическая карта № 54

Наименование изделия

Капуста тушеная с мясом птицы(филе)

Номер по сборнику рецептур: 54-10м-2020

Издательство "ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора", Новосибирск, 2020

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Капуста свежая	228,0000	182,4000	22,8000	18,2400
Лавровый лист	0,0080	0,0080	0,0008	0,0008
Лук репчатый	7,6160	7,6160	0,7616	0,7616
Масло растительное	8,0000	8,0000	0,8000	0,8000
Морковь свежая	4,0000	3,2000	0,4000	0,3200
Мука в/с	1,9200	1,9200	0,1920	0,1920
П/Ф Куриный (филе курицы)	67,2300	67,2300	6,7230	6,7230
Соль йодированная	0,8000	0,8000	0,0800	0,0800
Томатная паста	3,8400	3,8400	0,3840	0,3840
Выход: 205 гр	160/ 45			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	16,072
Жиры:	20,379
Углеводы:	13,316
Эн.ценность:	299,218

A:	0,00
b-каротин:	0,379
E:	5,395
D:	0,00

Ft:	167,050
Mg:	0,776
P:	0,00
Fe:	0,080

B1:	0,0060
C:	83,002

Se:	0,00
I:	0,00

K:	0,123
Ca:	106,527

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, растительное масло, пассерованную томат-пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, кладут лавровый лист, и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Куриное филе нарезают массой 30-40 г выкладывают на смазанный растительным маслом противень, добавляют соль, ставят в жарочный шкаф на 15-20мин, соединяют с тушеной капустой и тушат до готовности.

Калькуляционно-технологическая карта № 54

Наименование изделия

Капуста тушеная с мясом птицы(филе)
 Номер по сборнику рецептур: 54-10м-2020

Издательство "ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора", Новосибирск, 2020

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Капуста свежая	228,0000	182,4000	22,8000	18,2400
Лавровый лист	0,0080	0,0080	0,0008	0,0008
Лук репчатый	7,6160	7,6160	0,7616	0,7616
Масло растительное	8,0000	8,0000	0,8000	0,8000
Морковь свежая	4,0000	3,2000	0,4000	0,3200
Мука в/с	1,9200	1,9200	0,1920	0,1920
П/Ф Куриный (филе курицы)	59,7600	59,7600	5,9760	5,9760
Соль йодированная	0,8000	0,8000	0,0800	0,0800
Томатная паста	3,8400	3,8400	0,3840	0,3840
Выход: 200 гр	160/ 40			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	14,713
Жиры:	19,004
Углеводы:	13,264
Эн.ценность:	281,215
B1:	0,006
C:	83,002

A:	0,00
b-каротин:	0,370
E:	5,395
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	162,976
Mg:	0,776
P:	0,00
Fe:	0,080
K:	0,120
Ca:	105,332

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, растительное масло, пассерованную томат-пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, кладут лавровый лист, и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Калькуляционно-технологическая карта № 827

Наименование изделия

Азу из говядины
 Номер по сборнику рецептов: 827/3/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Масло растительное	6,4000	6,4000	0,6400	0,6400
Томатное пюре	7,6800	7,6800	0,7680	0,7680
Лук репчатый	15,3600	12,8000	1,5360	1,2800
Мука в/с	2,5600	2,5600	0,2560	0,2560
Огурцы консервированные	21,1200	12,8000	2,1120	1,2800
картофель	136,3200	102,4000	13,6320	10,2400
Чеснок	0,6400	0,5100	0,0640	0,0510
Лавровый лист	0,0800	0,0800	0,0080	0,0080
Соль	0,5000	0,5000	0,0500	0,0500
Выход: 200 гр	160/ 40			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	14,432
Жиры:	16,937
Углеводы:	21,660
Эн.ценность:	295,388
В1:	0,1670
С:	21,760

A:	0,00
b-каротин:	0,370
E:	4,776
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	162,976
Mg:	0,621
P:	0,00
Fe:	0,064
K:	0,120
Ca:	23,461

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Калькуляционно-технологическая карта № 54

Наименование изделия

Компот из свежих плодов
 Номер по сборнику рецептов: 54-1хн/2020

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для завтраков и обедов обучающимся 1-4 классов общеобразовательных организаций: Новосибирск 2020 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Вишня с/м	25,0000	25,0000	2,5000	2,5000
Сахар песок	24,0000	24,0000	2,4000	2,4000
Вода	203,0000	203,0000	20,3000	20,3000

Выход:

200

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,200
Жиры:	0,000
Углеводы:	26,777
Эн.ценность:	102,010
В1:	0,011
С:	0,425

А:	0,011
β-каротин:	0,131
Е:	0,013
Д:	0,000
Se:	0,000
І:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	2,250
P:	4,000
Fe:	0,133
K:	31,000
Ca:	3,730

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую воду кладут сахар, за тем подготовленные ягоды и доводят до кипения. Кипятят 2-3 мин, снимают с плиты, охлаждают.

Калькуляционно-технологическая карта № 238

Наименование изделия

Запеканка творожная с морковью
 Номер по сборнику рецептов: 238/2/2011

Издательство "Дели принт", Москва, 2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Морковь свежая	75,0000	64,0000	7,5000	6,4000
Масло растительное, для смазки листов	2,0000	2,0000	0,2000	0,2000
Вода	6,4000	6,4000	0,6400	0,6400
Крупа манная	22,0000	22,0000	2,2000	2,2000
Яйцо куриное	6,0000	6,0000	0,6000	0,6000
Творог весовой	76,0000	75,0000	7,6000	7,5000
Сахар песок	12,0000	12,0000	1,2000	1,2000
Сметана	3,7500	3,7500	0,3750	0,3750
Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Сухарь панировочный	3,7500	3,7500	0,3750	0,3750
Выход:		150 гр		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	13,448
Жиры:	9,780
Углеводы:	23,625
Эн.ценность:	315,638
В1:	0,123
С:	5,460

А:	0,301
β-каротин:	18,346
Е:	0,848
Д:	0,308
Se:	0,00
І:	0,00

Ft:	255,455
Mg:	3,878
P:	0,00
Fe:	0,120
K:	0,150
Ca:	178,763

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем припускают в воде. Перед окончанием припускания всыпают тонкой стружкой манную крупу, хорошо размешивая, и варят до готовности. Полученную массу охлаждают до 40-50°C, добавляют соль, яйца, протертый творог и сахар, тщательно перемешивают. Смесь выкладывают на противень смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями. Поверхность массы выравнивают, смазывают сметаной, ложкой наносят узор и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин. до образования на поверхности румяной корочки. При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы.

Калькуляционно-технологическая карта № 1090

Наименование изделия

Соус клюквенный*
Номер по сборнику рецептов: 1090/3/98.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Клюква с/м	5,2500	5,0000	0,5250	0,5000
Вода	45,0000	45,0000	4,5000	4,5000
Сахар песок	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Крахмал	1,5000	1,5000	0,1500	0,1500
Выход:		50		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,025
Жиры:	0,000
Углеводы:	5,230
Эн.ценность:	20,100
В1:	0,001
С:	0,700

А:	0,150
β-каротин:	0,002
Е:	0,066
Д:	0,000
Se:	0,010
l:	0,000

Ft:	0,0000
Mg:	0,3000
P:	0,5500
Fe:	0,0120
K:	4,0000
Ca:	0,5000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Клюкву перебирают, промывают, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 минут, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и

Калькуляционно-технологическая карта № 54-5гн/1

Наименование изделия

Чай ягодный микс(черная смородина, облепиха) с медом
Номер по сборнику рецептов: 54-5гн/2020

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для завтраков и обедов обучающимся 1-4 классов общеобразовательных организаций: Новосибирск 2020 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Вода	220,0000	220,0000	22,0000	22,0000
Чай черный весовой	0,9900	0,9900	0,0990	0,0990
Мед натуральный	12,0000	12,0000	1,2000	1,2000

Облепиха с/м	7,5000	7,5000	0,7500	0,7500
Смородина черная с/м	7,5000	7,5000	0,7500	0,7500
		0,00000		0,00
Выход:		200(173/15/12)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,377
Жиры:	0,000
Углеводы:	10,969
Эн.ценность:	42,809
B1:	0,029
C:	33,819

A:	20,080
b-каротин:	0,120
E:	1,052
D:	0,000
Se:	0,155
I:	0,158

Ft:	10,335
Mg:	41,775
P:	150,705
Fe:	4,115
K:	580,725
Ca:	219,251

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чай заливают кипяченой водой(50% от нормы) и настаивают 5-10 мин. В кипящую воду (50% от нормы) закладывают ягоды, доводят до кипения, добавляют предварительно процеженный, заваренный чай и мед.

Калькуляционно-технологическая карта № КТК 810

Наименование изделия

Мучное кондитерское изделие
 Номер по сборнику рецептов: Товар пром.производства.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 шт		100 шт	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Мучное кондитерское изделие в потребительской упаковке промышленного изготовления	1,0000шт.	1,0000	100,0000шт.	100,0000
Выход:		40 гр.		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	2,84
Жиры:	8,81
Углеводы:	29,12
Эн.ценность:	195,87
B1:	0,00
C:	0,00

A:	0,000
b-каротин:	0,000
E:	1,150
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	0,020

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Штучный товар промышленного производства.

Калькуляционно-технологическая карта № 389

Наименование изделия

Уха с крупой(филе горбуши)
Номер по сборнику рецептур: 389/1/1998

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	49,3950	37,0000	4,9395	3,7000
Лук репчатый	17,5750	14,8000	1,7575	1,4800
Крупа перловая	5,5500	5,5500	0,5550	0,5550
Лавровый лист	0,0080	0,0080	0,0008	0,0008
Соль	1,5000	1,5000	0,1500	0,1500
Вода	157,2500	157,2500	15,7250	15,7250
П/ф филе горбуши с/м	18,3000	18,3000	1,8300	1,8300
Выход: 200 гр	185/ 15			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	5,351
Жиры:	1,490
Углеводы:	11,897
Эн.ценность:	80,403
B1:	0,052
C:	8,880

A:	0,00
b-каротин:	0,015
E:	0,067
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	84,571
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	14,057

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перловую крупу перебирают, промывают, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, отвар сливают а крупу промывают. Лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют. В кипящую воду кладут картофель нарезанный брусочками, пассерованный лук, подготовленную перловую крупу и варят до готовности. За 5-10мин до окончания варки кладут соль и лавровый лист. Филе горбуши припускают в небольшом количестве воды до готовности и кладут в уху при отпуске. Бульон после припускания процеживают и добавляют в уху.

Калькуляционно-технологическая карта № 389

Наименование изделия

Уха с крупой(филе горбуши)
Номер по сборнику рецептур: 389/1/1998

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	53,4000	40,0000	5,3400	4,0000
Лук репчатый	19,0000	16,0000	1,9000	1,6000
Крупа перловая	6,0000	6,0000	0,6000	0,6000
Лавровый лист	0,0086	0,0086	0,0009	0,0009

Соль	1,6216	1,6216	0,1622	0,1622
Вода	170,0000	170,0000	17,0000	17,0000
П/Ф филе горбуши с/м	24,4000	24,4000	2,4400	2,4400
Выход: 220 гр	200/ 20			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	6,754
Жиры:	1,934
Углеводы:	12,862
Эн.ценность:	93,708
В1:	0,056
С:	9,600

A:	0,00
b-каротин:	0,017
E:	0,072
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	93,028
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	16,120

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перловую крупу перебирают, промывают, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, отвар сливают а крупу промывают. Лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют. В кипящую воду кладут картофель нарезанный брусочками, пассерованный лук, подготовленную перловую крупу и варят до готовности. За 5-10мин до окончания варки кладут соль и лавровый лист. Филе горбуши припускают в небольшом количестве воды до готовности и кладут в уху при отпуске. Бульон после припускания добавляют в уху.

Калькуляционно-технологическая карта №

Наименование изделия

Котлета куриная запеченая с маслом
 Номер по сборнику рецептов: Товар пром. производства.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/Ф Котлета куриная, 85гр	1,0000шт.	1,0000	100,0000шт.	100,0000
Масло растительное	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
СОУС:				
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Выход:		80(75/5)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	11,430
Жиры:	12,248
Углеводы:	9,446
Эн.ценность:	193,723
В1:	0,000
С:	0,000

A:	0,030
b-каротин:	0,030
E:	0,670
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,950
Mg:	0,970
P:	0,000
Fe:	0,100
K:	0,150
Ca:	5,450

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Котлеты выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске котлеты поливают растопленным сливочным маслом.

Калькуляционно-технологическая карта № 940

Наименование изделия

Макаронные изделия отварные с маслом
Номер по сборнику рецептов: 940/3/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Макаронные изделия	44,1396	44,1396	4,4140	4,4140
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	0,2600	0,2600	0,0260	0,0260
Выход: 135	130/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	4,670
Жиры:	3,556
Углеводы:	33,396
Эн.ценность:	176,056
В1:	0,076
С:	0,000

А:	0,026
В-каротин:	0,023
Е:	0,932
Д:	0,000
Se:	0,000
І:	0,000

Ft:	39,474
Mg:	0,254
P:	0,000
Fe:	0,026
K:	0,039
Ca:	10,218

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Макаронные изделия отваривают в большом количестве подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с частью растопленного сливочного масла. Остальной частью масла макароны заправляют не посредственно перед отпуском.

Калькуляционно-технологическая карта № 940

Наименование изделия

Макаронные изделия отварные с маслом
Номер по сборнику рецептов: 940/3/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Макаронные изделия	44,1396	44,1396	4,4140	4,4140
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	0,2600	0,2600	0,0260	0,0260
Выход: 135	130/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	4,656
Жиры:	4,022
Углеводы:	33,238
Эн.ценность:	179,595
В1:	0,075
С:	0,000

А:	0,030
β-каротин:	0,023
Е:	0,927
Д:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	39,474
Mg:	0,776
P:	0,000
Fe:	0,080
K:	0,039
Ca:	12,867

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Макаронные изделия отваривают в большом количестве подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с частью растопленного сливочного масла. Остальной частью масла макароны заправляют не посредственно перед отпуском.

Калькуляционно-технологическая карта № 572

Наименование изделия

Макароны отварные с сыром, с маслом
 Номер по сборнику рецептов: 258/2018

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Макаронные изделия	44,1396	44,1396	4,41396	4,41396
Масло сливочное	3,5000	3,5000	0,3500	0,3500
Сыр	10,0000	10,0000	1,0000	1,0000
Масло сливочное На полив)	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	0,2600	0,2600	0,0260	0,0260
Выход:		145(130/10/5)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	7,550
Жиры:	10,833
Углеводы:	34,261
Эн.ценность:	256,953
В1:	0,077
С:	0,301

А:	0,052
β-каротин:	0,000
Е:	3,636
Д:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,582
P:	0,000
Fe:	0,060
K:	0,000
Ca:	123,986

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Макаронные изделия отваривают с добавлением соли, заправляют сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей

Калькуляционно-технологическая карта № 1029

Наименование изделия

Котлета с говядиной тушеная в томатном соусе*

Номер по сборнику рецептов: 1029/3/1998

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/Ф Котлета с говядиной (94 гр.)	1,000шт.	1,0000	100,000шт.	100,0000
Смазка листов, противней:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
СОУС:				
Масло растительное	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Мука в/с	2,5000	2,5000	0,2500	0,2500
Томатная паста	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Лук репчатый	2,0000	1,6000	0,2000	0,1600
Морковь свежая	5,5000	4,0000	0,5500	0,4000
Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Сахар песок	0,7500	0,7500	0,0750	0,0750
Выход:		125(75/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	11,627
Жиры:	11,049
Углеводы:	12,348
Эн.ценность:	200,827
B1:	0,003
C:	0,360

A:	0,000
b-каротин:	0,270
E:	2,574
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	5,390
Mg:	0,970
P:	0,000
Fe:	0,100
K:	0,180
Ca:	7,851

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Котлеты, выкладывают на смазанный растительным маслом противень, запекают в жарочном шкафу до полуготовности при температуре 165-170°C, заливают соусом и тушат до готовности. Соус. Подготовленные овощи (морковь и лук репчатый) нарезают кубиком, морковь припускают, лук бланшируют, затем в овощи добавляют томатную пасту пассеруют на растительном масле 10 мин. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 150-160°C до приобретения светло-желтого цвета. Охлажденную до 70-80°C муку разводят теплым бульоном (водой) в соотношении 1:4, тщательно размешивают, затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль и сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи. Доводят до кипения.

Калькуляционно-технологическая карта № КТК 906

Наименование изделия

Котлета с говядиной запеченая с маслом

Номер по сборнику рецептов: Товар пром. производства.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг

П/Ф Котлета с говядиной (94 гр.)	1,0000шт.	1,0000	100,0000шт.	100,0000
Смазка листов, противней:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА ПОЛИВ				
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Выход:		80(75/5)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	11,115
Жиры:	11,848
Углеводы:	8,545
Эн.ценность:	190,790
B1:	0,000
C:	0,000

A:	0,030
b-каротин:	0,040
E:	0,670
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,500
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	0,600

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Котлеты выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске котлеты поливают растопленным сливочным маслом.

Калькуляционно-технологическая карта № 931

Наименование изделия

Гречка отварная с маслом
Номер по сборнику рецептов: 931/3/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Крупа гречневая	60,0000	60,0000	6,0000	6,0000
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	0,3000	0,3000	0,0300	0,0300
Выход:		135(130/5)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	7,63
Жиры:	5,19
Углеводы:	40,85
Эн.ценность:	230,45
B1:	0,00
C:	0,00

A:	0,03
b-каротин:	0,04
E:	0,00
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	179,75
Mg:	0,29
P:	0,00
Fe:	0,03
K:	0,05
Ca:	14,06

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную гречневую крупу закладывают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. При порционировании добавляют растопленное сливочное масло и перемешивают.

Калькуляционно-технологическая карта № КТК 900

Наименование изделия

Хлеб пшеничный
Номер по сборнику рецептур: Товар пром.производства

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Хлеб пшеничный, 650гр	25,0000	25,0000	2,5000	2,5000
Выход:		25		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	1,90
Жиры:	0,23
Углеводы:	11,73
Эн.ценность:	57,75
В1:	0,00
С:	0,00

А:	0,000
β-каротин:	0,000
Е:	0,000
Д:	0,000
Se:	0,000
І:	0,000

Ft:	21,00
Mg:	0,00
P:	0,00
Fe:	0,00
K:	0,00
Ca:	5,75

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Калькуляционно-технологическая карта № 54-13гн

Наименование изделия

Чай с малиной с сахаром
Номер по сборнику рецептур: 54-13гн/2020

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для завтраков и обедов обучающимся 1-4 классов общеобразовательных организаций: Новосибирск 2020 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Сахар песок	13,0000	13,0000	1,3000	1,3000
Чай черный весовой	0,9900	0,9900	0,0990	0,0990
Малина с/м	15,0000	15,0000	1,5000	1,5000
Вода	220,0000	220,0000	22,0000	22,0000
		0,00000		0,00
Выход:	7,35 р.	200(172/15/13)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,318
Жиры:	0,000
Углеводы:	14,392
Эн.ценность:	55,849
В1:	0,013
С:	2,739

A:	0,001
b-каротин:	0,002
E:	0,113
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	8,168
Mg:	3,450
P:	4,500
Fe:	0,114
K:	27,600
Ca:	8,761

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чай заливают кипяченой водой(50% от нормы) и настаивают 5-10 мин. В кипящую воду (50% от нормы) закладывают ягоды малины, сахар доводят до кипения и добавляют, предварительно процеженный, заваренный чай.

Калькуляционно-технологическая карта №282

Наименование изделия

Щи из свежей капусты, с картофелем(со сметаной)*
 Номер по сборнику рецептур: 282/3/1998.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Капуста свежая	62,5000	50,0000	6,2500	5,0000
Картофель	48,0000	35,0000	4,8000	3,5000
Лавровый лист	0,0100	0,0100	0,0010	0,0010
Лук репчатый	11,9000	10,0000	1,1900	1,0000
Масло растительное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Морковь свежая	13,3000	10,0000	1,3300	1,0000
Сметана	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	2,0000	2,0000	0,2000	0,2000
Томатная паста	3,0000	3,0000	0,3000	0,3000
Выход: 255 гр	250/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	2,184
Жиры:	6,140
Углеводы:	11,132
Эн.ценность:	108,930
В1:	0,053
С:	31,015

A:	0,008
b-каротин:	0,922
E:	3,468
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	50,100
Mg:	1,940
P:	0,000
Fe:	0,200
K:	0,300
Ca:	49,700

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Капусту нарезают шашками, картофель дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные на растительном масле морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки в щи добавляют пассерованную томат-пасту, соль, специи и сметану.

Калькуляционно-технологическая карта № 893

Наименование изделия

Плов с курицей(филе)
Номер по сборнику рецептур: 893/2/1998.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/Ф Куриный (филе курицы)	72,0000	68,4000	7,2000	6,8400
Крупа рисовая	54,4000	54,4000	5,4400	5,4400
Масло растительное	6,7200	6,7200	0,6720	0,6720
Лук репчатый	9,5200	8,0000	0,9520	0,8000
Морковь свежая	16,0000	12,8000	1,6000	1,2800
Томатная паста	4,8000	4,8000	0,4800	0,4800
Соль йодированная	0,8000	0,8000	0,0800	0,0800
Выход: 200 гр	160/ 40			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	16,790
Жиры:	19,631
Углеводы:	45,093
Эн.ценность:	413,001
В1:	0,055
С:	1,440

А:	0,00
β-каротин:	1,203
Е:	4,844
Д:	0,00
Se:	0,00
І:	0,00

Ft:	206,140
Mg:	0,776
P:	0,00
Fe:	0,080
K:	0,120
Ca:	28,184

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанную кусочками по 20-30 г курицу посыпают солью, слегка запекают, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь и лук. Мясо курицы и овощи заливают водой, доводят до кипения и всыпают подготовленный рис и варят до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Калькуляционно-технологическая карта № 828

Наименование изделия

Плов с говядиной
Номер по сборнику рецептур: 828/3/1998

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/Ф говядина б/к	64,8000	63,2000	6,4800	6,3200
Крупа рисовая	54,4000	54,4000	5,4400	5,4400
Масло растительное	8,0000	8,0000	0,8000	0,8000
Лук репчатый	9,6000	8,0000	0,9600	0,8000
Морковь свежая	15,2000	12,0000	1,5200	1,2000
Томатная паста	12,0000	12,0000	1,2000	1,2000
Соль йодированная	0,8000	0,8000	0,0800	0,0800
Выход: 200 гр	160/ 40			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	16,3650
Жиры:	17,1580
Углеводы:	45,6730
Эн.ценность:	391,3090
В1:	0,0930
С:	1,4400

А:	0,5942
β-каротин:	-
Е:	5,2040
Д:	-
Se:	-
I:	-

Ft:	-
Mg:	0,7760
P:	-
Fe:	0,0800
K:	-
Ca:	22,9280

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанную кусочками по 20-30 г говядину посыпают солью, слегка запекают, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения и всыпают подготовленный рис и варят до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Калькуляционно-технологическая карта № 54-1хн

Наименование изделия

Компот из облепихи
Номер по сборнику рецептов: 54-1хн-2020

Издательство "ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора", Новосибирск, 2020

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Облепиха с/м	25,0000	25,0000	2,5000	2,5000
Сахар песок	24,0000	24,0000	2,4000	2,4000
Вода	203,0000	203,0000	20,3000	20,3000
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,225
Жиры:	0,000
Углеводы:	25,327

А:	62,500
β-каротин:	0,375
Е:	1,250

Ft:	2,975
Mg:	7,500
P:	2,250

Эн.ценность:	97,260
B1:	0,008
C:	50,000

D:	0,000
Se:	0,243
I:	0,275

Fe:	0,350
K:	48,250
Ca:	5,980

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин. и процеживают. В отвар добавляют сахар, отжатый сок и доводят до кипения. Охлаждают.

Калькуляционно-технологическая карта №548

Наименование изделия

Каша пшеничная на молоке с маслом*
Номер по сборнику рецептов: 548/2/1998.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Крупа пшеничная	36,0000	36,0000	3,6000	3,6000
Молоко пастеризованное	140,0000	140,0000	14,0000	14,0000
или				
Молоко концентрированное	45,3600	45,3600	4,5360	4,5360
Сахар песок	12,0000	12,0000	1,2000	1,2000
Соль йодированная	1,2000	1,2000	0,1200	0,1200
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Вода	105,8400	105,8400	10,5840	10,5840
Выход:	185 гр	180/ 5		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	7,812
Жиры:	7,105
Углеводы:	41,338
Эн.ценность:	251,176
B1:	0,00
C:	0,00

A:	0,03
b-каротин:	0,03
E:	0,00
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	0,950
Mg:	1,164
P:	0,00
Fe:	0,120
K:	0,180
Ca:	6,660

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Затем крупу всыпают в кипящее восстановленное молоко, при непрерывном помешивании. Добавляют соль, сахар и варят до готовности. Перед подачей поливают растопленным сливочным маслом. ***Для получения 1 л восстановленного молока используют 370 мл концентрированного молока и 630 мл воды.

Калькуляционно-технологическая карта № 8

Наименование изделия

Батон с маслом, сыром
 Номер по сборнику рецептур: 8/3/1998г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Сыр твердых сортов	10,7130	10,0000	1,0713	1,0000
Батон нарезной	25,0000	25,0000	2,5000	2,5000
Выход:		40(25/5/10)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	4,28
Жиры:	6,46
Углеводы:	11,70
Эн.ценность:	122,60
B1:	0,00
C:	0,28

A:	0,05
b-каротин:	0,05
E:	0,00
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	54,95
Mg:	0,00
P:	0,00
Fe:	0,00
K:	0,00
Ca:	104,60

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ломтик батона намазывают маслом, сверху кладут сыр.

Калькуляционно-технологическая карта № 25

Наименование изделия

Помидор свежий порционный
 Номер по сборнику рецептур: 25/635/1998.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Помидоры свежие	41,3000	35,0000	4,1300	3,5000
Выход:		35 гр		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,210
Жиры:	0,000
Углеводы:	1,015
Эн.ценность:	4,900
B1:	0,021
C:	8,750

A:	0,00
b-каротин:	0,420
E:	0,137
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	9,100
Mg:	0,00
P:	0,00
Fe:	0,00
K:	0,00
Ca:	4,900

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Помидоры тщательно моют, удаляют плодоножки и режут на порции.

Калькуляционно-технологическая карта № 307

Наименование изделия

Суп картофельный с макаронными изделиями*
Номер по сборнику рецептов: 307/3/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	100,0000	75,0000	10,0000	7,5000
Макаронные изделия	10,0000	10,0000	1,0000	1,0000
Лавровый лист	0,0100	0,0100	0,0010	0,0010
Лук репчатый	11,9000	10,0000	1,1900	1,0000
Масло растительное	2,2000	2,2000	0,2200	0,2200
Морковь свежая	12,5000	10,0000	1,2500	1,0000
Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Выход:		250 гр		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	2,840
Жиры:	2,596
Углеводы:	22,145
Эн.ценность:	120,278
B1:	0,118
C:	16,500

A:	0,00
b-каротин:	0,916
E:	1,842
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	63,50
Mg:	0,97
P:	0,00
Fe:	0,10
K:	0,15
Ca:	22,45

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель нарезают кубиками, морковь и лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут картофель и варят 10-15 мин, затем добавляют макароны и пассерованные овощи, варят суп до готовности. В конце варки добавляют соль, лавровый лист.

Калькуляционно-технологическая карта № 312

Наименование изделия

Картофельное пюре на молоке с маслом
Номер по сборнику рецептов: 312/2017

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	133,27	99,96	13,33	10,00
Масло сливочное	5,00	5,00	0,50	0,50
Молоко пастеризованное	22,48	22,48	2,25	2,25

или				
Молоко концентрированное	6,80	6,80	0,68	0,68
Соль йодированная	0,78	0,78	0,08	0,08
Вода	14,44	14,44	1,44	1,44
Выход:		135(130/5)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	2,53
Жиры:	4,12
Углеводы:	17,92
Эн.ценность:	118,11
B1:	0,12
C:	19,99

A:	0,03
b-каротин:	0,05
E:	0,10
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	58,83
Mg:	0,76
P:	0,00
Fe:	0,08
K:	0,12
Ca:	14,31

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сырой очищенный картофель варят до готовности в подсоленной воде. Затем воду сливают, добавляют молоко и растопленное сливочное масло, и толкут. Для получения 1 л восстановленного молока используют 370 мл концентрированного молока и 630 мл воды.

Калькуляционно-технологическая карта №25

Наименование изделия

Огурец свежий порционный
 Номер по сборнику рецептов: 25/634/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Огурцы свежие	25,5000	25,0000	2,5500	2,5000
Выход:		25		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,18
Жиры:	0,00
Углеводы:	0,45
Эн.ценность:	2,50
B1:	0,00
C:	2,50

A:	0,00
b-каротин:	0,02
E:	0,00
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	10,50
Mg:	0,00
P:	0,00
Fe:	0,00
K:	0,00
Ca:	5,75

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Огурцы тщательно моют, удаляют плодоножку и режут на порции.

Калькуляционно-технологическая карта №303

Наименование изделия

Курица тушеная с морковью (филе)*

Номер по сборнику рецептов: 303/2011

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. под ред. М.П. Могильного.-М.: Дели принт,2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/ф Куриный (филе курицы)	60,1340	58,1340	6,0134	5,8134
Морковь свежая	25,0000	20,0000	2,5000	2,0000
Лук репчатый	10,6400	9,0400	1,0640	0,9040
Масло растительное	2,4000	2,4000	0,2400	0,2400
СОУС:				
Вода	44,0000	44,0000	4,4000	4,4000
Мука в/с	3,0000	3,0000	0,3000	0,3000
Сметана	10,0000	10,0000	1,0000	1,0000
Соль йодированная	0,8000	0,8000	0,0800	0,0800
Масло сливочное	2,0000	2,0000	0,2000	0,2000
Выход:		100(40/20/40)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	11,61
Жиры:	16,60
Углеводы:	5,07
Эн.ценность:	218,74
В1:	0,02
С:	1,93

A:	0,03
b-каротин:	1,86
E:	1,75
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	121,12
Mg:	0,78
P:	0,00
Fe:	0,08
K:	0,12
Ca:	35,56

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Куриное филе нарезают порционными кусками, панируют в муке, кладут на смазанный растительным маслом противень и запекают. Подготовленные овощи нарезают соломкой и припускают. Порционные куски запеченной курицы кладут в сотейник, добавляют подготовленные овощи, немного воды, закрывают крышкой и тушат до полуготовности, затем заливают подготовленным соусом сметанным и доводят до готовности. Соус. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 110-120°C, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячего бульона (воды) и вымешивают до образования однородной массы, затем заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведенной до кипения и варят 3-5 мин.

Калькуляционно-технологическая карта №303

Наименование изделия

Курица тушеная с морковью (филе)*

Номер по сборнику рецептов: 303/2011

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. под ред. М.П. Могильного.-М.: Дели принт,2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг

П/Ф Куриный (филе курицы)	67,6508	65,4008	6,7651	6,5401
Морковь свежая	31,2500	25,0000	3,1250	2,5000
Лук репчатый	10,6400	9,0400	1,0640	0,9040
Масло растительное	2,4000	2,4000	0,2400	0,2400
СОУС:				
Вода	44,0000	44,0000	4,4000	4,4000
Мука в/с	3,0000	3,0000	0,3000	0,3000
Сметана	10,0000	10,0000	1,0000	1,0000
Соль йодированная	0,8000	0,8000	0,0800	0,0800
Масло сливочное	2,0000	2,0000	0,2000	0,2000
Выход:		110(45/25/40)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	13,035
Жиры:	18,536
Углеводы:	5,686
Эн.ценность:	244,196
В1:	0,021
С:	2,410

A:	0,028
b-каротин:	1,859
E:	2,190
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	121,124
Mg:	0,776
P:	0,000
Fe:	0,080
K:	0,120
Ca:	39,977

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Куриное филе нарезают порционными кусками, панируют в муке, кладут на смазанный растительным маслом противень и запекают. Подготовленные овощи нарезают соломкой и припускают. Порционные куски запеченной курицы кладут в сотейник, добавляют подготовленные овощи, немного воды, закрывают крышкой и тушат до полуготовности, затем заливают подготовленным соусом сметанным и доводят до готовности. Соус. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 110-120°C, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячего бульона (воды) и вымешивают до образования однородной массы, затем заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведенной до кипения и варят 3-5 мин.

Калькуляционно-технологическая карта № 316

Наименование изделия

Суп крестьянский с крупой
 Номер по сборнику рецептов: 316/3/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	48,0000	35,0000	4,8000	3,5000
Крупа перловая	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Капуста свежая	37,5000	30,0000	3,7500	3,0000
Лук репчатый	11,9000	10,0000	1,1900	1,0000
Масло растительное	4,2000	4,2000	0,4200	0,4200
Морковь свежая	13,3000	10,0000	1,3300	1,0000

Соль йодированная	0,5000	0,5000	0,0500	0,0500
Томатная паста	2,0000	2,0000	0,2000	0,2000
Выход:		250 гр		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	2,101
Жиры:	4,397
Углеводы:	13,388
Эн.ценность:	99,578
В1:	0,053
С:	22,000

А:	0,00
β-каротин:	0,915
Е:	2,932
Д:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	57,050
Mg:	0,485
P:	0,000
Fe:	0,050
K:	0,075
Ca:	30,425

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перловую крупу перебирают, промывают, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, отвар сливают а крупу промывают. Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками, белокочанную капусту шашками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, капусту и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи и томат-пасту, соль.

Калькуляционно-технологическая карта № 1040

Наименование изделия

Котлета рыбная, запеченая в молочном соусе*
 Номер по сборнику рецептов: /1040/3/1998

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/Ф Котлета рыбная 80 гр	1,0000шт.	1,0000	100,0000шт.	100,0000
Жарка и отделка:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
СОУС:				
Вода	25,0000	25,0000	2,5000	2,5000
Масло сливочное	5,5000	5,5000	0,5500	0,5500
Молоко концентрированное	9,2000	9,2000	0,9200	0,9200
Мука в/с	5,5000	5,5000	0,5500	0,5500
Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Выход:		125(75/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	19,482
Жиры:	25,868
Углеводы:	5,330

А:	0,032
β-каротин:	0,078
Е:	1,876

Ft:	128,017
Mg:	0,970
P:	0,000

Эн.ценность:	332,305
B1:	0,000
C:	0,000

D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Fe:	0,100
K:	0,112
Ca:	22,500

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Соус: Муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком и варят 7-10 мин. при слабом кипении, затем кладут соль, масло сливочное, процеживают и доводят до кипения. Котлеты выкладывают на смазанный маслом противень, запекают до полуготовности, затем заливают молочным соусом и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске котлеты поливают соусом, в котором запекались.

Калькуляционно-технологическая карта № 934

Наименование изделия

Рис отварной с маслом
Номер по сборнику рецептов: 934/3/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Крупа рисовая	46,8000	46,8000	4,6800	4,6800
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	0,8670	0,8670	0,0867	0,0867
Выход: 135 гр	130/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	3,341
Жиры:	3,906
Углеводы:	36,221
Эн.ценность:	184,214
B1:	0,037
C:	0,00

A:	0,030
b-каротин:	0,030
E:	0,211
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	71,150
Mg:	0,841
P:	0,00
Fe:	0,087
K:	0,130
Ca:	8,549

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную рисовую крупу закладывают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. При порционировании добавляют растопленное сливочное масло.

Калькуляционно-технологическая карта №

Наименование изделия

Голубцы ленивые запеченные*
Номер по сборнику рецептов: пром.производства.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	100 порц

	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/Ф Голубцы ленивые, 85гр	1,0000шт.	1,0000	100,0000шт.	100,0000
Смазка листов, противней:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
Выход:		75		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	7,50
Жиры:	25,29
Углеводы:	7,50
Эн.ценность:	302,67
B1:	0,00
C:	0,00

A:	0,00
b-каротин:	0,00
E:	1,88
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	0,000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Голубцы выкладывают на смазанный растительным маслом противень, запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 165-170°C.

Калькуляционно-технологическая карта № КТК 902

Наименование изделия

Соус "Бешамель"
Номер по сборнику рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Молоко концентрированное	11,4000	11,4000	1,1400	1,1400
Мука в/с	2,0000	2,0000	0,2000	0,2000
Соль йодированная	0,3200	0,3200	0,0320	0,0320
Вода	31,0000	31,0000	3,1000	3,1000
Масло сливочное	2,0000	2,0000	0,2000	0,2000
Мускатный орех молотый	0,0200	0,0200	0,0020	0,0020
Выход:		40		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	1,03
Жиры:	2,25
Углеводы:	2,38
Эн.ценность:	34,04
B1:	0,00
C:	0,00

A:	0,01
b-каротин:	0,01
E:	0,00
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	2,10
Mg:	0,31
P:	0,00
Fe:	0,03
K:	0,05
Ca:	2,15

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пассерованную в масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды или бульона и варят 7-10мин при слабом кипении. Затем кладут соль, молотый мускатный орех, процеживают и доводят до кипения.

Калькуляционно-технологическая карта № 423

Наименование изделия

Картофель отварной, с маслом
Номер по сборнику рецептур: 423/3/1998.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	199,5200	149,8300	19,9520	14,9830
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	0,5180	0,5180	0,0518	0,0518
Выход: 150 гр	145/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	3,062
Жиры:	4,224
Углеводы:	25,966
Эн.ценность:	152,917
В1:	0,180
С:	29,967

А:	0,030
β-каротин:	0,059
Е:	0,150
Д:	0,00
Se:	0,00
І:	0,00

Ft:	87,854
Mg:	0,502
P:	0,00
Fe:	0,052
K:	0,078
Ca:	18,096

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Затем воду сливают, а картофель подсушивают. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Калькуляционно-технологическая карта № 423

Наименование изделия

Картофель отварной, с маслом
Номер по сборнику рецептур: 423/3/1998.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	192,6400	144,6634	19,2640	14,4663
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	0,5001	0,5001	0,0500	0,0500
Выход: 145 гр	140/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	2,958
Жиры:	4,204
Углеводы:	25,072
Эн.ценность:	148,784
В1:	0,174
С:	28,933

A:	0,030
b-каротин:	0,057
E:	0,145
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	84,926
Mg:	0,485
P:	0,00
Fe:	0,050
K:	0,075
Ca:	17,492

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Затем воду сливают, а картофель подсушивают. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Калькуляционно-технологическая карта № 423

Наименование изделия

Картофель отварной, с маслом
Номер по сборнику рецептов: 423/3/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	178,8800	134,3303	17,8880	13,4330
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	0,4644	0,4644	0,0464	0,0464
Выход: 135 гр	130/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	2,752
Жиры:	4,162
Углеводы:	23,285
Эн.ценность:	140,517
В1:	0,161
С:	26,867

A:	0,030
b-каротин:	0,053
E:	0,134
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	79,069
Mg:	0,450
P:	0,00
Fe:	0,046
K:	0,070
Ca:	16,284

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Затем воду сливают, а картофель подсушивают. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Калькуляционно-технологическая карта № 423

Наименование изделия

Картофель отварной, с маслом
Номер по сборнику рецептов: 423/3/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Расход сырья и полуфабрикатов

Наименование сырья	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	185,7600	139,4969	18,5760	13,9497
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	0,4823	0,4823	0,0482	0,0482
Выход: 140 гр	135/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	2,752
Жиры:	1,162
Углеводы:	23,285
Эн.ценность:	140,517
B1:	0,161
C:	26,867

A:	0,030
b-каротин:	0,055
E:	0,134
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	81,997
Mg:	0,450
P:	0,00
Fe:	0,046
K:	0,073
Ca:	16,284

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Затем воду сливают, а картофель подсушивают. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Калькуляционно-технологическая карта № КТК 809

Наименование изделия

Печенье сахарное
Номер по сборнику рецептов: Товар пром.производства.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 шт		100 шт	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Печенье сахарное 30гр	1,0000шт.	1,0000	100,0000шт.	100,0000
Выход:		30 гр.		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	2,40
Жиры:	3,90
Углеводы:	20,70
Эн.ценность:	129,00
B1:	0,00
C:	0,00

A:	0,000
b-каротин:	0,000
E:	0,000
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	0,000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Штучный товар промышленного производства.

Калькуляционно-технологическая карта № 87

Наименование изделия

Суп с рыбными консервами*
 Номер по сборнику рецептов: 87/2011

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. под ред. М.П. Могильного.-М.: ДеЛи принт,2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	76,0910	57,2750	7,6091	5,7275
Морковь свежая	16,3640	13,0910	1,6364	1,3091
Лук репчатый	7,7720	6,5460	0,7772	0,6546
Масло растительное	3,1500	3,1500	0,3150	0,3150
Соль йодированная	1,2280	1,2280	0,1228	0,1228
Лавровый лист	0,0080	0,0080	0,0008	0,0008
Консерва рыбная в масле	20,0000	20,0000	2,0000	2,0000
Крупа рисовая	4,0910	4,0910	0,4091	0,4091
Выход: 200 гр	180/ 20			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	5,313
Жиры:	7,410
Углеводы:	14,609
Эн.ценность:	150,088
В1:	0,083
С:	12,764

A:	0,000
b-каротин:	1,191
E:	2,282
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	50,351
Mg:	1,191
P:	0,00
Fe:	0,123
K:	0,184
Ca:	20,716

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель нарезают кубиками, морковь и лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель и припущенные овощи. За 10-15 мин. до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль и лавровый лист. Доводят до готовности.

Калькуляционно-технологическая карта № 87

Наименование изделия

Суп с рыбными консервами*
 Номер по сборнику рецептов: 87/2011

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. под ред. М.П. Могильного.-М.: ДеЛи принт,2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	84,5456	63,6389	8,4546	6,3639
Морковь свежая	18,1822	14,5456	1,8182	1,4546
Лук репчатый	8,6356	7,2733	0,8636	0,7273
Масло растительное	3,5000	3,5000	0,3500	0,3500
Соль йодированная	1,3644	1,3644	0,1364	0,1364

Лавровый лист	0,0089	0,0089	0,0009	0,0009
Консерва рыбная в масле	20,0000	20,0000	2,0000	2,0000
Крупа рисовая	4,5456	4,5456	0,4546	0,4546
Выход: 220 гр	200/ 20			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	5,504
Жиры:	7,789
Углеводы:	16,231
Эн.ценность:	160,563
B1:	0,092
C:	14,182

A:	0,000
b-каротин:	1,310
E:	2,535
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	55,386
Mg:	1,323
P:	0,00
Fe:	0,136
K:	0,202
Ca:	23,015

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель нарезают кубиками, морковь и лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель и припущенные овощи. За 10-15 мин. до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль и лавровый лист. Доводят до готовности.

Калькуляционно-технологическая карта № 1045

Наименование изделия

Тефтели мясные тушеные в сметанном соусе с томатом
Номер по сборнику рецептов: 1045/3/1998

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/Ф Тефтели мясные, 93гр	93,75	93,75	9,375	9,375
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,280	0,280
СОУС:				
Мука в/с	2,5500	2,5500	0,2550	0,2550
Томатная паста	2,5500	2,5500	0,2550	0,2550
Сметана	12,5000	12,5000	1,2500	1,2500
Соль йодированная	0,7000	0,7000	0,0700	0,0700
Вода	25,5000	25,5000	2,5500	2,5500
Выход: 105 гр	55/ 50			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	7,625
Жиры:	9,612
Углеводы:	7,709
Эн.ценность:	152,022

A:	0,020
b-каротин:	0,009
E:	1,876
D:	0,00

Ft:	9,693
Mg:	0,679
P:	0,00
Fe:	0,070

B1:	0,00
C:	0,038

Se:	0,00
I:	0,00

K:	0,105
Ca:	14,604

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тефтели выкладывают на смазанный маслом противень, запекают 10-15мин. при температуре 150-160°C, заливают соусом и тушат до готовности в жарочном шкафу 8-10мин при температуре 220-230°C.

Соус. Муку просеивают, пассеруют, разводят водой, доводят до кипения, кладут соль, сметану доведенную до кипения, пассерованную томат пасту, процеживают, и варят 3-5мин.

Калькуляционно-технологическая карта № 940

Наименование изделия

Макаронные изделия отварные с маслом*
Номер по сборнику рецептов: 940/2/1998.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Макаронные изделия	49,2320	49,2320	4,9232	4,9232
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	0,9670	0,9670	0,0967	0,0967
Выход:		150(145/5)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	5,19
Жиры:	4,07
Углеводы:	37,07
Эн.ценность:	196,50
B1:	0,08
C:	0,00

A:	0,03
b-каротин:	0,03
E:	1,03
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	43,78
Mg:	0,94
P:	0,00
Fe:	0,10
K:	0,15
Ca:	14,64

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Макаронные изделия отваривают в большом количестве подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с частью растопленного сливочного масла. Остальной частью масла макароны заправляют не посредственно перед отпуском.

Калькуляционно-технологическая карта №1131

Наименование изделия

Кисель с витамином .C
Номер по сборнику рецептов: 1131/3/98.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Кисель	24,0000	24,0000	2,4000	2,4000

Сахар песок	10,0000	10,0000	1,0000	1,0000
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,024
Жиры:	0,000
Углеводы:	32,060
Эн.ценность:	125,816
B1:	0,000
C:	0,000

A:	0,000
b-каротин:	0,000
E:	0,000
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	0,200

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кисель разводят равным количеством воды полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и помешивая доводят до кипения

Калькуляционно-технологическая карта № 620

Наименование изделия

Запеканка из творога
Номер по сборнику рецептов: 620/3/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Крупа манная	10,6674	10,6674	1,0667	1,0667
Масло растительное	4,4800	4,4800	0,4480	0,4480
Сахар песок	10,6674	10,6674	1,0667	1,0667
Сметана	5,3326	5,3326	0,5333	0,5333
Соль йодированная	0,5326	0,5326	0,0533	0,0533
Сухарь панировочный	5,3326	5,3326	0,5333	0,5333
Творог весовой	150,4000	150,4000	15,0400	15,0400
Яйцо свежее	4,2653	4,2653	0,4265	0,4265
Выход:		160		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	24,540
Жиры:	9,154
Углеводы:	23,089
Эн.ценность:	486,665
B1:	0,083
C:	0,768

A:	0,213
b-каротин:	0,103
E:	3,573
D:	0,330
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	345,321
Mg:	0,517
P:	0,000
Fe:	0,053
K:	0,083
Ca:	237,465

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде(10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин. до образования на поверхности румяной корочки. При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают соусом

Калькуляционно-технологическая карта № 620

Наименование изделия

Запеканка из творога
Номер по сборнику рецептов: 620/3/1998.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Крупа манная	10,6670	10,6670	1,0667	1,0667
Масло растительное	4,4800	4,4800	0,4480	0,4480
Сахар песок	10,6670	10,6670	1,0667	1,0667
Сметана	5,3330	5,3330	0,5333	0,5333
Соль йодированная	0,5330	0,5330	0,0533	0,0533
Сухарь панировочный	5,3330	5,3330	0,5333	0,5333
Творог весовой	150,4000	150,4000	15,0400	15,0400
Яйцо свежее	0,1067шт.	0,1067	10,6667шт.	10,6667
Выход:		160		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	24,54
Жиры:	9,15
Углеводы:	23,09
Эн.ценность:	486,67
В1:	0,08
С:	0,77

А:	0,21
β-каротин:	0,11
Е:	3,57
Д:	0,33
Se:	0,00
l:	0,00

Ft:	345,32
Mg:	0,52
P:	0,00
Fe:	0,05
K:	0,08
Ca:	237,47

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде(10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин. до образования на поверхности румяной корочки. При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают соусом

Калькуляционно-технологическая карта № 1087

Наименование изделия

Соус абрикосовый*
Номер по сборнику рецептов: 1087/98.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Расход сырья и полуфабрикатов

Наименование сырья	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Курага	5,5000	5,5000	0,5500	0,5500
Вода	20,0000	20,0000	2,0000	2,0000
Сахар песок	30,0000	30,0000	3,0000	3,0000
Выход:		50		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,138
Жиры:	0,000
Углеводы:	33,565
Эн.ценность:	127,160
B1:	0,000
C:	0,000

A:	0,000
b-каротин:	0,000
E:	0,000
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,00
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	0,600

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

Калькуляционно-технологическая карта № 1204

Наименование изделия

Чай с лимоном, с сахаром
Номер по сборнику рецептур: 1204/1998

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Лимон	4,4000	4,0000	0,4400	0,4000
Сахар песок	15,0000	15,0000	1,5000	1,5000
Чай черный весовой	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Выход:		200(181/15/4)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,24
Жиры:	0,00
Углеводы:	15,16
Эн.ценность:	58,55
B1:	0,00
C:	1,70

A:	0,08
b-каротин:	0,00
E:	0,01
D:	0,00
Se:	0,02
I:	0,00

Ft:	9,13
Mg:	0,48
P:	0,88
Fe:	0,02
K:	6,52
Ca:	6,85

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Воду в котле на определенное количество порций кипятят, затем засыпают чай, дают настояться, засыпают сахар, размешивают. Перед подачей кладут лимон.

Калькуляционно-технологическая карта № 282

Наименование изделия

Щи из свежей капусты, с картофелем(со сметаной)*
Номер по сборнику рецептов: 282/3/1998.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Капуста свежая	50,0000	40,0000	5,0000	4,0000
Картофель	38,4000	28,0000	3,8400	2,8000
Лавровый лист	0,0800	0,0800	0,0080	0,0080
Лук репчатый	9,5200	8,0000	0,9520	0,8000
Масло растительное	4,0000	4,0000	0,4000	0,4000
Морковь свежая	10,6400	8,0000	1,0640	0,8000
Сметана	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	1,5000	1,5000	0,1500	0,1500
Томатная паста	2,4000	2,4000	0,2400	0,2400
Выход: 205 гр	200/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	1,775
Жиры:	5,112
Углеводы:	8,938
Эн.ценность:	89,504
В1:	0,042
С:	24,815

A:	0,008
b-каротин:	0,738
E:	2,774
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	40,680
Mg:	1,455
P:	0,00
Fe:	0,150
K:	0,225
Ca:	40,135

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Капусту нарезают шашками, картофель дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные на растительном масле морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки в щи добавляют пассерованную томат-пасту, соль, специи и сметану.

Калькуляционно-технологическая карта № 946

Наименование изделия

Картофельное пюре с морковью на молоке с маслом
Номер по сборнику рецептов: 946/2/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг

Картофель	138,0000	103,5000	13,8000	10,3500
Морковь свежая	39,0000	31,2000	3,9000	3,1200
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Молоко пастеризованное	28,0000	28,0000	2,8000	2,8000
или				
Молоко концентрированное	8,7200	8,7200	0,8720	0,8720
Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Вода	18,5300	18,5300	1,8530	1,8530
Выход: 155 гр	150/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	3,151
Жиры:	4,663
Углеводы:	20,884
Эн.ценность:	136,959
В1:	0,143
С:	22,260

А:	0,030
β-каротин:	2,858
Е:	0,300
Д:	0,000
Se:	0,000
І:	0,000

Ft:	78,140
Mg:	0,970
P:	0,000
Fe:	0,100
K:	0,150
Ca:	31,712

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенные картофель и морковь варят до готовности в подсоленной воде. Затем воду сливают, добавляют восстановленное молоко, растопленное сливочное масло, и толкут. Для получения 1 л восстановленного молока используют 370 мл концентрированного молока и 630 мл воды.

Калькуляционно-технологическая карта № 946

Наименование изделия

Картофельное пюре с морковью на молоке с маслом
Номер по сборнику рецептов: 946/2/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	133,4000	100,0500	13,3400	10,0050
Морковь свежая	37,7000	31,2000	3,7700	3,1200
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Молоко пастеризованное	27,0667	28,0000	2,7067	2,8000
или				
Молоко концентрированное	8,4293	8,7200	0,8429	0,8720
Соль йодированная	0,9667	1,0000	0,0967	0,1000
Вода	17,9123	18,5300	1,7912	1,8530
Выход: 150 гр	145/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	3,135
--------	-------

А:	0,030
----	-------

Ft:	78,140
-----	--------

Жиры:	4,694
Углеводы:	22,218
Эн.ценность:	142,682
B1:	0,149
C:	24,795

b-каротин:	2,858
E:	0,124
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Mg:	0,938
P:	0,000
Fe:	0,097
K:	0,150
Ca:	17,687

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенные картофель и морковь варят до готовности в подсоленной воде. Затем воду сливают, добавляют восстановленное молоко, растопленное сливочное масло, и толкут. Для получения 1 л восстановленного молока используют 370 мл концентрированного молока и 630 мл воды.

Калькуляционно-технологическая карта № 715

Наименование изделия

Сосиска (для детского питания) отварная с маслом
Номер по сборнику рецептов: 715/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 шт		100 шт	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Сосиска (для детского питания) 40 гр.	1,0000шт.	1,0000	100,0000шт.	100,0000
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Выход:		45(1/40/5)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	8,190
Жиры:	22,540
Углеводы:	1,995
Эн.ценность:	258,600
B1:	0,000
C:	0,000

A:	0,300
b-каротин:	0,000
E:	0,000
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	16,850

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сосиски, освобождают от оболочки, кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 мин.

Калькуляционно-технологическая карта № 715

Наименование изделия

Колбасные изделия(для детского питания) отварные с маслом
Номер по сборнику рецептов: 715/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Колбасные изделия (для детского питания), 50 гр	53,0000	50,0000	5,3000	5,0000
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000

Выход:

55(1/50/5)

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	6,065
Жиры:	18,625
Углеводы:	1,045
Эн.ценность:	186,050
В1:	0,000
С:	0,000

А:	0,030
β-каротин:	0,000
Е:	0,000
Д:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	10,100

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Колбасные изделия, освобождают от оболочки, порционируют, кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 мин.

Калькуляционно-технологическая карта № 166

Наименование изделия

Рис отварной с овощами, с маслом*
 Номер по сборнику рецептов: 166/2011

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. под ред. М.П. Могильного.-М.: ДеЛи принт,2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Крупа рисовая	43,2000	43,2000	4,3200	4,3200
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Морковь свежая	43,0000	34,4000	4,3000	3,4400
Вода	90,0000	90,0000	9,0000	9,0000
Выход:		155(120/30/5)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	3,536
Жиры:	3,919
Углеводы:	35,847
Эн.ценность:	183,938
В1:	0,055
С:	1,720

А:	0,030
β-каротин:	3,126
Е:	0,411
Д:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	84,670
Mg:	0,970
P:	0,000
Fe:	0,100
K:	0,150
Ca:	26,450

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную рисовую крупу закладывают в кипящую воду подсоленную воду и варят до готовности. Подготовленную морковь нарезают мелким кубиком, припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При порционировании добавляют растопленное сливочное масло и перемешивают.

Калькуляционно-технологическая карта № 166

Наименование изделия

Рис отварной с овощами, с маслом*

Номер по сборнику рецептов: 166/2011

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. под ред. М.П. Могильного.-М.: ДеЛи принт,2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Крупа рисовая	39,6000	39,6000	3,9600	3,9600
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	0,8710	0,8710	0,0871	0,0871
Морковь свежая	28,6700	22,9330	2,8670	2,2933
Вода	78,3870	78,3870	7,8387	7,8387
Выход:		135 (110/20/5)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	3,135
Жиры:	4,551
Углеводы:	32,261
Эн.ценность:	174,522
B1:	0,045
C:	1,147

A:	0,030
b-каротин:	2,726
E:	0,770
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,889
P:	0,000
Fe:	0,092
K:	0,130
Ca:	19,911

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную рисовую крупу закладывают в кипящую воду подсоленную воду и варят до готовности. Подготовленную морковь нарезают мелким кубиком, припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При порционировании добавляют растопленное сливочное масло и перемешивают.

Калькуляционно-технологическая карта № 54-13гн

Наименование изделия

Чай с черной смородиной с сахаром

Номер по сборнику рецептов: 54-13гн/2020

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для завтраков и обедов обучающимся 1-4 классов общеобразовательных организаций: Новосибирск 2020 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Сахар песок	13,0000	13,0000	1,3000	1,3000
Чай черный весовой	0,9900	0,9900	0,0990	0,0990
Смородина черная с/м	15,0000	15,0000	1,5000	1,5000
Вода	220,0000	220,0000	22,0000	22,0000
		0,00000		0,00
Выход:		200(172/15/13)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,348
Жиры:	0,000
Углеводы:	14,242
Эн.ценность:	55,699
B1:	0,005
C:	30,099

A:	2,550
b-каротин:	0,015
E:	0,105
D:	0,000
Se:	0,165
I:	0,150

Ft:	10,718
Mg:	4,650
P:	0,060
Fe:	0,195
K:	52,500
Ca:	10,561

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чай заливают кипяченой водой(50% от нормы) и настаивают 5-10 мин. В кипящую воду (50% от нормы) закладывают ягоды смородины, сахар доводят до кипения и добавляют, предварительно процеженный, заваренный чай.

Калькуляционно-технологическая карта № 25

Наименование изделия

Помидор свежий порционный
Номер по сборнику рецептов: 25/635/1998.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Помидоры свежие	23,6000	20,0000	2,3600	2,0000
Выход:		20		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,12
Жиры:	0,00
Углеводы:	0,58
Эн.ценность:	2,80
B1:	0,01
C:	5,00

A:	0,00
b-каротин:	0,24
E:	0,08
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	5,20
Mg:	0,00
P:	0,00
Fe:	0,00
K:	0,00
Ca:	2,80

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Помидоры тщательно моют, удаляют плодоножки и режут на порции.

Калькуляционно-технологическая карта № 95

Наименование изделия

Свекольник (со сметаной)*
Номер по сборнику рецептов: 95/2018

Издательство "УОРЦП", Пермь, 2018

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	57,5000	43,1000	5,7500	5,7500
Лавровый лист	0,6250	0,6250	0,0625	0,0625

Лук репчатый	13,5000	11,3000	1,3500	1,3500
Масло растительное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Морковь свежая	12,5000	9,7500	1,2500	1,2500
Свекла свежая	80,0000	64,0000	8,0000	8,0000
Сметана	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	2,0000	2,0000	0,2000	0,2000
Томатная паста	3,2500	3,2500	0,3250	0,3250
Лимонная кислота, 2%	3,7500	3,7500	0,3750	0,3750
Сахар	2,5000	2,5000	0,2500	0,2500
Вода	175,0000	175,0000	17,5000	17,5000
Выход: 255 гр	250/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	2,669
Жиры:	6,195
Углеводы:	17,258
Эн.ценность:	135,280
В1:	0,068
С:	16,265

A:	0,008
β-каротин:	0,377
E:	3,452
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	50,240
Mg:	1,213
P:	0,000
Fe:	0,125
K:	0,150
Ca:	39,513

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°C, припускают с добавлением воды. В кипящую воду закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованное томатную пасту, раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, специи и доводят до кипения.

Калькуляционно-технологическая карта № 1044

Наименование изделия

Котлета куриная с соусом сметанным*
Номер по сборнику рецептов: 1044/3/1998

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/ф Котлета куриная, 85гр	1,0000шт.	1,0000	100,0000шт.	100,0000
Смазка листов, противней:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
СОУС:				
Вода	55,0000	55,0000	5,5000	5,5000
Мука в/с	3,7500	3,7500	0,3750	0,3750
Сметана	12,5000	12,5000	1,2500	1,2500
Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000

Масло сливочное	2,5000	2,5000	0,2500	0,2500
Выход:		125(75/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	12,133
Жиры:	14,773
Углеводы:	12,407
Эн.ценность:	235,405
B1:	0,000
C:	0,038

A:	0,035
b-каротин:	0,023
E:	1,876
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	11,200
Mg:	0,970
P:	0,000
Fe:	0,100
K:	0,150
Ca:	16,575

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Соус. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 110-120°C, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячего бульона (воды) и мешают до образования однородной массы, затем заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведенной до кипения и варят 3-5 мин. Котлеты кладут на противень, смазанный маслом растительным, запекают в жарочном шкафу до полуготовности при температуре 165-170°C, заливают соусом и тушат до готовности.

Калькуляционно-технологическая карта № 537

Наименование изделия

Перловка отварная рассыпчатая с маслом
Номер по сборнику рецептов: 537/3/1998

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Крупа перловая	41,9990	41,9990	4,1999	4,1999
Соль йодированная	0,8670	0,8670	0,0867	0,0867
СОУС:				
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Выход:		135(130/5)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	3,971
Жиры:	4,087
Углеводы:	30,998
Эн.ценность:	169,127
B1:	0,000
C:	0,000

A:	0,030
b-каротин:	0,030
E:	0,000
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	136,607
Mg:	0,841
P:	0,000
Fe:	0,087
K:	0,130
Ca:	20,765

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перловую крупу перебирают, промывают, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до готовности, отвар сливают. При порционировании добавляют растопленное сливочное масло и перемешивают.

Калькуляционно-технологическая карта № КТК 900

Наименование изделия

Хлеб пшеничный
Номер по сборнику рецептов: Товар пром.производства

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Хлеб пшеничный, 650гр	50,0000	50,0000	5,0000	5,0000
Выход:		50(2/25)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	3,80
Жиры:	0,45
Углеводы:	23,45
Эн.ценность:	115,50
B1:	0,00
C:	0,00

A:	0,000
b-каротин:	0,000
E:	0,000
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	42,00
Mg:	0,00
P:	0,00
Fe:	0,00
K:	0,00
Ca:	11,50

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб режут на порции и подают на стол.

Калькуляционно-технологическая карта № КТК 808

Наименование изделия

Пряники в инд.упаковке
Номер по сборнику рецептов: Товар пром.производства.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Пряники весовые(штучно)	1,0000шт.	1,0000	100,0000шт.	100,0000
Выход:		30(1 шт.)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	1,88
Жиры:	1,49
Углеводы:	24,65
Эн.ценность:	118,47

A:	0,000
b-каротин:	0,000
E:	0,000
D:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000

B1:	0,00
C:	0,00

Se:	0,000
I:	0,000

K:	0,000
Ca:	0,000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Товар промышленного производства.

Калькуляционно-технологическая карта № 1029

Наименование изделия

Тефтели (п/ф) с говядиной тушеные в томатном соусе*
 Номер по сборнику рецептов: 1029/3/1998

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 шт		100 шт	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/ф Тефтели мясные, 93гр	93,75	93,75	9,375	9,375
Жарка и отделка:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
СОУС:				
Масло растительное	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Мука в/с	2,5000	2,5000	0,2500	0,2500
Томатная паста	2,0000	2,0000	0,2000	0,2000
Морковь свежая	5,5000	4,0000	0,5500	0,4000
Лук репчатый	2,0000	1,6000	0,2000	0,1600
Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Выход:		105(55/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	7,323
Жиры:	5,320
Углеводы:	7,603
Эн.ценность:	107,605
B1:	0,003
C:	0,360

A:	0,000
b-каротин:	0,360
E:	0,698
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	5,278
Mg:	0,970
P:	0,000
Fe:	0,100
K:	0,150
Ca:	7,836

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Соус. Подготовленные овощи (морковь и лук репчатый) нарезают кубиком, Морковь припускают, лук бланшируют, затем в овощи добавляют томатную пасту пассеруют на растительном масле 10 мин. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 150-160°C до приобретения светло-желтого цвета. Охлажденную до 70-80°C муку разводят теплым бульоном (водой) в соотношении 1:4, тщательно размешивают, затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль и сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи. Доводят до кипения

Тефтели выкладывают на смазанный маслом противень, запекают 10-15мин. при температуре 150-160 С, заливают соусом и тушат до готовности в жарочном шкафу 8-10мин при температуре 220-230 С. При отпуске изделий их гарнируют и поливают соусом в котором они тушились.

Калькуляционно-технологическая карта № 54-1хн

Наименование изделия

Компот клюквенный
Номер по сборнику рецептур: 54-1хн-2020

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для завтраков и обедов обучающимся 1-4 классов общеобразовательных организаций: Новосибирск 2020 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Клюква с/м	25,0000	25,0000	2,5000	2,5000
Сахар песок	24,0000	24,0000	2,4000	2,4000
Вода	203,0000	203,0000	20,3000	20,3000
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,125
Жиры:	0,000
Углеводы:	25,152
Эн.ценность:	96,760
В1:	0,003
С:	3,500

А:	0,750
β-каротин:	0,010
Е:	0,330
Д:	0,000
Se:	0,025
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	1,500
P:	2,750
Fe:	0,058
K:	20,000
Ca:	2,480

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин. и процеживают. В отвар добавляют сахар, вливают отжатый сок, доводят до кипения и охлаждают.

Калькуляционно-технологическая карта № 887

Наименование изделия

Рагу из мяса птицы(филе)*
Номер по сборнику рецептур: 887/3/1998

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	197,1200	132,0000	19,7120	13,2000
Лавровый лист	0,0078	0,0078	0,0008	0,0008
Лук репчатый	15,2322	12,8000	1,5232	1,2800
Масло растительное	8,2000	8,2000	0,8200	0,8200
П/Ф Куриный (филе курицы)	75,0000	71,0000	7,5000	7,1000
Морковь свежая	24,0000	20,0000	2,4000	2,0000
Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Томатная паста	3,0722	3,0722	0,3072	0,3072
Мука в/с	2,0000	2,0000	0,2000	0,2000

Выход: 250 гр

200/ 50

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	16,393
Жиры:	21,818
Углеводы:	27,908
Эн.ценность:	371,777
В1:	0,177
С:	28,680

А:	0,000
β-каротин:	1,686
Е:	5,778
Д:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	180,754
Mg:	0,970
P:	0,000
Fe:	0,100
K:	0,135
Ca:	43,938

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленный п/ф без костей нарезают на куски массой 30 г, выкладывают на смазанный растительным маслом противень, ставят в жарочный шкаф на 15-20 мин до образования румяной корочки. Затем птицу заливают горячим бульоном (водой) в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки птицы, добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, лук и тушат 10-15 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Калькуляционно-технологическая карта № 887

Наименование изделия

Рагу из мяса птицы(филе)*

Номер по сборнику рецептур: 887/3/1998

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	157,6960	105,6000	15,7696	10,5600
Лавровый лист	0,0062	0,0062	0,0006	0,0006
Лук репчатый	12,1858	10,2400	1,2186	1,0240
Масло растительное	6,5600	6,5600	0,6560	0,6560
П/Ф Куриный (филе курицы)	67,5000	63,9000	6,7500	6,3900
Морковь свежая	19,2000	16,0000	1,9200	1,6000
Соль йодированная	0,8000	0,8000	0,0800	0,0800
Томатная паста	2,4578	2,4578	0,2458	0,2458
Мука в/с	1,6000	1,6000	0,1600	0,1600
Выход:	205 гр	160/ 45		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	14,407
Жиры:	18,760
Углеводы:	22,376
Эн.ценность:	314,533
В1:	0,141
С:	22,944

А:	0,000
β-каротин:	1,686
Е:	4,622
Д:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	-
Mg:	0,776
P:	0,000
Fe:	0,080
K:	0,135
Ca:	36,286

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленный п/ф без костей нарезают на куски массой 30 г, выкладывают на смазанный растительным маслом противень, ставят в жарочный шкаф на 15-20 минут для образования румяной корочки. Затем птицу заливают горячим бульоном (водой) в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки птицы, добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, лук и тушат 10-15 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Калькуляционно-технологическая карта № 887

Наименование изделия

Рагу из мяса птицы(филе)*
Номер по сборнику рецептур: 887/3/1998

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	157,6960	105,6000	15,7696	10,5600
Лавровый лист	0,0062	0,0062	0,0006	0,0006
Лук репчатый	12,1858	10,2400	1,2186	1,0240
Масло растительное	6,5600	6,5600	0,6560	0,6560
П/ф Куриный (филе курицы)	60,0000	56,8000	6,0000	5,6800
Морковь свежая	19,2000	16,0000	1,9200	1,6000
Соль йодированная	0,8000	0,8000	0,0800	0,0800
Томатная паста	2,4578	2,4578	0,2458	0,2458
Мука в/с	1,6000	1,6000	0,1600	0,1600
Выход: 200 гр	160/ 40			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	13,114
Жиры:	17,454
Углеводы:	22,326
Эн.ценность:	297,422
В1:	0,141
С:	22,944

А:	0,000
В-каротин:	1,686
Е:	4,622
Д:	0,000
Se:	0,000
І:	0,000

Ft:	-
Mg:	0,776
P:	0,000
Fe:	0,080
K:	0,135
Ca:	35,150

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленный п/ф без костей нарезают на куски массой 30 г, выкладывают на смазанный растительным маслом противень, ставят в жарочный шкаф на 15-20 минут для образования румяной корочки. Затем птицу заливают горячим бульоном (водой) в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки птицы, добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, лук и тушат 10-15 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Калькуляционно-технологическая карта № 1045

Наименование изделия

Фрикадельки мясные тушеные в сметанном соусе

Номер по сборнику рецептур: /1045/3/1998

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/Ф Фрикадельки мясные	54,5450	54,5450	5,4545	5,4545
Жарка и отделка:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
СОУС:				
Вода	37,5000	37,5000	3,7500	3,7500
Мука в/с	3,7500	3,7500	0,3750	0,3750
Сметана	12,5000	12,5000	1,2500	1,2500
Соль йодированная	0,4000	0,4000	0,0400	0,0400
Выход:		100(50/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	9,977
Жиры:	8,083
Углеводы:	7,498
Эн.ценность:	146,927
В1:	0,000
С:	0,038

А:	0,020
β-каротин:	0,009
Е:	0,670
Д:	0,000
Se:	0,000
І:	0,000

Ft:	10,725
Mg:	0,388
P:	0,000
Fe:	0,040
K:	0,060
Ca:	13,365

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фрикадельки слегка запекают на масле растительном 3-5 мин. при температуре 150-160°C, добавляют соус и тушат до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С. Соус. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 110-120°C, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячего бульона (воды) и мешают до образования однородной массы, затем заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведенной до кипения и варят 3-5 мин.

Калькуляционно-технологическая карта № 3502

Наименование изделия

Голубцы ленивые запеченные с маслом*

Номер по сборнику рецептур: пром.производства.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/Ф Голубцы ленивые, 85гр	1,0000шт.	1,0000	100,0000шт.	100,0000
Смазка листов, противней:				

Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Выход:		80(75/5)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	7,57
Жиры:	28,92
Углеводы:	7,55
Эн.ценность:	335,72
В1:	0,00
С:	0,00

А:	0,03
β-каротин:	0,03
Е:	1,88
Д:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	0,95
Mg:	0,00
P:	0,00
Fe:	0,00
K:	0,00
Ca:	0,60

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Голубцы выкладывают на смазанный растительным маслом противень, запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 165-170°C. При подаче подают с растопленным сливочным маслом.

Калькуляционно-технологическая карта № КТК 901

Наименование изделия

Батон нарезной
 Номер по сборнику рецептов: Товар пром.производства

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Батон нарезной	40,0000	40,0000	4,0000	4,0000
Выход:		40		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	2,64
Жиры:	0,36
Углеводы:	18,64
Эн.ценность:	88,40
В1:	0,00
С:	0,00

А:	0,000
β-каротин:	0,000
Е:	0,000
Д:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	0,000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Батон режут на порции и подают на стол.

Калькуляционно-технологическая карта № 1029

Наименование изделия

Котлета куриная тушеная в томатном соусе*
 Номер по сборнику рецептов: 1029/3/1998

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/Ф Котлета куриная, 85гр	1,000шт.	1,0000	100,0000шт.	100,0000
Смазка листов, противней:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
СОУС:				
Масло растительное	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Лук репчатый	2,0000	1,6000	0,2000	0,1600
Морковь свежая	5,5000	4,0000	0,5500	0,4000
Мука в/с	2,5000	2,5000	0,2500	0,2500
Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Томатная паста	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Сахар песок	0,7500	0,7500	0,0750	0,0750
Выход:		125(75/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	11,941
Жиры:	11,448
Углеводы:	13,249
Эн.ценность:	203,760
В1:	0,003
С:	0,360

A:	0,000
b-каротин:	0,362
E:	2,574
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	5,278
Mg:	0,970
P:	0,000
Fe:	0,100
K:	0,150
Ca:	7,851

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Овощи (морковь и лук репчатый) моют, очищают и снова промывают. Подготовленные овощи (морковь и лук репчатый) нарезают кубиком, морковь припускают, лук бланшируют, затем в овощи добавляют томатную пасту пассеруют на растительном масле 10 мин. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 150-160°C до приобретения светло-желтого цвета. Охлажденную до 70-80°C муку разводят теплым бульоном (водой) в соотношении 1:4, тщательно размешивают, затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль и сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи. Доводят до кипения. Котлеты выкладывают на противень, смазанный маслом растительным, запекают в жарочном шкафу до полуготовности при температуре 165-170°C, заливают соусом и тушат до готовности.

Калькуляционно-технологическая карта № 748

Наименование изделия

Печень по-строгановски

Номер по сборнику рецептов: 748/3/1998.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Печень говяжья	93,2400	88,8000	9,3240	8,8800
Масло растительное	7,3800	7,3800	0,7380	0,7380

Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Томатная паста	2,4000	2,4000	0,2400	0,2400
Сметана	15,0000	15,0000	1,5000	1,5000
Мука в/с	4,8000	4,8000	0,4800	0,4800
Масло сливочное	3,0000	3,0000	0,3000	0,3000
Выход:		120(60/60)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	16,520
Жиры:	15,346
Углеводы:	4,268
Эн.ценность:	226,936
B1:	0,266
C:	29,349

A:	7,323
b-каротин:	0,765
E:	6,081
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	11,415
Mg:	1,164
P:	0,000
Fe:	0,120
K:	0,150
Ca:	19,944

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на смазанный растительным маслом противень, ставят в жарочный шкаф на 10-15мин. Затем заливают соусом, размешивают и тушат до готовности. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку.

Калькуляционно-технологическая карта №1204

Наименование изделия

Чай с лимоном, с сахаром
Номер по сборнику рецептов: 1204/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Чай черный весовой	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Сахар песок	15,0000	15,0000	1,5000	1,5000
Лимон	8,0000	7,0000	0,8000	0,7000
Выход:		200(178/15/7)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	0,263
Жиры:	0,000
Углеводы:	15,249
Эн.ценность:	59,570
B1:	0,003
C:	2,900

A:	0,140
b-каротин:	0,001
E:	0,014
D:	0,000
Se:	0,028
I:	0,007

Ft:	9,790
Mg:	0,840
P:	1,540
Fe:	0,042
K:	11,410
Ca:	8,050

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Воду в котле на определенное количество порций кипятят, затем засыпают чай, доют настояться, засыпают сахар, размешивают. Перед подачей кладут лимон.

Калькуляционно-технологическая карта № 304

Наименование изделия

Суп картофельный с пшеном*

Номер по сборнику рецептов: 304/3/98.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	115,5000	80,0000	11,5500	8,0000
Крупа пшено	10,0000	10,0000	1,0000	1,0000
Лавровый лист	0,0100	0,0100	0,0010	0,0010
Лук репчатый	11,9000	10,0000	1,1900	1,0000
Масло растительное	2,5000	2,5000	0,2500	0,2500
Морковь свежая	13,3000	10,0000	1,3300	1,0000
Соль йодированная	2,0000	2,0000	0,2000	0,2000
Выход:		250		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	3,100
Жиры:	3,115
Углеводы:	22,420
Эн.ценность:	127,175
В1:	0,107
С:	17,500

A:	0,000
b-каротин:	0,919
E:	1,838
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	81,000
Mg:	1,940
P:	0,000
Fe:	0,200
K:	0,300
Ca:	28,600

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают мелкими кубиками. В кипящую воду кладут подготовленное пшено, картофель, пассерованные на растительном масле овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до готовности кладут соль, специи.

Калькуляционно-технологическая карта № 251

Наименование изделия

Рыба, запеченная в молочном соусе (филе минтай)*

Номер по сборнику рецептов: 251/2/2011

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. под ред. М.П. Могильного.-М.: ДеЛи принт,2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/Ф филе минтая с/м	64,0000	60,8000	6,4000	6,0800
Масло растительное	3,8460	3,8460	0,3846	0,3846

СОУС:				
Вода	25,0000	25,0000	2,5000	2,5000
Масло сливочное	5,5000	5,5000	0,5500	0,5500
Молоко концентрированное или	9,2000	9,2000	0,9200	0,9200
Молоко пастеризованное	34,0000			
Мука в/с	5,5000	5,5000	0,5500	0,5500
Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Выход:		100(50/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	14,050
Жиры:	12,768
Углеводы:	4,630
Эн.ценность:	190,085
В1:	0,000
С:	0,000

A:	0,032
b-каротин:	0,058
E:	2,577
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	127,375
Mg:	0,970
P:	0,000
Fe:	0,100
K:	0,150
Ca:	18,66

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбу (филе с кожей без костей), промывают, нарезают на порционные куски. Порционные куски рыбы выкладывают на смазанный маслом противень, заливают молочным соусом и запекают в жарочном шкафу до готовности. Соус: Муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком и варят 7-10 мин. при слабом кипении, затем кладут соль, масло сливочное, процеживают и доводят до кипения. При отпуске рыбу поливают соусом, в котором запекалась рыба.

Калькуляционно-технологическая карта № 640

Наименование изделия

Рыба тушеная в томате с овощами (филе минтая)*
 Номер по сборнику рецептов: 640/3/1998. (229/2007 Москва Де Ли принт)

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/Ф филе минтая с/м	64,0000	62,0000	6,4000	6,2000
Вода	19,0000	19,0000	1,9000	1,9000
Морковь	23,0000	18,0000	2,3000	1,8000
Лук репчатый	10,0000	8,0000	1,0000	0,8000
Томатное пюре	10,0000	10,0000	1,0000	1,0000
Масло подсолнечное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Сахар	2,0000	2,0000	0,2000	0,2000
Лавровый лист	0,0100	0,0100	0,0010	0,0010
Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Масса тушеной рыбы:		50 гр		5,0000
Масса готовой рыбы с овощами:		100 гр		10,0000
Выход:		100(50/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	13,593
Жиры:	11,344
Углеводы:	4,835
Эн.ценность:	174,794
В1:	0,015
С:	1,766

А:	0,032
β-каротин:	0,058
Е:	4,821
Д:	0,000
Se:	0,000
І:	0,00

Ft:	0,000
Mg:	0,970
P:	0,000
Fe:	0,100
K:	0,150
Ca:	29,155

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

Калькуляционно-технологическая карта № 423

Наименование изделия

Картофель отварной, с маслом
Номер по сборнику рецептов: 423/1998.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	199,5289	149,8341	19,9529	14,9834
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Соль йодированная	0,5175	0,5175	0,0518	0,0518
Выход: 150 гр	145/ 5			

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	3,07
Жиры:	4,16
Углеводы:	25,98
Эн.ценность:	156,73
В1:	0,18
С:	29,97

А:	0,03
β-каротин:	0,07
Е:	0,15
Д:	0,00
Se:	0,00
І:	0,00

Ft:	87,96
Mg:	0,50
P:	0,00
Fe:	0,06
K:	0,08
Ca:	18,16

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7л воды на 1кг картофеля) и варят до готовности. Затем воду сливают, а картофель подсушивают. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Калькуляционно-технологическая карта № 440

Наименование изделия

Капуста тушеная
Номер по сборнику рецептов: 440/1998

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Капуста свежая	213,0000	171,0000	21,3000	17,1000
или квашеная	214,5000	150,0000	21,4500	15,0000
Масло растительное	6,0000	6,0000	0,6000	0,6000
Томатное пюре	9,0000	9,0000	0,9000	0,9000
Морковь	4,5000	3,7500	0,4500	0,3750
Лук репчатый	7,5000	6,0000	0,7500	0,6000
Лавровый лист	0,0120	0,0120	0,0012	0,0012
Мука	1,5000	1,5000	0,1500	0,1500
Сахар	4,5000	4,5000	0,4500	0,4500
Соль йодированная	0,6960	0,6960	0,0696	0,0696
Выход:		150 гр		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	3,577
Жиры:	0,552
Углеводы:	16,725
Эн.ценность:	83,455
В1:	0,005
С:	77,700

А:	0,000
β-каротин:	0,000
Е:	0,386
Д:	0,000
Se:	0,000
І:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,485
P:	0,000
Fe:	0,050
K:	0,000
Ca:	88,315

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты) масло подсолнечное, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист 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, её перед тушением ошпаривают в течение 3-5 минут.

Калькуляционно-технологическая карта № 1044

Наименование изделия

Котлета с говядиной запеченая с соусом сметанным*
 Номер по сборнику рецептов: 1044/3/1998

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/Ф Котлета с говядиной 85 гр	1,0000шт.	1,0000	100,0000шт.	100,0000
Смазка листов, противней:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
СОУС:				
Вода	55,0000	55,0000	5,5000	5,5000

Мука в/с	3,7500	3,7500	0,3750	0,3750
Сметана	12,5000	12,5000	1,2500	1,2500
Соль йодированная	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
Масло сливочное	2,5000	2,5000	0,2500	0,2500
Выход:		125(75/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	11,819
Жиры:	14,373
Углеводы:	11,506
Эн.ценность:	232,472
B1:	0,000
C:	0,038

A:	0,035
b-каротин:	0,023
E:	1,876
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	11,200
Mg:	0,970
P:	0,000
Fe:	0,100
K:	0,150
Ca:	16,575

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Соус. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 110-120°C, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячего бульона (воды) и мешают до образования однородной массы, затем заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведенной до кипения и варят 3-5 мин. Котлеты выкладывают на противень, смазанный маслом растительным, запекают в жарочном шкафу до полуготовности при температуре 165-170°C, заливают соусом и запекают до готовности.

Калькуляционно-технологическая карта №

Наименование изделия

Батон нарезной
Номер по сборнику рецептов: Товар пром.производства

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Батон нарезной	50,0000	50,0000	5,0000	5,0000
Выход:		50		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	3,30
Жиры:	0,45
Углеводы:	23,30
Эн.ценность:	110,50
B1:	0,00
C:	0,00

A:	0,000
b-каротин:	0,000
E:	0,000
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	0,000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Батон режут на порции и подают на стол.

Калькуляционно-технологическая карта № 8

Наименование изделия

Бутерброд с маслом, сыром
Номер по сборнику рецептов: 8/3/1998г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Сыр твердых сортов	10,7140	10,0000	1,0714	1,0000
Хлеб пшеничный, 650гр	30,0000	30,0000	3,0000	3,0000
Выход:		45(30/5/10)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	4,905
Жиры:	6,505
Углеводы:	14,115
Эн.ценность:	136,650
B1:	0,000
C:	0,280

A:	0,051
b-каротин:	0,051
E:	0,000
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	84,350
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	111,500

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ломтик батона намазывают маслом, сверху кладут сыр.

Калькуляционно-технологическая карта № 8

Наименование изделия

Бутерброд с маслом, сыром
Номер по сборнику рецептов: 8/3/1998г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Сыр твердых сортов	10,7140	10,0000	1,0714	1,0000
Хлеб пшеничный, 650гр	25,0000	25,0000	2,5000	2,5000
Выход:		40 (25/5/10)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	4,275
Жиры:	6,460
Углеводы:	11,695
Эн.ценность:	122,600

A:	0,051
b-каротин:	0,051
E:	0,000
D:	0,000

Ft:	84,350
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000

B1:	0,000
C:	0,280

Se:	0,000
I:	0,000

K:	0,000
Ca:	104,600

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ломтик батона намазывают маслом, сверху кладут сыр.

Калькуляционно-технологическая карта № 282/2

Наименование изделия	Фрикадельки мясные в сметанном соусе с томатом Номер по сборнику рецептов: 288/2/2011
----------------------	--

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. под ред. М.П. Могильного.-М.: ДеЛи принт,2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
П/ф Фрикадельки мясные	54,5450	54,5450	5,4545	5,4545
Масло растительное	1,0000	1,0000	0,1000	0,1000
СОУС:				
Мука в/с	3,7500	3,7500	0,3750	0,3750
Томатная паста	4,0000	4,0000	0,4000	0,4000
Сметана	12,5000	12,5000	1,2500	1,2500
Соль йодированная	0,4000	0,4000	0,0400	0,0400
Вода	37,5000	37,5000	3,7500	3,7500
Выход:		100(50/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	11,07
Жиры:	12,27
Углеводы:	3,74
Эн.ценность:	173,76
B1:	0,00
C:	0,04

A:	0,02
b-каротин:	0,01
E:	0,67
D:	0,00
Se:	0,00
I:	0,00

Ft:	10,73
Mg:	0,39
P:	0,00
Fe:	0,04
K:	0,06
Ca:	13,37

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фрикадельки выкладывают на смазанный маслом противень, запекают 8--10мин. при температуре 150-160°С, заливают соусом и тушат до готовности в жарочном шкафу 8-10мин при температуре 220-230°С. Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились. Соус. Муку просеивают, пассеруют, разводят водой, доводят до кипения, кладут соль, сметану доведенную до кипения, пассерованную томат пасту, процеживают, и варят 3-5мин.

Калькуляционно-технологическая карта № 445

Наименование изделия	Рагу из овощей Номер по сборнику рецептов: 445/3/1998.
----------------------	---

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, сост. Румянцев А.В. Изд.: "Дело-Сервис" Москва 1998г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Картофель	78,8260	74,6660	7,8826	7,4666
Масло растительное	6,4000	6,4000	0,6400	0,6400
Морковь свежая	34,0260	32,0000	3,4026	3,2000
Лук репчатый	15,2320	12,8000	1,5232	1,2800
Капуста свежая	68,0000	64,0000	6,8000	6,4000
Лавровый лист	0,0100	0,0100	0,0010	0,0010
Соль йодированная	1,6000	1,6000	0,1600	0,1600
СОУС:				
Масло растительное	0,9600	0,9600	0,0960	0,0960
Мука в/с	2,4000	2,4000	0,2400	0,2400
Томатная паста	1,9200	1,9200	0,1920	0,1920
Морковь свежая	6,2940	6,2940	0,6294	0,6294
Лук репчатый	1,8340	1,6000	0,1834	0,1600
Сахар песок	0,7260	0,7260	0,0726	0,0726
Соль йодированная	0,9600	0,9600	0,0960	0,0960
Выход:		160		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	3,727
Жиры:	7,709
Углеводы:	23,163
Эн.ценность:	174,791
B1:	0,120
C:	47,088

A:	0,000
b-каротин:	3,477
E:	5,276
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	94,624
Mg:	2,483
P:	0,000
Fe:	0,256
K:	0,384
Ca:	75,043

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанные кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу. Лук пассеруют. Капусту нарезают шашечками и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным, кладут соль, лавровый лист и тушат 10-15 мин. Соус. Овощи (морковь и лук репчатый) моют, очищают и снова промывают. Подготовленные овощи (морковь и лук репчатый) нарезают кубиком, морковь припускают, лук бланшируют, затем в овощи добавляют томатную пасту пассеруют на растительном масле 10 мин. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 150-160°C до приобретения светло-желтого цвета. Охлажденную до 70-80°C муку разводят теплым бульоном (водой) в соотношении 1:4, тщательно размешивают, затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль и сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи. Доводят до кипения.

Калькуляционно-технологическая карта №298

Наименование изделия

Голубцы ленивые запеченные
Номер по сборнику рецептур: 298/2/2011

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. под ред. М.П. Могильного.-М.: ДеЛи принт,2011г

Расход сырья и полуфабрикатов

Наименование сырья	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Капуста свежая белокочанная	53,3	42,3	5,33	4,23
Филе курицы		26,4		2,64
Крупа рисовая	3,5	3,5	0,35	0,35
Масса отварного рассыпчатого риса		10,1		1,01
Лук репчатый	7,00	5,7	0,7	0,57
Масло растительное	1,7	1,7	0,17	0,17
Масса пассерованного лука		6,1		0,61
Яйца		2,2		0,22
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Масса полуфабриката		85		8,5
Смазка листов, противней:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
Выход:		75		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	9,520
Жиры:	8,659
Углеводы:	7,990
Эн.ценность:	147,742
В1:	0,000
С:	0,000

А:	0,000
β-каротин:	0,001
Е:	1,876
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	0,000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе птицы дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы массой 85г, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы выкладывают на смазанный растительным маслом противень, запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 165-170°С.

Сырье

Наименование изделия

Голубцы ленивые запеченые
Номер по сборнику рецептов: 298/2/2011 Москва, Делипринт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Капуста свежая белокочанная	53,3	42,3	5,33	4,23
Филе птицы		26,4		2,64
Крупа рисовая	3,5	3,5	0,35	0,35
Масса отварного рассыпчатого риса		10,1		1,01
Лук репчатый	7,00	5,7	0,7	0,57
Масло растительное	1,7	1,7	0,17	0,17
Масса пассерованного лука		6,1		0,61
Яйца		2,2		0,22
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Масса полуфабриката		85		8,5
Смазка листов, противней:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
Выход:		75		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	7,500
Жиры:	25,294
Углеводы:	7,500
Эн.ценность:	302,672
B1:	0,000
C:	0,000

A:	0,000
b-каротин:	0,001
E:	1,876
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	0,000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе курицы дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы массой 85г, придавая изделиям цилиндрическую форму.

Голубцы выкладывают на смазанный растительным маслом противень, запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 165-170°C.

Наименование изделия

Голубцы ленивые запеченные с маслом
Номер по сборнику рецептов: 298/2/2011 Москва, Делипринт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Капуста свежая белокочанная	53,3	42,3	5,33	4,23
Филе птицы		26,4		2,64
Крупа рисовая	3,5	3,5	0,35	0,35
Масса отварного рассыпчатого риса		10,1		1,01
Лук репчатый	7,00	5,7	0,7	0,57
Масло растительное	1,7	1,7	0,17	0,17
Масса пассерованного лука		6,1		0,61
Яйца		2,2		0,22
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Масса полуфабриката		85		8,5
Смазка листов, противней:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
Соус				
Масло сливочное	5,0000	5,0000	0,5000	0,5000
Выход:		75 / 5		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	7,500
Жиры:	25,294
Углеводы:	7,500
Эн.ценность:	302,672
B1:	0,000
C:	0,000

A:	0,000
b-каротин:	0,001
E:	1,876
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,000
Mg:	0,000
P:	0,000
Fe:	0,000
K:	0,000
Ca:	0,000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мякоть говядины дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы массой 85г, придавая изделиям цилиндрическую форму.

Голубцы выкладывают на смазанный растительным маслом противень, запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 165-170 С. При подаче подают с растопленным сливочным маслом.

Наименование изделия

Котлета куриная запеченная с маслом
Номер по сборнику рецептов: 305/2/2011 Москва, Делипринт

техкарты сырье

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Филе птицы		52,619		5,262
Хлеб пшеничный	12,14	12,14	1,214	1,214
Молоко или вода	17,53	17,53	1,753	1,753
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Сухари	7,00	7,00	0,70	0,70
Масса полуфабриката		85		8,5
Смазка листов, противней:				
Масло растительное	1,000	1,000	0,100	0,100
СОУС:				
Масло сливочное	5,000	5,000	0,500	0,500
Выход:		80(75/5)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	7,565
Жиры:	27,123
Углеводы:	7,545
Эн.ценность:	319,540
В1:	0,000
С:	0,000

A:	0,030
b-каротин:	0,030
E:	0,670
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,950
Mg:	0,970
P:	0,000
Fe:	0,100
K:	0,150
Ca:	5,450

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе птицы пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, перемешивают и пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Из полученной котлетной массы формируют котлеты массой 78г и панируют в сухарях.

Котлеты выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске котлеты поливают растопленным сливочным маслом.

Наименование изделия

Котлета куриная с соусом сметанным
Номер по сборнику рецептов: 305/2/2011 Москва, Делипринт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Филе птицы		52,619		5,262
Хлеб пшеничный	12,14	12,14	1,214	1,214
Молоко или вода	17,53	17,53	1,753	1,753
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04

Сухари	7,00	7,00	техкарты 0,70	0,70
Масса полуфабриката		85		8,5
Смазка листов, противней:				
Масло растительное	2,800	2,800	0,280	0,280
СОУС:				
Вода	55,000	55,000	5,500	5,500
Мука в/с	3,750	3,750	0,375	0,375
Сметана	12,500	12,500	1,250	1,250
Соль йодированная	1,000	1,000	0,100	0,100
Масло сливочное	2,500	2,500	0,250	0,250
Выход:		75 /50		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	7,565
Жиры:	27,123
Углеводы:	7,545
Эн.ценность:	319,540
В1:	0,000
С:	0,000

A:	0,030
b-каротин:	0,030
E:	0,670
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,950
Mg:	0,970
P:	0,000
Fe:	0,100
K:	0,150
Ca:	5,450

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе птицы пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, перемешивают и пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Из полученной котлетной массы формуют котлеты массой 78г и панируют в сухарях. Котлеты кладут на противень, смазанный маслом растительным, запекают в жарочном шкафу до полуготовности при температуре 165-170°С, заливают соусом и тушат до готовности. Соус. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 110-120°С, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячего бульона (воды) и вымешивают до образования однородной массы, затем заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведенной до кипения и варят 3-5 мин.

Наименование изделия

Котлета куриная тушеная в томатном соусе
Номер по сборнику рецептов: 305/2/2011 Москва, Делипринт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Филе птицы		52,619		5,262
Хлеб пшеничный	12,14	12,14	1,214	1,214
Молоко или вода	17,53	17,53	1,753	1,753
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Сухари	7,00	7,00	0,70	0,70

Масса полуфабриката		85	техкарты сырье	8,5
Смазка листов, противней:				
Масло растительное	2,800	2,800	0,280	0,280
СОУС:				
Масло растительное	1,000	1,000	0,100	0,100
Лук репчатый	2,000	1,600	0,200	0,160
Морковь свежая	5,500	4,000	0,550	0,400
Мука в/с	2,500	2,500	0,250	0,250
Соль йодированная	1,000	1,000	0,100	0,100
Томатная паста	5,000	5,000	0,500	0,500
Сахар песок	0,750	0,750	0,075	0,075
Выход:		75 /50		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	7,565
Жиры:	27,123
Углеводы:	7,545
Эн.ценность:	319,540
В1:	0,000
С:	0,000

A:	0,030
b-каротин:	0,030
E:	0,670
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	0,950
Mg:	0,970
P:	0,000
Fe:	0,100
K:	0,150
Ca:	5,450

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе птицы пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, перемешивают и пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Из полученной котлетной массы формуют котлеты массой 78г и панируют в сухарях. Котлеты кладут на противень, смазанный маслом растительным, запекают в жарочном шкафу до полуготовности при температуре 165-170°C, заливают соусом и тушат до готовности. Соус. Овощи (морковь и лук репчатый) моют, очищают и снова промывают. Подготовленные овощи (морковь и лук репчатый) нарезают кубиком, морковь припускают, лук бланшируют, затем в овощи добавляют томатную пасту пассеруют на растительном масле 10 мин. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 150-160°C до приобретения светло-желтого цвета. Охлажденную до 70-80°C муку разводят теплым бульоном (водой) в соотношении 1:4, тщательно размешивают, затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль и сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи. Доводят до кипения.

Наименование изделия

Тефтели мясные тушеные в сметанном соусе
Номер по сборнику рецептов: 848/2/1998 Москва, Дело и Сервис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Говядина, мякоть		34,89		3,489

Вода	5,47	5,47	техкарты, 0,547	0,547
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Крупа рисовая	4,79	4,79	0,479	0,479
Масса готового рассыпчатого риса		13,68		1,368
Лук репчатый	12,32	10,26	1,232	1,026
Масло растительное	2,05	2,05	0,205	0,205
Масса пассерованного лука		8,2		0,82
Мука пшеничная	3,42	3,42	0,342	0,342
Масса полуфабриката		65		6,5
Жарка и отделка:				
Масло растительное	2,800	2,800	0,280	0,280
СОУС:				
Вода	37,500	37,500	3,750	3,750
Мука в/с	3,750	3,750	0,375	0,375
Сметана	17,500	17,500	1,750	1,750
Соль йодированная	0,700	0,700	0,070	0,070
Выход:		105(55/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	14,826
Жиры:	18,336
Углеводы:	3,144
Эн.ценность:	242,497
B1:	0,000
C:	0,053

A:	0,028
β-каротин:	0,012
E:	1,876
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	13,725
Mg:	0,679
P:	0,000
Fe:	0,070
K:	0,105
Ca:	19,120

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и раделывают тефтели в виде шариков массой 65г, затем панируют в муке. Тефтели выкладывают на смазанный маслом противень, запекают 10-15мин. при температуре 150-160°С, заливают соусом и тушат до готовности в жарочном шкафу 8-10мин при температуре 220-230°С.

Соус. Муку просеивают, пассеруют, разводят водой, доводят до кипения, кладут соль, сметану доведенную до кипения, процеживают, и варят 3-5мин.

Наименование изделия

Тефтели мясные тушеные в томатном соусе
Номер по сборнику рецептов: 848/2/1998 Москва, Дело и Сервис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг

Говядина, мякоть		34,89	техкарты сырье	3,489
Вода	5,47	5,47	0,547	0,547
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Крупа рисовая	4,79	4,79	0,479	0,479
Масса готового рассыпчатого риса		13,68		1,368
Лук репчатый	12,32	10,26	1,232	1,026
Масло растительное	2,05	2,05	0,205	0,205
Масса пассерованного лука		8,2		0,82
Мука пшеничная	3,42	3,42	0,342	0,342
Масса полуфабриката		65		6,5
Жарка и отделка:				
Масло растительное	2,800	2,800	0,280	0,280
СОУС:				
Масло растительное	1,000	1,000	0,100	0,100
Мука в/с	2,500	2,500	0,250	0,250
Томатная паста	2,000	2,000	0,200	0,200
Морковь свежая	5,500	4,000	0,550	0,400
Лук репчатый	2,000	1,600	0,200	0,160
Соль йодированная	1,000	1,000	0,100	0,100
Вода	55,000	55,000	5,500	5,500
Выход:		105(55/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	14,826
Жиры:	18,336
Углеводы:	3,144
Эн.ценность:	242,497
В1:	0,000
С:	0,053

A:	0,028
b-каротин:	0,012
E:	1,876
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	13,725
Mg:	0,679
P:	0,000
Fe:	0,070
K:	0,105
Ca:	19,120

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков массой 65г, затем панируют в муке. Тефтели выкладывают на смазанный маслом противень, запекают 10-15мин. при температуре 150-160 С, заливают соусом и тушат до готовности в жарочном шкафу 8-10мин при температуре 220-230 С. При отпуске изделий их гарнируют и поливают соусом в котором они тушились. Соус. Подготовленные овощи (морковь и лук репчатый) нарезают кубиком, Морковь припускают, лук бланшируют, затем в овощи добавляют томатную пасту пассеруют на растительном масле 10 мин. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 150-160 С до приобретения светло-желтого цвета. Охлажденную до 70-80 С муку разводят теплым бульоном (водой) в соотношении 1:4, тщательно размешивают, затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль и сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи. Доводят до кипения

Наименование изделия

Тефтели мясные тушеные в сметанном соусе с томатом
Номер по сборнику рецептур: 848/2/1998 Москва, Дело и Сервис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Говядина, мякоть		34,89		3,489
Вода	5,47	5,47	0,547	0,547
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Крупа рисовая	4,79	4,79	0,479	0,479
Масса готового рассыпчатого риса		13,68		1,368
Лук репчатый	12,32	10,26	1,232	1,026
Масло растительное	2,05	2,05	0,205	0,205
Масса пассерованного лука		8,2		0,82
Мука пшеничная	3,42	3,42	0,342	0,342
Масса полуфабриката		65		6,5
Жарка и отделка:				
Масло растительное	2,800	2,800	0,280	0,280
СОУС:				
Мука в/с	2,5500	2,5500	0,2550	0,2550
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
Томатная паста	2,5500	2,5500	0,2550	0,2550
Сметана	12,5000	12,5000	1,2500	1,2500
Соль йодированная	0,7000	0,7000	0,0700	0,0700
Вода	25,5000	25,5000	2,5500	2,5500
Выход:		105(55/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки: 14,826

А: 0,028

Страница 8

13,725

Жиры:	18,336
Углеводы:	3,144
Эн.ценность:	242,497
B1:	0,000
C:	0,053

b-каротин:	0,012
E:	1,876
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

техкарты с	0,679
Р:	0,000
Fe:	0,070
K:	0,105
Ca:	19,120

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и раделывают тефтели в виде шариков массой 65г, затем панируют в муке. Тефтели выкладывают на смазанный маслом противень, запекают 10-15мин. при температуре 150-160 С, заливают соусом и тушат до готовности в жарочном шкафу 8-10мин при температуре 220-230 С. При отпуске изделий их гарнируют и поливают соусом в котором они тушились. Соус. Муку просеивают, пассеруют, разводят водой, доводят до кипения, кладут соль, сметану доведенную до кипения, пассерованную томат пасту, процеживают, и варят 3-5мин.

Наименование изделия

Фрикадельки мясные с соусом томатным
Номер по сборнику рецептов: 288/2/2011 Москва Делипринт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Говядина, мякоть		34,04		3,404
Хлеб пшеничный	8,17	8,17	0,817	0,817
Молоко или вода	9,19	9,19	0,919	0,919
Лук репчатый	3,45	2,87	0,345	0,287
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса полуфабриката		54,0		5,4
Жарка и отделка:				
Масло растительное	2,800	2,800	0,280	0,280
СОУС:				
Мука в/с	2,500	2,500	0,250	0,250
Масло растительное	1,000	1,000	0,100	0,100
Томатная паста	7,500	7,500	0,750	0,750
Морковь свежая	2,500	2,000	0,250	0,200
Соль йодированная	1,000	1,000	0,100	0,100
Лук репчатый	24,000	20,400	2,400	2,040
Сахар песок	0,900	0,900	0,090	0,090
Вода	37,500	37,500	3,750	3,750
Выход:		100(50/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	14,826
Жиры:	18,336
Углеводы:	3,144
Эн.ценность:	242,497
В1:	0,000
С:	0,053

A:	0,028
b-каротин:	0,012
E:	1,876
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Битые	13,725
Mg:	0,679
P:	0,000
Fe:	0,070
K:	0,105
Ca:	19,120

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо с добавлением сырого репчатого лука пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, перемешивают и пропускают второй раз через мясорубку, кладут соль, вымешивают. Готовый фарш разделяют в виде шариков.

Фрикадельки выкладывают на смазанный маслом противень, запекают 8--10мин. при температуре 150-160 С, заливают соусом и тушат до готовности в жарочном шкафу 8-10мин при температуре 220-230 С. Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились.

Соус. Подготовленные овощи (морковь и лук репчатый) нарезают кубиком, морковь припускают, лук бланшируют, затем в овощи добавляют томатную пасту пассеруют на растительном масле 10 мин. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 150-160°С до приобретения светло-желтого цвета. Охлажденную до 70-80°С муку разводят теплым бульоном (водой) в соотношении 1:4, тщательно размешивают, затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль и сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи. Доводят до кипения.

Наименование изделия

Котлеты, биточки, шницели рубленые тушеные в томатном соусе
Номер по сборнику рецептур: 282/2/2011 Москва Делипринт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Говядина, мякоть		50,66		5,066
Хлеб пшеничный	12,02	12,02	1,202	1,202
Молоко или вода	16,31	16,31	1,631	1,631
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Сухари	6,86	6,86	0,686	0,686
Масса полуфабриката		85,0		8,5
Жарка и отделка:				
Масло растительное	2,800	2,800	0,280	0,280
СОУС:				
Масло растительное	1,000	1,000	0,100	0,100
Мука в/с	2,500	2,500	0,250	0,250
Томатная паста	5,000	5,000	0,500	0,500
Лук репчатый	2,000	1,600	0,200	0,160

Морковь свежая	5,500	4,000	техкарты: 0,550	0,400
Соль йодированная	1,000	1,000	0,100	0,100
Сахар песок	0,750	0,750	0,075	0,075
Вода	37,500	37,500	3,750	3,750
Выход:		100(50/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	14,826
Жиры:	18,336
Углеводы:	3,144
Эн.ценность:	242,497
В1:	0,000
С:	0,053

A:	0,028
b-каротин:	0,012
E:	1,876
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	13,725
Mg:	0,679
P:	0,000
Fe:	0,070
K:	0,105
Ca:	19,120

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо с добавлением сырого репчатого лука пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, перемешивают и пропускают второй раз через мясорубку, кладут соль, вымешивают. Готовый фарш разделяют в виде шариков. Котлеты, выкладывают на смазанный растительным маслом противень, запекают в жарочном шкафу до полуготовности при температуре 165-170 С, заливают соусом и тушат до готовности. Соус. Подготовленные овощи (морковь и лук репчатый) нарезают кубиком, морковь припускают, лук бланшируют, затем в овощи добавляют томатную пасту пассеруют на растительном масле 10 мин. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 150-160°С до приобретения светло-желтого цвета. Охлажденную до 70-80°С муку разводят теплым бульоном (водой) в соотношении 1:4, тщательно размешивают, затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль и сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи. Доводят до кипения.

Наименование изделия

Котлета, биточки, шницели рубленые запеченная с соусом сметанным
Номер по сборнику рецептур: 282/2/2011 Москва Делипринт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Говядина, мякоть		50,66		5,066
Хлеб пшеничный	12,02	12,02	1,202	1,202
Молоко или вода	16,31	16,31	1,631	1,631
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Сухари	6,86	6,86	0,686	0,686
Масса полуфабриката		85,0		8,5
Жарка и отделка:				
Масло растительное	2,800	2,800	0,280	0,280

СОУС:			техкарты сырье	
Вода	55,000	55,000	5,500	5,500
Мука в/с	3,750	3,750	0,375	0,375
Сметана	12,500	12,500	1,250	1,250
Соль йодированная	1,000	1,000	0,100	0,100
Масло сливочное	2,500	2,500	0,250	0,250
Вода	37,500	37,500	3,750	3,750
Выход:		100(50/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	14,826
Жиры:	18,336
Углеводы:	3,144
Эн.ценность:	242,497
B1:	0,000
C:	0,053

A:	0,028
b-каротин:	0,012
E:	1,876
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	13,725
Mg:	0,679
P:	0,000
Fe:	0,070
K:	0,105
Ca:	19,120

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо с добавлением сырого репчатого лука пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, перемешивают и пропускают второй раз через мясорубку, кладут соль, вымешивают. Готовый фарш разделяют в виде шариков.

Котлеты, выкладывают на смазанный растительным маслом противень, запекают в жарочном шкафу до полуготовности при температуре 165-170 С, заливают соусом и запекают до готовности. Соус. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 110-120°С, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячего бульона (воды) и вымешивают до образования однородной массы, затем заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведенной до кипения и варят 3-5 мин.

Наименование изделия

**Котлета рыбная(из горбуши), запеченная в молочном соусе
Номер по сборнику рецептов: 255/2/2011 Москва Делипринт**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Филе рыбы(горбуша)		48,00		4,8
Хлеб пшеничный	14,00	14,00	1,4	1,4
Молоко или вода	19,00	19,00	1,9	1,9
Соль йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Сухари	7,00	7,00	0,7	0,7

Масса полуфабриката		85,0	техкарты сырье	8,5
Жарка и отделка:				
Масло растительное	2,800	2,800	0,280	0,280
СОУС:				
Вода	25,000	25,000	2,500	2,500
Масло сливочное	5,500	5,500	0,550	0,550
Молоко концентрированное	9,200	9,200	0,920	0,920
Мука в/с	5,500	5,500	0,550	0,550
Соль йодированная	1,000	1,000	0,100	0,100
Выход:		125(75/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	14,826
Жиры:	18,336
Углеводы:	3,144
Эн.ценность:	242,497
В1:	0,000
С:	0,053

A:	0,028
b-каротин:	0,012
E:	1,876
D:	0,000
Se:	0,000
I:	0,000

Ft:	13,725
Mg:	0,679
P:	0,000
Fe:	0,070
K:	0,105
Ca:	19,120

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом., кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котленной массы формируют котлеты и панируют в сухарях.

Котлеты выкладывают на смазанный маслом противень, жарят до полуготовности, затем заливают молочным соусом и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске котлеты поливают соусом, в котором запекались. Соус: Муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком и варят 7-10 мин. при слабом кипении, затем кладут соль, масло сливочное, процеживают и доводят до кипения.

Наименование изделия

Голубцы ленивые запеченные в сметанном соусе
Номер по сборнику рецептов: 298/2/2011 Москва, Делипринт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Капуста свежая белокочанная	53,3	42,3	5,33	4,23
Филе птицы		26,4		2,64
Крупа рисовая	3,5	3,5	0,35	0,35
Масса отварного рассыпчатого риса		10,1		1,01

Лук репчатый	7,00	5,7	техкарты	0,57
Масло растительное	1,7	1,7	0,17	0,17
Масса пассерованного лука		6,1		0,61
Яйца		2,2		0,22
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Масса полуфабриката		85		8,5
Смазка листов, противней:				
Масло растительное	2,8000	2,8000	0,2800	0,2800
СОУС:				
Вода	55,000	55,000	5,500	5,500
Мука в/с	3,750	3,750	0,375	0,375
Сметана	12,500	12,500	1,250	1,250
Соль йодированная	1,000	1,000	0,100	0,100
Масло сливочное	2,500	2,500	0,250	0,250
Вода	37,500	37,500	3,750	3,750
Выход:		125(75/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	6.687
Жиры:	13.969
Углеводы:	6.031
Эн.ценность:	180.224
В1:	0.006
С:	19.643

A:	0.060
E:	3.026
Mg:	1.067
P:	0.000
Fe:	0.110
Ca:	44.461

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе курицы дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы массой 85г, придавая изделиям цилиндрическую форму.

Голубцы выкладывают на смазанный растительным маслом противень, запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 165-170°C. Соус. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 110-120°C, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячего бульона (воды) и вымешивают до образования однородной массы, затем заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведенной до кипения и варят 3-5 мин.

Наименование изделия

Котлета, биточки, шницели рубленые запеченные с маслом
Номер по сборнику рецептов: 282/2/2011 Москва Делипринт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Говядина, мякоть		50,66		5,066
Хлеб пшеничный	12,02	12,02	1,202	1,202
Молоко или вода	16,31	16,31	1,631	1,631
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Сухари	6,86	6,86	0,686	0,686
Масса полуфабриката		85,0		8,5
Жарка и отделка:				
Масло растительное	2,800	2,800	0,280	0,280
СОУС:				
Масло сливочное	5,000	5,000	0,500	0,500
Выход:		80(75/5)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	12.121
Жиры:	17.885
Углеводы:	10.363
Эн.ценность:	251.979
В1:	0.034
С:	0.000

A:	0.030
E:	3.750
Mg:	0.970
P:	0.000
Fe:	0.100
Ca:	13.710

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо с добавлением сырого репчатого лука пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, перемешивают и пропускают второй раз через мясорубку, кладут соль, вымешивают. Готовый фарш разделяют в виде шариков.

Котлеты, выкладывают на смазанный растительным маслом противень, запекают в жарочном шкафу до полуготовности при температуре 165-170 С, заливают соусом и запекают до готовности. Перед подачей поливают маслом.

Наименование изделия

Фрикадельки мясные с соусом томатным
Номер по сборнику рецептов: 288/2/2011 Москва Делипринт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Говядина, мякоть	54.5460	51,82		5,182
Хлеб пшеничный	10,91.	10,91.	1,091	1,091
Молоко или вода	9,19	9,19	1,379	1,379
Лук репчатый	5,18	4,3	0,518	0,43

Соль йодированная	0,45	0,45	техкарты, 0,045	0,045
Масса полуфабриката		85,0		8,5
Жарка и отделка:				
Масло растительное	2,800	2,800	0,280	0,280
СОУС:				
Мука в/с	2,500	2,500	0,250	0,250
Масло растительное	1,000	1,000	0,100	0,100
Томатная паста	7,500	7,500	0,750	0,750
Морковь свежая	2,500	2,000	0,250	0,200
Соль йодированная	1,000	1,000	0,100	0,100
Лук репчатый	24,000	20,400	2,400	2,040
Сахар песок	0,900	0,900	0,090	0,090
Вода	37,500	37,500	3,750	3,750
Выход:		125(75/50)		

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки:	11.708
Жиры:	16.462
Углеводы:	13.684
Эн.ценность:	250.240
В1:	0.038
С:	0.956

A:	0.000
E:	5.688
Mg:	2.293
P:	0.000
Fe:	0.236
Ca:	25.068

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо с добавлением сырого репчатого лука пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, перемешивают и пропускают второй раз через мясорубку, кладут соль, вымешивают. Готовый фарш разделяют в виде шариков. Фрикадельки выкладывают на смазанный маслом противень, запекают 8--10мин. при температуре 150-160 С, заливают соусом и тушат до готовности в жарочном шкафу 8-10мин при температуре 220-230 С. Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились. Соус. Подготовленные овощи (морковь и лук репчатый) нарезают кубиком, морковь припускают, лук бланшируют, затем в овощи добавляют томатную пасту пассеруют на растительном масле 10 мин. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 150-160°С до приобретения светло-желтого цвета. Охлажденную до 70-80°С муку разводят теплым бульоном (водой) в соотношении 1:4, тщательно размешивают, затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, заливают оставшимся бульоном (водой), варят до готовности. В конце варки добавляют соль и сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи. Доводят до кипения.