**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокачанная | 84,8 | 67,2 | 8,48 | 6,72 |
| Морковь | 10,4 | 8,00 | 1,04 | 0,8 |
| Масло растительное | 8,00 | 8,00 | 0,8 | 0,8 |
| Сахар | 4,00 | 4,00 | 0,4 | 0,4 |
| Лимонная кислота | 0,08 | 0,08 | 0,008 | 0,008 |
| Вода для разведения лимонной кислоты | 4,00 | 4,00 | 0,4 | 0,4 |
| ВЫХОД: | 80,00 | 8,00 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,19 |  |  | Са (мг) | 109,83 |
| Жиры (г): | 5,67 |  |  | Mg (мг) | 11,41 |
| Углеводы (г): | 3,21 |  |  | Fe (мг) | 0,45 |
| Эн.ценность (ккал): | 76,15 |  |  | C (мг) | 26,32 |

***Цена 1 порции: 9,00 руб***

**Технология приготовления:**Капусту шинкуют тонкой соломкой (1.5x15 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2х 15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока.

Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

**Температура подачи:**14 0С.

**Срок реализации:**не более одного часа с момента приготовления.

       **Требования к качеству:**Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

**Технологическая карта № 11**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Концентрат киселя | 12,0 | 12,0 | 1,2 | 1,2 |
| Сахар | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Вода | 95,0 | 95,0 | 9,5 | 9,5 |
| Выход | 100,0 | 10,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,00 |  |  | Са (мг) | 0,48 |
| Жиры (г): | 0,00 |  |  | Mg (мг) | 0,00 |
| Углеводы (г): | 30,62 |  |  | Fe (мг) | 0,05 |
| Эн.ценность (ккал): | 122,40 |  |  | C (мг) | 0,00 |

Цена 1 порции: 10 руб 50 коп

**Технологический процесс**

Концентрат разминают, разводят равным количество холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Температура подачи  +14о С.  Срок реализации чая   2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08– 2-3  часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —  желеобразный,  средней густоты,   без осадка и комочков заварившегося крахмала.

Цвет —  кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат.

Вкус и запах - вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом вида концентрата.

**Технологическая карта № 08**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ   С САХАРОМ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Чай – заварка | 50,0 | 50,0 | 5,0 | 5,0 |
| Сахар | 15,0 | 15,0 | 1,5 | 1.5 |
| Вода | 150,0 | 150,0 | 15,0 | 15,0 |
| Выход | 200/15 | 20,0/1,5 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,00 |  |  | Са (мг) | 3,95 |
| Жиры (г): | 0,00 |  |  | Mg (мг) | 0,00 |
| Углеводы (г): | 15,98 |  |  | Fe (мг) | 0,05 |
| Эн.ценность (ккал): | 63,84 |  |  | C (мг) | 0,00 |

Цена 1 порции: 13 руб 85 коп

**Технологический процесс**

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Можно подавать с вареньем, джемом, медом, повидлом. Температура подачи чая в горячем виде +75о С. Срок реализации чая   2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08– 2-3  часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —  прозрачного цвета, без осадка.

Цвет — золотисто-коричневый.

Вкус и запах —  вкус сладкий, запах свойственный чаю.

**Технологическая карта №**

Наименование готового кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порция | 100 порций |
| брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Хлеб пшеничный  | 20,00 | 20,00 | 2,00 | 2,00 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Выход | 20,0 |  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,50 |  |  | Са (мг) | 4,70 |
| Жиры (г): | 0,58 |  |  | Mg (мг) | 2,60 |
| Углеводы (г): | 10,28 |  |  | Fe (мг) | 0,24 |
| Эн.ценность (ккал): | 52,40 |  |  | C (мг) | 0,00 |

Цена 1 порции: 92 коп

**Технология приготовления**: хлеб нарезают на ломтики.

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** ровные ломтики хлеба.

**Консистенция**: хлеба - мягкая

**Технологическая карта № 07**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С  МАСЛОМ ИСАХАРОМ.

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование сырья* | *Расход сырья и полуфабрикатов* |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Манка | 22,2 | 22,2 | 2,22 | 2,22 |
| Вода или молоко | 82,0 | 82,0 | 8,2 | 8,2 |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Масса готовой каши |   | 100,0 |   | 10,0 |
| Масло сливочное | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Сахар | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 1,0 |
| Выход | 115,0 | 11,5 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,90 |  |  | Са (мг) | 106,08 |
| Жиры (г): | 6,20 |  |  | Mg (мг) | 13,62 |
| Углеводы (г): | 11,20 |  |  | Fe (мг) | 0,239 |
| Эн.ценность (ккал): | 113,30 |  |  | C (мг) | 1,14 |

Цена 1 порции: 11 руб 20 коп

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Технологический процесс**

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг. готовой каши. В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при постоянном помешивании манную крупу, варят 5-10 мин.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом и посыпают сахаром. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08– 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —   поверхность, без засохших пленок. Консистенция  густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие.

Цвет — белый или серовато-белый.

Вкус и запах —  запах и вкус свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 10**

Наименование кулинарного изделия (блюда):         РИС ОТВАРНОЙ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Рис | 36,0 | 36,0 | 3,60 | 3,60 |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 | 0,45 | 0,45 |
| Соль | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Выход | 120,0 | 12,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,92 |  |  | Са (мг) | 4,90 |
| Жиры (г): | 5,52 |  |  | Mg  | 21,07 |
| Углеводы (г): | 42,34 |  |  | Fe | 0,44 |
| Эн.ценность (ккал): | 234,69 |  |  | C  | 0,00 |

Цена 1 порции: 6,00 руб

 **Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

 **Технологический процесс**

Рис перебирают, промывают. Подготовленный рис кладут в кипящую подсоленную воду (6 л воды, 60 г соли  на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Подают рис на гарнир, а также для приготовления фаршей. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — рис  не разварен, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах —  запах свойственный отварной риса и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 04**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Говядина | 85,6 | 63,2 | 8,56 | 6,32 |
| Лук | 9,6 | 8,0 | 0,96 | 0,8 |
| Масло сливочное | 3,2 | 3,2 | 0,32 | 0,32 |
| Томатное пюре | 6,4 | 6,4 | 0,64 | 0,64 |
| Мука пшеничная | 2,4 | 2,4 | 0,24 | 0,24 |
| Соль | 1,6 | 1,6 | 0,16 | 0,16 |
| Масса тушеного мяса | 40,0 | 4,0 |
| Масса соуса | 40,0 | 4,0 |
| Выход | 80,0 | 8,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 11,52 |  |  | Са (мг) | 11,05 |
| Жиры (г): | 1,28 |  |  | Mg (мг) | 14,81 |
| Углеводы (г): | 2,64 |  |  | Fe (мг) | 1,56 |
| Эн.ценность (ккал): | 68,16 |  |  | C (мг) | 1,18 |

Цена 1 порции: 42,00 руб

**Технологический процесс**

Говядину нарезают кубиками (массой 15-20 г), слегка обжаривают, затем заливают горячей кипяченой водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин. до готовности кладут лавровый лист.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Отпускают гуляш с соусом и гарниром. Температура подачи +650С.

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08– 2 часа с момента приготовления.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид —    форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе. Консистенция мяса мягкая, соуса однородная, средней густоты.

Цвет — цвет - мяса светло-коричневый, соуса - светло-красный.

Вкус и запах —  запах свойственный тушеному мясу говядины в соусе, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 27**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов   |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Говядина | 85,60 | 63,2 | 8,56 | 6,32 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8,0 | 0,96 | 0,8 |
| Масло сливочное | 3,2 | 3,2 | 0,32 | 0,32 |
| Картофель | 85,6 | 64,0 | 8,56 | 6,4 |
| Томатное пюре | 4,0 | 4,0 | 0,4 | 0,4 |
| Масса тушеного мяса | - | 40,0 | - | 4,0 |
| Масса готовых овощей | - | 80,0 | - | 8,0 |
| Выход | 120,0 | 12,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 12,3 |  |  | Са (мг) | 17,98 |
| Жиры (г): | 6,7 |  |  | Mg (мг) | 24,82 |
| Углеводы (г): | 9,5 |  |  | Fe (мг) | 2,125 |
| Эн.ценность (ккал): | 147,5 |  |  | C (мг) | 8,58 |

Цена 1 порции: 46 руб 00 коп

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Технологический процесс**

Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40 гр., картофель и лук – дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин. до окончания кладут лавровый лист.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Отпускаю жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре. Температура подачи +650С. Срок реализации –   готовить непосредственно перед употреблением. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08– 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

 **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция  мяса - сочная мягкая, соуса однородная.

Цвет — мясо светло-коричневый; соуса кремовый.

Вкус и запах —  вкус и запах соответствуют отварному мясу и соусу, характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 09**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц. | 100 порц. |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель | 100 | 75 | 10 | 7,5 |
| Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия | 10 | 10 | 1 | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1,25 | 1 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Бульон (мясо- костный или куриный) |  | 175 |  | 17,5 |
| Соль | 0,37 | 0,37 | 0,04 | 0,04 |
| Выход: |  | 200 |  |  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,40 |  |  | Ca (мг): | 19,97 |
| Жиры (г): | 3,40 |  |  | Mg (мг): | 17,46 |
| Углеводы (г): | 7,80 |  |  | Fe (мг): | 0,79 |
| Эн.ценность(ккал): | 91,40 |  |  | C (мг): | 5,23 |

 Цена 1 порции: 16 руб 00 коп

Технология приготовления.

Приготовление бульона. Тушки птицы заправляют и заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1-2 ч.

В процессе варки снимают пену и жир. За 30-40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук репчатый. Готовый бульон процеживают.

После варки кур, удаляют кости, оставшееся мясо измельчают, подвергают вторичной термической обработке- кипячению в бульоне в течение 5-7 минут.

На замену мясо- костный бульон. Подготовленное мясо на кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5- 4 часа. За 30-40 мин до окончания варки в кипящий бульон добавляют подпеченные овощи и соль. Готовый бульон процеживают. После варки удаляют кости, оставшееся мясо измельчают, подвергают вторичной термической обработке- кипячению в бульоне в течение 5-7 минут.

Приготовление супа. Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель- брусочками или кубиками, коренья- брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают.

В кипящий бульон кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин. до готовности супа.

Требования к качеству.

Внешний вид: в жидкой части супа- овощи и макаронные изделия, сохранившие форму. Консистенция: картофель и овощи- мягкие; макаронные изделия- хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Цвет: супа- золотистый, жира на поверхности- светло- оранжевый.

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

**Технологическая карта №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ СВЕКОЛЬНЫЙ С ЛУКОМ, СМЕТАНОЙ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | Брутто, гр | Нетто, гр | Брутто, гр | Нетто, гр |
| Свекла | 112,8 | 90,2 | 11,28 | 9,02 |
| Jlyк | 5,74 | 4,25 | 0,574 | 0,425 |
| Сметана | 20,0 | 20,0 | 2,00 | 2,00 |
| Соль | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| Выход | 100,00 |  |  |  |

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Цена 1 порции: 12,00 руб.

|  |  |
| --- | --- |
| Ca (мг) | 39,36 |
| MG (мг) | 19,73 |
| H (мг) | 40,46 |
| Fe(мг) | 1,28 |

|  |  |
| --- | --- |
| Белки | 1,59 |
| Жиры | 7,1 |
| Углеводы | 8,58 |
|  |
| Энергетическая ценность (ккал) | 104,87 |
|  |
|  |

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают, очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка свеклы накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренную для салата свеклу хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре +4плюс, минус 2˚ С.

Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, заправляют сметаной, луком.