

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша)	115	75
Лук репчатый	4	3
ВЫХОД:	-	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9,70	0,52	0,25	60,00	9,0	120,50	0,05	0,05	0,00

Технология приготовления:

Рыбу припускают порционными кусками с кожей. Порционные куски рыбы, нарезанные из обработанного звена с кожей без хрящей, перед припусканием ошпаривают для того, чтобы уменьшить выделение из них белков во время припускания. Рыбу припускают в котлах, снабженных решетками, при закрытой крышке. Подготовленную рыбу укладывают посуду в один ряд, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость прикрыла рыбу на $\frac{1}{4}$ объема, солят и припускают 10-15 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные куски рыбы хорошо проварены, сохранили форму.

Цвет: белый или кремово-белый.

Вкус: В меру соленый, сочный, не допускаются привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ТУШЕНОЕ

Номер рецептуры: 274

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	105	55
Лук репчатый	4	4
приправа	5	4
вода	-	44
ВЫХОД:	-	113

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
10,76	8,20	7,50	151,10	21,10	1,10	0,06	0,16	2,46

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до готовности картофеля, в конце приготовления добавляют приправу..

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, пюре из моркови или свеклы (1-й и 2-й варианты), капуста тушеная, свекла тушеная.

Требования к качеству:

Порционные куски тушеного мяса должны быть нарезаны тонкими ломтиками поперек волокон. Цвет мяса от серого до темно-серого. Не допускается подгоревшее мясо. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ из мясо говядины

Номер рецептуры: 601

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	171	129	17,1	12,9
Крупа рисовая	51	51	5,1	5,1
Масло растительное	7,5	7,5	0,75	0,75
Лук репчатый	9	7,5	0,9	0,75
Морковь	14,3	11,2	1,43	1,12
Томатное пюре	9	9	0,9	0,9
ВЫХОД:	-	80/150		8/15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,10	5,70	6,50	107,00	11,00	0,80	0,04	0,06	0,00

Технология приготовления: Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассированные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (160г), доводят до кипения и, всыпают перебранный промытый 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 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре. *Требования к качеству:* Внешний вид: мясо и овощи распределены равномерно вместе с рисом. Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Мясо должно быть мягким, сочным, умеренно соленным.

Технологическая карта № 78

Наименование кулинарного изделия

(блюда):

КОТЛЕТЫ

Номер рецептуры: 608

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г		
Говядина (котлетное мясо)	80	59,2		
Хлеб пшеничный	14,4	14,4		
Молоко или вода	19,2	19,2		
Сухари	8	8		
<i>Масса полуфабриката</i>	-	99		
Масло растительное	1,6	1,6		
ВЫХОД:	-	80		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,10	5,70	6,50	107,00	11,00	0,80	0,04	0,06	0,00

Технология приготовления: Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Требования к качеству:

Поверхность изделий должна быть коричневая, равномерно румяная, без трещин. Вкус – жареного мяса, без привкуса хлеба. Не допускается мазеобразная консистенция, кисловатый вкус и запах прогорклого жира.

Технологическая карта № 85

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 637

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Птица (курица) отварная	140	80
Лук репчатый	2,7	2,1
ВЫХОД:	-	84.1

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
16,88	10,88	0,00	165,00	31,20	1,44	0,03	0,08	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию.

Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

Требования к качеству:

Цвет от серо-белого до светло-кремового.

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски, уложены рядом с гарниром и политы соусом.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Запах: птицы в вареном виде.

Вкус: в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ

Номер рецептуры: 384

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	33,3	33,3		3,33
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5
Сахар	10,0	10,0	1,0	1,0
Молоко	120	120	12,0	12,0
Вода		50		5,0
ВЫХОД:	-	150		15

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
КРУПА рисовая	2,39	2,78	23,56	133,39	3,50	0,34	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления: Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Крупу рисовую сначала промывают теплой, а затем горячей водой.

Вязкие каши готовят на молоке или молоке с добавлением воды (60% молока, 40% воды). Рисовая крупа в молоке с добавлением воды разваривается медленнее, чем в воде. Поэтому сначала рисовую крупу варят 20-30 минут в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, сахар и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом. *Требования к качеству:* Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре

подачи (60-70°C) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Вкус в меру сладкий, с ароматом сливочного масла.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША МОЛОЧНАЯ «Геркулесовая» из овсяных хлопьев

Номер рецептуры: 384

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлопья овсяные «Геркулес»	34,6	34,6		3,46
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5
Сахар	10,0	10,0	1,0	1,0
Молоко	120	120	12,0	12,0
Вода		50		5,0
ВЫХОД:	-	150		15

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
КРУПА рисовая	2,39	2,78	23,56	133,39	3,50	0,34	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на молоке или молоке с добавлением воды (60% молока, 40% воды). Так как хлопья овсяные «Геркулес» развариваются быстро, поэтому их следует всыпать в кипящее молоко с водой и варить. Добавляют сахар, посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°C) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Вкус в меру сладкий, с ароматом сливочного масла.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ

Номер рецептуры: 384

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И.

Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа манная	33,3	33,3		3,33
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5
Сахар	10,0	10,0	1,0	1,0
Молоко	120	120	12,0	12,0
Вода		50		5,0
ВЫХОД:	-	150		15

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
КРУПА рисовая	2,39	2,78	23,56	133,39	3,50	0,34	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на молоке или молоке с добавлением воды (60% молока, 40% воды). Манная крупа в молоке или молоке с водой при 90 – 95* С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин. Добавляют сахар, посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°C) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Вкус в меру сладкий, с ароматом сливочного масла

Технологическая карта № 97

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: 694

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	171	87,7	17,1	8,77
Молоко	23,7	23,7	2,37	2,37
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35
ВЫХОД:	-	150		15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,10	0,80	14,70	75,00	27,00	0,70	0,10	0,07	3,70

Технология приготовления:

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель протирают через протирачную машину. В горячий протертый картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков не протертого картофеля.

Цвет от кремового до белого, без темных включений.

Вкус слегка соленый, нежный. С ароматом молока и масла. Не допускается привкус подгорелого молока.

Технологическая карта № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	40	40	4,0	4,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)	15	15	1,5	1,5
ВЫХОД:	40/10/15		4,0/1,0/1,5	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
4,27	9,02	19,57	179,30	60,40	0,51	0,04	0,02	0,08

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают сливочным маслом. Сверху укладывают кусочек сыра.

Требования к качеству:

Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла и сыра.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ

Номер рецептуры: 424

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И.

Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо куриное	1 шт.	40	100 шт.	4
ВЫХОД:	-	1 шт. (40 г)		100 шт.(4 кг)

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,10	4,60	0,30	63,00	22,00	1,00	0,03	0,18	0,00

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в соответствии с требованием п. 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

Требования к качеству:

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие незатвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.

Технологическая карта № 102

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 868

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смесь сухофруктов	20	20	2	2
Вода	200	200	20	20
Сахар	20	20	2	2
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
ВЫХОД:	-	200		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
0,04	0,00	24,76	94,20	6,40	0,18	0,01	0,01	1,08

Технология приготовления:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки – 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Компот варят и отпускают охлажденным до температуры +12-15*С.

Требования к качеству:

Плоды и ягоды целые, сварены до готовности. Цвет от светло- до темно-коричневого. Вкус приятный, сладкий или кисло-сладкий. Фрукты мягкие, пропитаны отваром.

Технологическая карта №3

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 943

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И.

Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,2	0,2	0,2	0,2
Сахар	15	15	1,5	1,5
ВЫХОД:	-	200		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
0,20	0,00	14,00	28,00	6,00	0,40	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой.

Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения. В подготовленный сироп добавляют процеженный заваренный чай, проваривают 10-12 мин.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Прозрачен. Цвет коричневый.

Технологическая карта № 110

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: 959

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	3	3	0,03	0,03
Сахар	20	20	0,2	0,2
Молоко	100	100	10	10
Вода	110	110	11	11
ВЫХОД:	-	200		20

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,52	3,72	25,49	145,2	122,05	0,56	0,04	0,15	1,3

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Можно приготавливать какао на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без пленки на поверхности. Вкус умеренно сладкий, с привкусом молока и какао. Цвет светло-шоколадный

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 536

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сосиски (ГОСТ)	81	80	8,1	8
ВЫХОД:	-	80		8

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,20	10,00	10,60	112,00	12,00	0,90	0,02	0,04	0,00

Технология приготовления:

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят не менее 5 минут после закипания. При отпуске гарнируют и поливают соусом или жиром.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Сосиска мягкая, цвет равномерный, от светло-розового до насыщенно-розового, аромат, свойственный данному виду колбасного изделия.

Холодные блюда.

Салаты.

Для приготовления холодных блюд в питании учащихся используются свежие, квашеные и соленые овощи и гастрономические товары в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.4.1.2660-10 «Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях».

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования (п. 15.18): Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением, свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Зелень, предназначенную для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав салата, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками (п.15.13).

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью (п. 15.16).