

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток

Номер рецептуры: 692

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Издательство» ХЛЕБПРОИНФОРМ» Москва 2004г. Под редакцией В.Т.Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	10,0	10,0	1,00	1,00
Молоко	50,0	50,0	5,00	5,00
Вода	60,0	60,0	6,00	6,00
Выход	-		-	

Возраст учащегося	7-11
Выход	200/1

Возраст учащегося	12-18
Выход	200/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,50	С (мг)	
Жиры (г)	3,6	Са (мг)	34
Углеводы (г)	28,7	Мg (мг)	7
Энергетическая ценность (ккал)	152	Fe (мг)	45

Технология приготовления.

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 минут) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соки овощные, фруктовые и ягодные, вырабатываемые промышленностью, натуральные

Номер рецептуры: 707.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Издательство» ХЛЕБПРОИНФОРМ» Москва 2004г. Под редакцией В.Т.Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто , кг.	нетто, кг.
Сок томатный, яблочный, абрикосовый, вишневый, виноградный	200	200	0,2	0,2
Выход	-		-	

Сок яблочный

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,0	С (мг)	14,00
Жиры (г)	0,20	Са (мг)	0,02
Углеводы (г)	20,20	Mg (мг)	4,00
Энергетическая ценность (ккал)	86,60	Fe (мг)	0,20

Сок виноградный

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12- 18
Выход	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,0	С (мг)	15,00
Жиры (г)		Са (мг)	0,04
Углеводы (г)	25,4	Mg (мг)	8
Энергетическая ценность (ккал)	110,0	Fe (мг)	0,4

Сок томатный

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2	С (мг)	11
Жиры (г)	0	Са (мг)	0,8
Углеводы (г)	6,6	Мg (мг)	20
Энергетическая ценность (ккал)	34	Fe (мг)	0,16

Сок вишневый

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,4	С (мг)	4
Жиры (г)	0	Са (мг)	40
Углеводы (г)	24,4	Мg (мг)	11
Энергетическая ценность (ккал)	108,0	Fe (мг)	0,8

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кефир.

Номер рецептуры: 698

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Издательство «ХЛЕБПРОИНФОРМ» Москва 2004г. Под редакцией В.Т.Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	205,97	200	20,6	20
Выход	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	200

Белки (г)	5,6	С (мг)	1,40
Жиры (г)	6,4	Са (мг)	240,0
Углеводы (г)	8,2	Мg (мг)	28,0
Энергетическая ценность (ккал)	117	Fe (мг)	0,2

Технология приготовления.

Пакеты обрабатываются в соответствии с санитарными правилами. Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 693.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Издательство «ХЛЕБПРОИНФОРМ» Москва 2004г. Под редакцией В.Т.Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Какао-порошок	2,0	2,0	0,2	0,2
Сахар	10,0	10,0	1,00	1,00
Молоко	50,0	50,0	5,00	5,00
Вода	55,0	55,0	5,50	5,50
Выход	-		-	-

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	200/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,9	С (мг)	1,3
Жиры (г)	7	Са (мг)	122
Углеводы (г)	52,5	Mg (мг)	14
Энергетическая ценность (ккал)	190	Fe (мг)	0,56

Технология приготовления.

Какао- порошок, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем вливают при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано- пшеничный

Номер рецептуры: ПР.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Издательство «ХЛЕБПРОИНФОРМ» Москва 2004г. Под редакцией В.Т.Лапшиной

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,6	С (мг)	7
Жиры (г)	0,4	Са (мг)	0,06
Углеводы (г)	16,8	Мg (мг)	
Энергетическая ценность (ккал)	139	Fe (мг)	1,08

Технология приготовления: хлеб нарезают на ломтики

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка молочная

Номер рецептуры: 779.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Издательство «ХЛЕБПРОИНФОРМ» Москва 2004г. Под редакцией В.Т.Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Мука пшеничная высшего сорта	38,5	38,5	3,85	3,85
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль	0,48	0,48	0,048	0,048
Дрожжи прессованные	0,48	0,48	0,048	0,048
Молоко	20,0	20,0	2,00	2,00
Выход	-	-	-	-

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,7	С (мг)	0,13
Жиры (г)	1,1	Са (мг)	30,2
Углеводы (г)	28,5	Mg (мг)	18,3
Энергетическая ценность (ккал)	148	Fe (мг)	0,73

Технология приготовления.

Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58 г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 мин. Перед выпечкой на поверхности делают три-четыре косых надреза. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240 гр.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яблоки, апельсины, груши

Номер рецептуры: ПР.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Издательство» ХЛЕБПРОИНФОРМ» Москва 2004г. Под редакцией В.Т.Лапшиной

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	100/1

Яблоки

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,40	С (мг)	10
Жиры (г)	0,40	Са (мг)	16
Углеводы (г)	9,8	Мg (мг)	11
Энергетическая ценность (ккал)	47	Fe (мг)	2,20

Апельсины

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,80	С (мг)	55
Жиры (г)	0,18	Са (мг)	32
Углеводы (г)	8,12	Мg (мг)	19,7
Энергетическая ценность (ккал)	41,9	Fe (мг)	32

Груша

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,40	С (мг)	5
Жиры (г)	0,30	Са (мг)	19,0
Углеводы (г)	10,30	Мg (мг)	16
Энергетическая ценность (ккал)	47	Fe (мг)	2,30

Бананы

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,50	С (мг)	10
Жиры (г)	0,50	Са (мг)	8
Углеводы (г)	21	Мg (мг)	28
Энергетическая ценность (ккал)	96	Fe (мг)	0,60

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом и джемом

Номер рецептуры: 738.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Издательство» ХЛЕБПРОИНФОРМ» Москва 2004г. Под редакцией В.Т.Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Тесто дрожжевое	4300	4300	430	430
Мука на подпыл	129	129	12,9	12,9
Повидло, джем	2525	2520	252,5	250
Масло растительное	20,0	20,0	2,00	2,00
Меланж для смазки пирожков	120	120	12	12
Выход	-		-	-

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,50	С (мг)	0,03
Жиры (г)	3,75	Са (мг)	12,4
Углеводы (г)	34,77	Мg (мг)	13,2
Энергетическая ценность (ккал)	187	Fe (мг)	0,87

Технология приготовления.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58,43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло (по 25, 25 и 18 г на пирожок) и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 гр. 8-10 мин.

Примечание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Колбасные изделия, запеченные в тесте

Номер рецептуры: 747.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Издательство «ХЛЕБПРОИНФОРМ» Москва 2004г. Под редакцией В.Т.Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Сосиски	38,4	37,5	3,84	3,75
Или сардельки	38,4	37,5	3,84	3,75
Или колбаса вареная	42,9	37,5	4,29	3,75
Или котлеты из говядины №451	37,5	37,5	3,75	3,75
Тесто (для простых пирожков печеных) №736	58,0	58,0	5,80	5,80
Мука на подпыл	1,3	1,3	0,13	0,13
Масло растительное	0,75	0,75	0,075	0,075
Яйца или меланж для смазки изделий	2,25	2,25	0,225	0,225
Выход	-		-	-

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	75

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,7	С (мг)	0,03
Жиры (г)	10,8	Са (мг)	0,01
Углеводы (г)	21	Mg (мг)	0,2
Энергетическая ценность (ккал)	141	Fe (мг)	1,4

Технология приготовления.

Предварительно сваренные сосиски, сардельки, обжаренную колбасу или жареные котлеты охлаждают и запекают в тесте в виде рулетов или пирожков овальной формы. Шов у пирожков делают сверху, и часть его можно оставить незащищенной с тем, чтобы был виден запеченный продукт.

Изделия смазывают яйцом или меланжем и выпекают в течение 20- 30 минут при температуре 230-240 гр.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: 705.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Издательство» ХЛЕБПРОИНФОРМ» Москва 2004г. Под редакцией В.Т.Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Плоды шиповника сушеные	1,0	1,0	0,1	0,1
сахар	10,0	10,0	0,1	1,00
вода	100	100	10,0	10,0
Выход	-		-	-

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,4	С (мг)	500
Жиры (г)	0	Са (мг)	106,7
Углеводы (г)	23,6	Mg (мг)	17,2
Энергетическая ценность (ккал)	94	Fe (мг)	3,17

Технология приготовления.

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5- 10 мин и добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка «Веснушка»

Номер рецептуры: 773.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Издательство «ХЛЕБПРОИНФОРМ» Москва 2004г. Под редакцией В.Т.Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Мука пшеничная высшего сорта	35	35	3,5	3,5
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	0,71	0,71	0,071	0,071
Соль	0,36	0,36	0,036	0,036
Дрожжи пресованные	1,07	1,07	0,107	0,107
Сахар- песок	3,57	3,57	0,357	0,357
маргарин	3,21	3,21	0,321	0,321
Меланж (для смазки)	1,07	1,07	0,107	0,107
изюм	1,79	1,79	0,179	0,179
Выход	-	-	-	-

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,7	С (мг)	0,13
Жиры (г)	1,1	Са (мг)	30,2
Углеводы (г)	28,5	Mg (мг)	18,3
Энергетическая ценность (ккал)	148	Fe (мг)	0,73

Технология приготовления.

Из дрожжевого теста формируют шарики массой 58 г, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают при температуре 185-215 градусов в течении 30- 40 мин.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 694.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Издательство» ХЛЕБПРОИНФОРМ» Москва 2004г. Под редакцией В.Т.Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Какао- порошок	20	20	2	2
Молоко цельное сгущенное с сахаром	190	190	19	19
Сахар	15	15	1,5	1,5
Вода	880	880	88	88
Или молоко сгущенное стерилизованное (консервы)	230	230	23	23
Выход	-	-	-	-

Возраст учащегося	7-11
Возраст учащегося	12-18
Выход	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,9	С (мг)	1,3
Жиры (г)	10	Са (мг)	122
Углеводы (г)	32,5		
Энергетическая ценность (ккал)	190	Mg (мг)	14
		Fe (мг)	4,06

Технология приготовления.

Молоко сгущенное с сахаром или сгущенное стерилизованное (без сахара) разводят горячей водой и доводят до кипения. Напиток готовят, как указано в рец. № 693

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны, запеченные с сыром

Номер рецептуры: 334.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Издательство «ХЛЕБПРОИНФОРМ» Москва 2004г. Под редакцией В.Т.Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Масса отварных макарон	-	130	-	13
сыр	13	8	1,3	80
Масло сливочное	7	7	70	70
Выход	-		-	-

Наименование сырья	1 порц.	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Масса отварных макарон	-	150
сыр	15	10,0
Масло сливочное	10	10
Выход	-	

Возраст учащегося	7-11
Выход	150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,1	С (мг)	0,18
Жиры (г)	9,25	Ca (мг)	246
Углеводы (г)	34,2	Mg (мг)	16,9
Энергетическая ценность (ккал)	224,5	Fe (мг)	1,02

Возраст учащегося	7-11
Выход	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	10,8	С (мг)	0,24
Жиры (г)	12,34	Ca (мг)	247
Углеводы (г)	42,6	Mg (мг)	22,5
Энергетическая ценность (ккал)	334,5	Fe (мг)	1,36

Технология приготовления.

Отварные макароны, заправленные маслом сливочным, кладут на порционную сковороду, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом сливочным и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При отпуске поливают маслом сливочным.