Технологическая карта «Борщ»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Свекла](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/418.php) | 20 | 16 |
| [Капуста свежая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/131.php) | 15 | 12 |
| *или* [Капуста квашеная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/125.php) | 17.1 | 12 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/294.php) | 5 | 4 |
| [Петрушка (корень)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/350.php) | 1.3 | 1 |
| [Лук репчатый](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/262.php) | 4.8 | 4 |
| [Томатное пюре](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/525.php) | 3 | 3 |
| [Кулинарный жир](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/18/240.php) | 2 | 2 |
| [Сахарный песок](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/416.php) | 1 | 1 |
| [Уксус 3%-ный](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/531.php) | 1.6 | 1.6 |
| [**Бульон №151**](http://pbprog.ru/databases/food/8/747.php) | - | 80 |
| *или* [Вода](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/54.php) |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща). |

Технологическая карта «Голубцы ленивые»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Капуста белокочанная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/18.php) | 75.62 | 60 |
| [Говядина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/4/192.php) | 50.62 | 37.5 |
| - | - | - |
| [Рис](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/19.php) | 5 | 14.38 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/4.php) | 10 | 8.12 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 2.5 | 2.5 |
| - | - | 8.75 |
| [Яйцо](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/8/29.php) | 3.12 | 3.12 |
| - | - | 120.62 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формуют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут. Отпускают с соусом сметанным, сметанным с томатом или сметанным с томатом и луком. Требования к качеству Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом. Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная. Цвет: светло-коричневый или оранжевый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо. |

Технологическая карта «Гренки с сыром»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Хлеб пшеничный](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/1/555.php) | 138.5 | 116.5 |
| [Сыр](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/7/492.php) | 38.6 | 35 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/18/277.php) | 11.5 | 11.5 |

*Технологическая карта приготовления блюда:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Батоны пшеничного хлеба очищают от корок, нарезают тонкими ломтиками, кладут на кондитерский лист, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и поджаривают в жарочном шкафу. |

Технологическая карта «Гуляш»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Говядина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/4/60.php) | 38.91 | 28.73 |
| *или* [Свинина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/4/420.php) | 31.64 | 26.91 |
| *или* [Баранина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/4/13.php) | 36 | 25.82 |
| *или* [Козлятина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/4/155.php) | 36 | 25.82 |
| [Жир топленый](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/18/89.php) | 1.82 | 1.82 |
| [Лук репчатый](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/262.php) | 6.55 | 5.45 |
| [Томатное пюре](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/525.php) | 4.36 | 4.36 |
| [Мука пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/302.php) | 1.45 | 1.45 |
| ~ *Масса тушеного мяса* | - | 18.18 |
| ~ *Масса соуса* | - | 27.27 |

*Технологическая карта приготовления блюда:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или 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, перец, заливают им мясом тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. В гуляш из говядины можно добавить чеснок (0,8 г нетто на порцию). Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию). Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная. |

Технологическая карта «Зеленый горошек и кукуруза консервированные отварные»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Горошек зеленый консервированный](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/13/44.php) | 154 | 100 |
| Кукуруза консервированная | 154 | 100 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают и отпускают горошек как гарнир. Тоже самое с кукурузой. Для воспитанников ясельных групп горошек перед подачей разминается в пюре. |

Технологическая карта «Картофельная запеканка с печенью»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Говядина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/4/192.php) | 45 | 33.12 |
| *или* [Печень говяжья](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/4/91.php) | 31.25 | 25.62 |
| - | - | - |
| - | - | 20.62 |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/3.php) | 127.5 | 95.62 |
| - | - | 90.62 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/4.php) | 8.12 | 6.88 |
| - | - | 5 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 4.38 | 4.38 |
| [Сухари панировочные](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/92.php) | 1.88 | 1.88 |
| - | - | 117.5 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Мясо варят, печень измельчают на мясорубке и припускают до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным, сметанным с томатом. Требования к качеству Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом или соусом, сбоку - гарнир Консистенция: нежная, сочная, однородная Цвет: продуктов, входящих в блюдо Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо. |

Технологическая карта «Котлеты, биточки, шницели»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Говядина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/4/192.php) | 100 | 73.75 |
| *или* [Свинина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/4/84.php) | 87.5 | 73.75 |
| *или* [Телятина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/4/266.php) | 112.5 | 73.75 |
| - | - | - |
| [Пшеничный хлеб](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/1/1.php) | 17.5 | 17.5 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 23.75 | 23.75 |
| *или* [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 23.75 | 23.75 |
| [Сухари панировочные](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/92.php) | 10 | 10 |
| - | - | 123.75 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 6.25 | 6.25 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин). Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным. Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушенная. Требования к качеству Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир Консистенция: сочная, пышная, однородная Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо |

Технологическая карта «Омлет»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Яйцо 1С](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/8/29.php) | 45 | 45 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/13.php) | 60 | 60 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | 3 | 3 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0.25 | 0.25 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Яйца, смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень хорошо разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-2000С. При подаче нарезать на порционные куски. Требования: Цвет светло-желтый. Консистенция пышная, пенная, пористая, упругая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см. |

Технологическая карта «Плов с мясом»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Говядина (I категории)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/4/17.php) | 50 | 37 |
| ~ *Масса тушеного мяса* | - | 23.5 |
| [Рис](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/9/19.php) | 26 | 26 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/8.php) | 4 | 4 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/12/4.php) | 5.5 | 4.5 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/12/5.php) | 7.5 | 6 |
| [Томат-паста](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/13/118.php) | 2.5 | 2.5 |
| ~ *Масса гарнира* | - | 76.5 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Подготовленное мясо нарезанное кусочками по 20-30 г посыпают солью, обжаривают, добавляют пассерованные с томат-пастой морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой, 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 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томат-пасты. |

Технологическая карта «Пудинг из творога с рисом»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Творог](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/34.php) | 76 | 75 |
| [Рис](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/19.php) | 14 | 14 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/14.php) | 7 | 7 |
| [Яйцо](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/8/29.php) | 6 | 6 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 3 | 3 |
| [Сметана](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/24.php) | 3 | 3 |
| - | - | 118 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденный сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом (2 г от нормы) емкость смазывают сверху сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-250 °С. Отпускают с молочным или сладким соусом. Требования к качеству Внешний вид: сохранена форма, без трещин, полит соусом Консистенция: нежная, рис равномерно распределен Цвет: светло-коричневый, золотистый, на разрезе - белый с вкраплениями риса Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо |

Технологическая карта «Пудинг манный»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Крупа манная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/9/54.php) | 25.5 | 25.5 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/13.php) | 25 | 25 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 57.5 | 57.5 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 5 | 5 |
| [Яйцо 1С](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/8/29.php) | 10 | 10 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | 5 | 5 |
| [Сметана](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/24.php) | 3 | 3 |
| [Сухари панировочные](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/92.php) | 3 | 3 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0.25 | 0.25 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Крупу манную засыпают в кипящую смесь воды и молока и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин. Соль поваренную добавляют за 5-10 мин до окончания варки каши. В кашу, охлажденную до температуры от 60 до 700С, добавляют растертые с сахаром-песком яичные желтки, масло сливочное, тщательно вымешивают массу, вводят в нее взбитые в густую пену яичные белки. Затем массу выкладывают ровным слоем толщиной от 4 до 5 см в порционные формочки или сковороды, смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями. Поверхность покрывают смесью яиц куриных сырых со сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре от 2500С до 2800С в течение 15-25 мин до достижения температуры внутри продукта не ниже 800С и образования на его поверхности румяной корочки. Требования: Консистенция однородная. Вкус и запах свойственные набору продуктов. |

Технологическая карта «Рагу из овощей»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/137.php) | 41.96 | 31.37 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/294.php) | 19.61 | 10.59 |
| [Лук репчатый](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/262.php) | 9.41 | 3.92 |
| [Репа](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/395.php) | 20.78 | 12.16 |
| *или* [Брюква](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/30.php) | 20 | 12.16 |
| [Капуста белокочанная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/119.php) | 24.71 | 17.65 |
| [Кулинарный жир](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/18/240.php) | 3.92 | 3.92 |
| *или* [Маргарин](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/18/271.php) | 1.96 | 1.96 |
| [**Соус красный основной №717**](http://pbprog.ru/databases/food/53/737.php) | - | 29.41 |
| *или* [**Соус томатный на мясном бульоне №706**](http://pbprog.ru/databases/food/54/752.php) | - | 29.41 |
| *или* [**Соус сметанный №732**](http://pbprog.ru/databases/food/57/767.php) | - | 29.41 |
| [Перец горошком](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/341.php) | 0.02 | 0.02 |
| [Лавровый лист](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/246.php) | 0.01 | 0.01 |
| ~ *Масса рагу* | - | 98.04 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/18/277.php) | 1.96 | 1.96 |

*Технологическая карта приготовления блюда:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Нарезанный дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают, цветную - разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным, или томатным, или сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту или вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью. |

Технологическая карта «Рыба по-польски»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Горбуша](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/6/144.php) | 211.25 | 122.5 |
| *или* [Горбуша потрошенная с головой](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/6/310.php) | 178.75 | 125 |
| *или* [Судак](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/6/142.php) | 240 | 122.5 |
| *или* [Хек тихоокеанский](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/6/276.php) | 255 | 122.5 |
| *или* [Хек потрошенный без головы](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/6/311.php) | 166.25 | 122.5 |
| *или* [Минтай](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/6/143.php) | 245 | 122.5 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/12/5.php) | 4.75 | 3.75 |
| [Лук репчатый](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/12/314.php) | 5 | 3.75 |
| [Бульон рыбный](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/10/170.php) | 25 | 25 |
| [Яйцо](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/8/29.php) | 6.25 | 6.25 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/7/9.php) | 7.5 | 7.5 |
| [Кислота лимонная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/10/58.php) | 0.12 | 0.12 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/7/9.php) | 1.25 | 1.25 |
| [Мука пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/10/30.php) | 1.25 | 1.25 |
| [Петрушка](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/12/28.php) | 1 | 0.75 |
| ~ *Масса отварной рыбы* | - | 100 |
| ~ *Соус* | - | - |
| ~ *Соус польский* | - | 37.5 |

*Технологическая карта приготовления блюда:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Подготовленную рыбу, разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на порции, отваривают. При отпуске поливают соусом. Соус: готовят белый соус, для чего муку пассеруют на сливочном масле до золотистого цвета, разводят рыбным бульоном. В готовый соус добавляют сливочное масло, мелко нарезанные крутые яйца, соль, лимонную кислоту и зелень. |

Технологическая карта «Рыба тушенная в томате с овощами»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Судак](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/6/485.php) | 59.33 | 30.33 |
| *или* [Треска](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/6/526.php) | 40 | 30.33 |
| *или* [Окунь морской](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/6/326.php) | 43.33 | 30.33 |
| *или* [Сазан](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/6/406.php) | 62 | 30.33 |
| *или* [Зубатка пятнистая (пестрая)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/6/96.php) | 46 | 30 |
| *или* [Кабан-рыба](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/6/105.php) | 63 | 29.67 |
| *или* [Минтай](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/6/286.php) | 62 | 31 |
| *или* [Ледяная рыба](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/6/250.php) | 65.33 | 31.33 |
| [Вода](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/54.php) | 9 | 9 |
| *или* [**Бульон №151**](http://pbprog.ru/databases/food/8/747.php) | - | 9 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/294.php) | 11.33 | 9 |
| [Петрушка (корень)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/350.php) | 1.67 | 1.33 |
| [Сельдерей (корень)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/426.php) | 1 | 0.67 |
| [Лук репчатый](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/262.php) | 5 | 4.33 |
| [Томатное пюре](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/525.php) | 5 | 5 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/18/275.php) | 2.67 | 2.67 |
| [Уксус 3%-ный](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/531.php) | 1.33 | 1.33 |
| [Сахарный песок](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/416.php) | 0.83 | 0.83 |
| ~ *Масса тушеной рыбы* | - | 25 |
| ~ *Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом* | - | 50 |
| [**Картофель отварной №172**](http://pbprog.ru/databases/food/50/703.php) | - | 50 |
| *или* [**Пюре картофельное №174**](http://pbprog.ru/databases/food/50/705.php) | - | 50 |
| *или* [**Рагу овощное (1-й вариант) №188.1**](http://pbprog.ru/databases/food/50/722.php) | - | 50 |
| *или* [**Рагу овощное (2-й вариант) №188.2**](http://pbprog.ru/databases/food/50/723.php) | - | 50 |
| *или* [**Рагу овощное (3-й вариант) №188.3**](http://pbprog.ru/databases/food/50/724.php) | - | 50 |

*Технологическая карта приготовления блюда:*

|  |
| --- |
| 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, уксус, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют перец и лавровый лист. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась. Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное. |

Технологическая карта «Салат из моркови с зелёным горошком»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/5.php) | 60 | 48 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 3.33 | 3.33 |
| - | - | 43.33 |
| [Горошек зеленый консервированный](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/13/44.php) | 36 | 23.33 |
| *или* [Горошек зеленый быстрозамороженнный](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/13/43.php) | 25.33 | 25.33 |
| - | - | 23.33 |
| [**Соус молочный (для подачи к блюду) №350**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/34/434.php) | - | 33.33 |
| *или* [**Соус молочный жидкий (1 вариант) №366**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/36/452.php) | - | 33.33 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Морковь, очищенную и нарезанную мелкими кубиками, припускают с маслом до готовности. Быстрозамороженный горошек кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят 3-5 мин, горошек зеленый консервированный прогревают в отваре и откидывают на дуршлаг. Припущенную морковь соединяют с готовым зеленым горошком, соусом молочным добавляют соль, перемешивают, доводят до кипения. Технология к качеству Внешний вид: морковь сохраняет первоначальную форму нарезки, соотношение компонентов соблюдено Консистенция: в меру густая Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо Вкус: умеренно соленый Запах: припущенных овощей и соуса |

Технологическая карта «Салат из морской капусты с растительным маслом»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Морская капуста](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/112.php) | 70 | 70 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/5.php) | 16 | 13 |
| [Клюква](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/11/107.php) | 10 | 9.5 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/8.php) | 7 | 7 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 3.5 | 3.5 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0.24 | 0.24 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Готовую отварную морскую капусту промышленного производства выкладывают в емкость. Морковь промывают, очищают, натирают на терке. Клюкву перебирают, хорошо промывают, обдают кипяченой водой. Подготовленные продукты смешивают, посыпают сахаром и заправляют растительным маслом.  Допускается использование готовых салатов из капусты морской маринованной (без добавления уксуса и острых приправ) промышленного производства. |

Технологическая карта «Салат из свеклы с чесноком и сыром»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Свекла](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/418.php) | 90.6 | 70 |
| *или* [**Свекла маринованная №655**](http://pbprog.ru/databases/food/4/72.php) | - | 70 |
| [Сыр](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/7/492.php) | 16.5 | 15 |
| *или* [Сыр брынза](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/7/495.php) | 15.6 | 15 |
| [Чеснок](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/572.php) | 0.32 | 0.25 |
| [Майонез](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/7/265.php) | 15 | 15 |

*Технологическая карта приготовления блюда:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Вареную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок и заправляют майонезом. Салат укладывают горкой и при отпуске посыпают сыром или брынзой, натертыми на крупной терке. Салат можно приготовить из маринованной свеклы. |

Технологическая карта «Салат овощной»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Томат](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/20.php) | 40 | 34 |
| [Огурцы](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/105.php) | 30 | 28.5 |
| [Салат кочанный](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/104.php) | 30 | 20 |
| [Лук зеленый](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/12/110.php) | 18 | 14.5 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/8.php) | 7 | 7 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0.25 | 0.25 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Томаты и огурцы промывают, удаляют плодоножки, нарезают тонкими ломтиками. Салат кочанный зачищают, промывают в проточной питьевой воде, шинкуют тонкой соломкой. Овощи смешивают, солят и заправляют растительным маслом. При отпуске посыпают мелко нарезанным зеленым луком. |

Технологическая карта «Салат Полевой»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/137.php) | 26.6 | 20 |
| [Огурцы свежие](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/317.php) | 26.3 | 20 |
| [Помидоры](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/372.php) | 23.5 | 20 |
| [Лук зеленый](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/260.php) | 12.5 | 10 |
| [Яйца](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/8/601.php) | 10 | 10 |
| [Сметана](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/7/451.php) | 20 | 20 |

*Технологическая карта приготовления блюда:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Молодой картофель очищают, отваривают. Подготовленные овощи нарезают: картофель, огурцы - ломтиками, помидоры - дольками, фасоль - ромбиками. Зеленый лук шинкуют. Картофель, овощи и фасоль или горошек консервированный перемешивают. При отпуске поливают сметаной. К сметане можно добавить соус Южный в количестве 5 г на порцию, соответственно уменьшив закладку сметаны. При отпуске салат оформляют дольками яиц и посыпают зеленым луком. |

Технологическая карта «Свекольник»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Свекла](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/12/11.php) | 32.7 | 26 |
| ~ *Масса отварной свеклы* | - | 25.3 |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/12/3.php) | 21.3 | 17.3 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/12/5.php) | 5 | 4 |
| [Лук репчатый](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/12/314.php) | 5.3 | 4.7 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/7/9.php) | 2 | 2 |
| *или* [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/10/8.php) | 2 | 2 |
| [Томат-паста](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/13/118.php) | 0.5 | 0.5 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/10/14.php) | 0.7 | 0.7 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/10/10.php) | 80 | 80 |
| *или* [Бульон мясной](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/10/25.php) | 80 | 80 |
| [Сметана](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/7/24.php) | 4 | 4 |

*Технологическая карта приготовления блюда:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Кар­тофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 граду­сов, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерован­ную томат-пасту, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, са­хар, и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения. |

Технологическая карта «Сельдь с луком»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Сельдь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/6/427.php) | 95 | 45 |
| [Лук репчатый](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/262.php) | 44 | 36 |
| *или* [Лук зеленый](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/260.php) | 45 | 36 |
| [**Заправка для салатов №758**](http://pbprog.ru/databases/food/61/784.php) | - | 18 |

*Технологическая карта приготовления блюда:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами или шинкованным зеленым луком. Блюдо поливают заправкой для салатов. К блюду можно отпускать отварной картофель (100, 75, 50 г), вместо заправки - полить сметаной или майонезом (20, 10 г). |

Технологическая карта «Сельдь с луком»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Сельдь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/6/427.php) | 95 | 45 |
| [Лук репчатый](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/262.php) | 44 | 36 |
| *или* [Лук зеленый](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/260.php) | 45 | 36 |
| [**Заправка для салатов №758**](http://pbprog.ru/databases/food/61/784.php) | - | 18 |

*Технологическая карта приготовления блюда:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами или шинкованным зеленым луком. Блюдо поливают заправкой для салатов. К блюду можно отпускать отварной картофель (100, 75, 50 г), вместо заправки - полить сметаной или майонезом (20, 10 г). |

Технологическая карта «Суп картофельный с бобовыми»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/3.php) | 26.7 | 20 |
| [Фасоль](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/98.php) | 8.1 | 8 |
| *или* [Горох (очищенный)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/194.php) | 8.1 | 8 |
| *или* [Чечевица](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/286.php) | 10.1 | 10 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/4.php) | 4.8 | 4 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/5.php) | 6.4 | 5 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/8.php) | 2 | 2 |
| [**Бульон мясной №511**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/6/56.php) | - | 70 |
| *или* [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 70 | 70 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли. |

Технологическая карта «Суп картофельный с клёцками»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/3.php) | 24.27 | 18.18 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/5.php) | 4.55 | 3.64 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/4.php) | 4.36 | 3.64 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/8.php) | 0.91 | 0.91 |
| [**Бульон мясной №511**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/6/56.php) | - | 68.18 |
| *или* [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 68.18 | 68.18 |
| - | - | 90.91 |
| [**Клецки манные №119**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/15/118.php) | - | 9.09 |
| *или* [**Клецки мучные №120**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/15/119.php) | - | 9.09 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: супа – золотистый. |

Технологическая карта «Суп картофельный с клёцками»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Картофель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/3.php) | 24.27 | 18.18 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/5.php) | 4.55 | 3.64 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/4.php) | 4.36 | 3.64 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/8.php) | 0.91 | 0.91 |
| [**Бульон мясной №511**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/6/56.php) | - | 68.18 |
| *или* [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 68.18 | 68.18 |
| - | - | 90.91 |
| [**Клецки манные №119**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/15/118.php) | - | 9.09 |
| *или* [**Клецки мучные №120**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/15/119.php) | - | 9.09 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: супа – золотистый. |

Технологическая карта «Суп молочный вермишелевый»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Макаронные изделия](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/9/57.php) | 10 | 10 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 60 | 60 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/13.php) | 75 | 75 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 2 | 2 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | 2.5 | 2.5 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0.25 | 0.25 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Вермишель (или лапшу) засыпать, помешивая, в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности в течение 5-7 минут, откинуть на сито, дать стечь воде. Затем в кипящее молоко добавить сахар и заложить отварные макаронные изделия, довести до кипения и варить еще минут 5. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую вермишель, все тщательно перемешать и прокипятить. Требования: Цвет белый. Макаронные изделия хорошо разварены, не слипшиеся. Вкус и запах свойственные отварной вермишели и молока. |

Технологическая карта «Суп молочный с макаронными изделиями»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 70 | 70 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 30 | 30 |
| [**Лапша домашняя №118**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/15/117.php) | - | 8 |
| *или* [Вермишель](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/100.php) | 8 | 8 |
| *или* [Макаронные изделия фигурные](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/271.php) | 8 | 8 |
| *или* [Макаронные изделия](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/57.php) | 8 | 8 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/14.php) | 0.8 | 0.8 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 1 | 1 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло Консистенция: макаронных изделий - мягкая Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла - желтый Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий Запах: продуктов, входящих в суп |

Технологическая карта «Суп молочный с овсяными хлопьями Геркулес»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Молоко 3,2%](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/7/291.php) | 50 | 50 |
| [Овсяные хлопья “Геркулес"](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/9/315.php) | 6 | 6 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/18/277.php) | 1 | 1 |
| [Сахарный песок](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/416.php) | 1 | 1 |
| *или* [Ксилит](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/602.php) | 1 | 1 |
| [Соль](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/462.php) | 0.4 | 0.4 |

*Технологическая карта приготовления блюда:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Рисовую, кукурузную, гречневую, ячневую, перловую крупы, пшено, хлопья овсяные “Геркулес" варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают топкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. При отпуске заправляют маслом. К супу можно подать отдельно пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию. |

Технологическая карта «Суп молочный с пшенной крупой»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/7/291.php) | 50 | 50 |
| [Вода](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/54.php) | 55 | 55 |
| [Крупа рисовая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/9/234.php) | 6 | 6 |
| *или* [Крупа манная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/9/229.php) | 6 | 6 |
| *или* [Крупа ячневая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/9/235.php) | 8 | 8 |
| *или* [Крупа кукурузная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/9/228.php) | 6 | 6 |
| *или* [Овсяные хлопья “Геркулес"](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/9/315.php) | 6 | 6 |
| *или* [Крупа гречневая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/9/227.php) | 8 | 8 |
| *или* [Крупа перловая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/9/231.php) | 8 | 8 |
| *или* [Крупа пшенная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/9/233.php) | 8 | 8 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/18/277.php) | 0.8 | 0.8 |
| [Сахарный песок](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/416.php) | 1 | 1 |

*Технологическая карта приготовления блюда:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Рисовую, кукурузную, гречневую, ячневую, перловую крупы, пшено, хлопья овсяные “Геркулес" варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают топкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. При отпуске заправляют маслом. К супу можно подать отдельно пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию. |

Технологическая карта «Суп Харчо»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| --- | --- | --- |
| [Крупа рисовая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/9/234.php) | 6.36 | 6.36 |
| [Лук репчатый](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/262.php) | 8.64 | 7.27 |
| [Маргарин](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/18/271.php) | 3.64 | 3.64 |
| [Томатное пюре](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/525.php) | 2.73 | 2.73 |
| [Соус ткемали](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/21/470.php) | 2.73 | 2.73 |
| [Чеснок](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/12/572.php) | 0.73 | 0.55 |
| [Кориандр](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/200.php) | 3.73 | 2.73 |
| *или* [Петрушка (зелень)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/349.php) | 3.73 | 2.73 |
| [Хмели-сунели (сушеная зелень)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/16/557.php) | 0.09 | 0.09 |
| [Вода](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/54.php) | 90.91 | 90.91 |
| [Говядина (грудинка)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/4/61.php) | 9 | 9 |
| [Баранина (грудинка)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/4/14.php) | 9 | 9 |

*Технологическая карта приготовления блюда:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Грудинку говядины нарезают на кусочки массой 25-30 г и варят. Лук репчатый мелко рубят и пассеруют с добавлением томатного пюре. В кипящий бульон кладут предварительно замоченную крупу рисовую, пассерованный лук и томатное пюре и варят до готовности. За 5 мин до окончания варки суп заправляют соусом ткемали, толченым чесноком, хмели-сунели, перцем, солью и зеленью. |

Технологическая карта «Суфле рыбное»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Горбуша](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/6/144.php) | 164 | 90.7 |
| *или* [Горбуша потрошенная с головой](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/6/310.php) | 136 | 90.7 |
| *или* [Судак](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/6/142.php) | 188 | 90.7 |
| *или* [Хек](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/6/150.php) | 200 | 88 |
| *или* [Хек потрошенный без головы](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/6/311.php) | 124 | 88 |
| *или* [Треска](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/6/82.php) | 120 | 88 |
| *или* [Минтай](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/6/143.php) | 193.3 | 89.3 |
| ~ *Масса отварной рыбы* | - | 72 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/7/13.php) | 34.7 | 34.7 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/7/9.php) | 4 | 4 |
| [Мука пшеничная высшего сорта](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/217.php) | 4 | 4 |
| ~ *Соус молочный* | - | 34.7 |
| [Яйцо](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/8/29.php) | 17.3 | 14.7 |
| ~ *Масса полуфабриката* | - | 114.7 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/7/9.php) | 2 | 2 |
| ~ *Масса готового суфле* | - | 100 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/7/9.php) | 5.3 | 5.3 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Подготовленную рыбу отваривают, разделывают на филе без кожи и костей и дважды измельчают на мясорубке. В полученную массу добавляют густой молочный соус и желтки яиц, затем вводят взбитые яичные белки. Полученную массу раскладывают в смазанную маслом емкость и запекают 15-20 мин при температуре 220°С. Соус: пассерованную на масле муку разводят горячим молоком и варят при слабом кипении 7-10 мин. Затем добавляют сахар, соль, процеживают и доводят до кипения. Отпускают со сливочным маслом и гарниром. |

Технологическая карта «Сырники из творога»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Творог](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/34.php) | 102 | 100 |
| [Мука пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/30.php) | 13 | 13 |
| [Яйцо](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/8/29.php) | 4 | 4 |
| - | - | 114 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/8.php) | 4 | 4 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив его в горячей воде). Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см. нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220°С в течение 15-20 минут. Отпускают с вареньем или соусами молочным, сметанным или сладким. Требования к качеству Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы вареньем, или соусом, или маслом Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый. |

Технологическая карта «Тефтели мясные»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Говядина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/4/192.php) | 87.5 | 63.75 |
| *или* [Телятина](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/4/266.php) | 96.25 | 63.75 |
| - | - | - |
| [Пшеничный хлеб](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/1/1.php) | 13.75 | 13.75 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 20 | 20 |
| *или* [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 20 | 20 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/4.php) | 23.75 | 20 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 3.75 | 3.75 |
| - | - | 15 |
| [Мука пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/30.php) | 5 | 5 |
| - | - | 118.75 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | 3.75 | 3.75 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 20 | 20 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формуют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре. Требования к качеству Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от вида Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый. |

Технологическая карта «Щи из свежей капусты с мясом и сметаной»

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Капуста белокочанная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/18.php) | 35 | 28 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/5.php) | 5 | 4 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/4.php) | 4.8 | 4 |
| [Томат-паста](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/118.php) | 0.6 | 0.6 |
| [Мука пшеничная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/30.php) | 1 | 1 |
| [Масло растительное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/8.php) | 2 | 2 |
| [**Бульон мясной №511**](http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/6/56.php) | - | 80 |
| *или* [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 80 | 80 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре, прогретую муку, разведенную бульоном или водой. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук дольками Консистенция: капуста упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, специями, умеренно соленый Запах: овощей, капусты, продуктов, входящих в щи |