

## Технологическая карта

Технологическая карта №: 76.81

Наименование изделия: Борщ из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной 200/5/5

Номер рецептуры: 76

"Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга" СПб, 2008 г., под редакцией Куткиной М.Н.

Наименование сборника рецептов: редакцией Куткиной М.Н.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Кура потр.	14,7	6,9
Свекла	-	32
- с 01.01 (25%)	42,7	-
Капуста свежая б/к	20	16
Картофель	-	16
- с 01.01 (35%)	24,6	-
- с 01.03 (40%)	26,7	-
Морковь	-	10,4
- с 01.01 (25%)	13,9	-
Лук репчатый	9,6	8
Томат-паста	2,4	2,4
Масло растительное	2	2
Сахар (песок)	2,4	2,4
Кислота лимонная	0,4	0,4
*Бульон куриный	160 (г)	160
Сметана	5	5
Соль йодированная	1,6	1,6
Выход готового блюда	-	210

### Технология приготовления:

Куриные тушки разморозить при 0-6 С в холодильнике или в мясном цехе на производственном столе. Тушки промывают холодной проточной водой, дают воде стечь и кладут в кастрюлю с холодной водой. Довести до кипения, снять пену и варить при слабом кипении до готовности птицы 1-1,5 ч. Бульон процедить, отварное мясо птицы освобождают от костей и режут на куски. Подготовленную мякоть птицы заливают бульоном и доводят до кипения. Мясо птицы хранить в бульоне не более 1 часа. В кипящий бульон закладывают, нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанные брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают с прокипяченной сметаной и отварной куриной мякотью.

Оптимальная температура подачи + 75 С.

Срок реализации не более 2-х часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - на поверхности жидкой части блестящий.

В жидкой части борща - овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками);

Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

Цвет - малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый;

Вкус, запах - кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;

Консистенция свеклы, овощей - мягкая; капусты свежей - упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

### Химический состав данного блюда

Калорийность (ккал)	97,28	ВитаминА (мг)	219,55	Магний (мг)	22,63
Белки (г)	3,51	ВитаминВ1 (мг)	0,05	Фосфор (мг)	62,98
Жиры (г)	4,5	ВитаминС (мг)	8,13	Железо (мг)	1,1
Углеводы (г)	8,25	Кальций (мг)	40,33	Витамин Е (мг)	1,05

Утверждаю: Генеральный директор



Куренков Д.К.

## Технологическая карта

Технологическая карта №: 533.05

Наименование изделия: Рыба запеч. с картошкой по-русски (из тушки) ..

Номер рецептуры: 235 и

Наименование сборника рецептур: "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга" СПб, 2008 г., под редакцией Куткиной М.Н.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба (тушка)	80,4	61
Картофель	-	90
- с 01.01 (35%)	138,5	-
- с 01.03 (40%)	150	-
Соус белый основной 60 г	60	60
Сыр Российский	2,7	2,5
Масло сливочное	6	6
Соль йодированная	2	2
Выход готового блюда	-	200

### Технология приготовления:

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей посыпают солью, кладут на смазанную маслом сковороду или противень. Сверху вокруг кусков внахлест укладывают ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре + 250-280 С до образования на поверхности румяной корочки и температуры внутри изделия не ниже + 80 С.

Масса готовой запеченной рыбы - 50 г.

При отпуске рыбу, запеченную на противнях, аккуратно перекладывают на подогретые тарелки, вместе с гарниром и соусом. Температура подачи не менее 65 С.

Срок реализации не более 2 часов (СанПиН 2.4.5.2409-08)

### Химический состав данного блюда

Калорийность (ккал)	185,94	ВитаминА (мг)	47,13	Магний (мг)	49,28
Белки (г)	11,78	ВитаминВ1 (мг)	0,13	Фосфор (мг)	214,78
Жиры (г)	9,14	ВитаминС (мг)	6,34	Железо (мг)	1,3
Углеводы (г)	14	Кальций (мг)	63,19	Витамин Е (мг)	1,97

Утверждаю: Генеральный директор



Куренков Д.К.

## Технологическая карта

Технологическая карта №: 402.25

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов \*

Номер рецептуры: 402

Наименование сборника рецептур: "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга" СПб, 2008 г., под редакцией Куткиной М.Н.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Сухофрукты	20	20
Сахар (песок)	17	17
Кислота лимонная	0,2	0,2
*Вода	210	210
Выход готового блюда	-	200

### Технология приготовления:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз, подготовленные сухофрукты сортируют по видам. Яблоки и груши нарезают на кусочки 3-4 см.

Груши заливают горячей водой и варят, затем кладут яблоки, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до размягчения, после чего кладут остальные сухофрукты, соблюдая очередность закладки, и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюда: компот порционируют в чашки или стаканы, равномерно распределяя сухофрукты и сироп.

Оптимальная температура подачи не менее 14 С.

Срок реализации - не более 2-х часов (СанПиН 2.4.5.2409-08)

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

Цвет - от темно-желтого до светло-коричневого;

Вкус - кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе сухофруктов;

Запах - типичный для варенных в сиропе сухофруктов;

Консистенция - жидкая, сухофруктов - мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено.

### Химический состав данного блюда

Калорийность (ккал)	125,73	ВитаминА (мг)	0,45	Магний (мг)	4,5
Белки (г)	0,33	ВитаминВ1 (мг)		Фосфор (мг)	11,55
Жиры (г)	0,02	ВитаминС (мг)	0,3	Железо (мг)	0,97
Углеводы (г)	30,81	Кальций (мг)	17,31	Витамин Е (мг)	0,15

Утверждаю: Генеральный директор

Куренков Д.К.

