



Технология приготовления:

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) толщиной 2,0-2,5 мм.

Котлеты 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).

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушенная.

Вид обработки:

Запечение

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: 321

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания

Наименование сборника детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А.

рецептур: Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	200,00	140,00
Молоко	20	20
Масса кипяченого молока	20	20
При отсутствии молока можно на	0	0
Масло сливочное	3	3
Выход:		150,00

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,86	2,95	19,16	115,08	22,503

Технология приготовления:

Специальный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.

Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Вид обработки:

Варка

Технологическая карта № 11

Наименование изделия: **Булочка домашняя**

Номер рецептуры: 469

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания

Наименование сборника детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А.

рецептур: Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Пшеничная мука, высшего сорта	35,00	35,00
Сахарный песок	9	9
Масло сливочное	6	6
Яйцо	0,15	0,15

Соль поваренная пищевая	0,3	0,3
Дрожжи прессованные	0,5	0,5
Масло растительное для смазки противня	2	2
Молоко	13	13
Выход		80,00

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,39	5,45	32,37	194,57	0,115

Технология приготовления:

В просеянную муку добавить соль, сахар, дрожжи, взятые яйца. В процессе замеса добавить растопленное сливочное масло и предварительно промытый, замоченный изюм. Замесить нетугое, пластичное тесто. поставить тесто в теплое место на расстойку. После расстойки теста, сформировать шарики, оставить их на расстойке 20-30 минут. Затем смазать желтком и отправить в предварительно разогретую духовку. Выпекать

Вид обработки:

Запекание

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: Йогурт

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Йогурт питьевой, сладкий (2.5 -3.2)	150,00	150,00
Выход:		150,00

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,60	2,50	12,00	12,00	0,000

Технология приготовления: кисломолочные продукты наливают из емкости непосредственно в стакан

Вид обработки:

Без обработки

Технологическая карта № 13

Наименование изделия: Соль (на весь день)

Номер рецептуры:

рецептур: вне сборника

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Соль поваренная пищевая	4,00	4,00
Выход:		4,00

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,00	0,00	0,00	0,00	0,000

Мамонтова

Дети 3-7 лет (о-з)

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Каша пшеничная молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: 208

Наименование сборника: Методические указания города Москвы: Организация питания
рецептур: в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа пшеничная	28,00	28,00
Масло сливочное	2	2
Сахар	3	3
Молоко	110	110
Соль пищевая йодированная	0,8	0,6
Выход:		200,00

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
9,55	11,97	37,50	297,43	6,600

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. Пшеничную крупу варят в воде до полуготовности. После чего добавляют горячее молоко, соль, сахар-песок и варят до готовности. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать. Дать каше потомиться 10-15 минут.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования: Консистенция густая, зерна крупы хорошо разварены. Цвет светло-желтый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

Вид обработки:

Варка

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания
рецептур: детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутьяня

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сыр	10,00	10,00
Хлеб пшеничный	35	35
Выход:		45,00

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
4,63	3,90	15,38	115,80	0,072

Технология приготовления:

На ломтик хлеба сверху кладут кусочек сыра.

Вид обработки:

Без обработки

Малышева Т.К.

Наименование сырья	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Кости пищевые говяжьи	от второго блюда	от второго блюда
Петрушка (корень)	2	2
Вода	250	250
Выход:		200,00

Технология приготовления:

К пищевым костям относятся: говяжьи - суставные головки трубчатых костей, грудные, позвоночные и крестцовые кости; бараньи - позвоночные, грудные, тазовые, трубчатые и крестцовые кости. При приготовлении бульона пищевые кости измельчают для более полного извлечения питательных веществ. Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части, размером 5-6 см, суставные головки трубчатых костей разрубая на несколько частей, трубки оставляют целыми. Говяжьи кости молодняка слегка обжаривают в жарочном шкафу для улучшения вкуса и внешнего вида бульона. Подготовленные кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5-4 ч, бараньих - 2-3 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук нарезают на половинки (крупные корнеплоды следует разрезать вдоль на несколько частей), кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Можно также положить в бульон стебли петрушки, сельдерея, укропа, очищенные обрезки моркови, лука, белых кореньев. Готовый бульон процеживают.

Вид обработки:

Варка

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 349

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Абрикосы сушеные без косточки	14,00	14,00
или Чернослив	14	14
или Изюм	14	14
Сахарный песок	9	9
Вода	160	160
Выход:		180,00

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
1,20	0,08	31,57	128,71	0,915

Технология приготовления: