

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

На Салат из свеклы с сыром и чесноком

Номер рецептуры 29 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Свекла до 01.01.	41.7	33.4	52.2	41.8	62.6	50.1
Свекла с 01.01.	-	33.4	55.7	41.8	66.8	50.1
Масса вареной очищенной свеклы	-	31.7	-	39.7	-	47.6
Сыр.	7.0	6.4 <sup>1</sup>	8.7	8.0 <sup>1</sup>	10.4	9.6 <sup>1</sup>

1	2	3	4	5	6	7
Масло растительное	2.0	2.0	2.5	2.5	3.0	3.0
Выход, г.	-	40	-	50	-	60

Химический состав:

Белки, г.	-	0.5	-	0.7	-	0.8
Жиры, г.	-	3.0	-	3.7	-	4.4
Углеводы, г.	-	3.4	-	4.3	-	5.1
Калорийность, ккал.	-	42.4	-	53.0	-	63.6

<sup>1</sup> Масса тертого сыра.

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свеклу хорошо промывают и варят до готовности. Вареную свеклу очищают и нарезают мелкой соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок и заправляют маслом растительным. Готовый салат укладывают в салатник горкой и при отпуске посыпают сыром, натертым на крупной терке.

Температура подачи 10 - 12°C. Срок реализации 30 мин.

**Требования к качеству:** Форма нарезки продуктов сохранена. Консистенция сочная. Вкус, запах с запахом чеснока, не допускаются признаков порчи, закисания. Цвет свойственный вложенным компонентам.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

На Салат из свежих помидоров и огурцов

Номер рецептуры 40 - 1997 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Помидоры свежие	23.2	19.7	29.0	24.7	34.8	29.6
Огурцы свежие очищенные	17.4	13.9	21.8	17.4	26.2	20.9
или огурцы свежие несчищенные	14.6	13.9	18.3	17.4	22.0	20.9

1	2	3	4	5	6	7
Лук зеленый или лук репчатый	5.7	4.6	7.1	5.7	8.5	6.8
Масло растительное	2.0	2.0	2.5	2.5	3.0	3.0
Выход, г.	-	40	-	50	-	60

Химический состав:

Белки, г.	-	0.4	-	0.5	-	0.5
Жиры, г.	-	2.2	-	2.7	-	3.3
Углеводы, г.	-	1.8	-	2.3	-	2.7
Калорийность, ккал.	-	37.5	-	46.8	-	56.2

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Помидоры свежие промывают, вырезают место прикрепления плодоножки. Свежие огурцы промывают, огурцы с огрубевшей кожей очищают. Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами, а зеленый шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают попеременно и посыпают луком, солят и заправляют маслом растительным.

Температура подачи 10 - 12°C. Срок реализации 15 мин.

**Требования к качеству:** Помидоры - плотные, сохранившие форму, плотные части плодоножек должны быть удалены, огурцы крепкие, хрустящие, не допускаются огурцы перезрелые, с грубыми семенами. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, закисания, посторонние привкусы и запахи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

На Салат «Зимний»

Номер рецептуры 33 - 1997 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Картофель с 01.09. по 31.10.	18.0	13.5	22.5	16.9	27.0	20.3
Картофель с 01.11. по 31.12.	19.3	13.5	24.1	16.9	29.0	20.3
Картофель с 01.01. по 29.02	20.8	13.5	26.0	16.9	31.2	20.3
Картофель с 01.03 до нового урожая	22.5	13.5	28.2	16.9	33.8	20.3
Масса вареного очищенного картофеля	-	13.1	-	16.4	-	19.7
Огурцы соленые	8.2	7.4	10.3	9.3	12.4	11.2
Лук репчатый	7.9	6.6	9.8	8.2	11.7	9.8
или лук зеленый	8.3	6.6	10.3	8.2	12.3	9.8
Морковь до 01.01.	6.5	5.1	7.9	6.3	9.5	7.6
Морковь с 01.01.	6.7	5.1	8.4	6.3	10.1	7.6
или ее вареной очищенной моркови	-	5.1	-	6.3	-	7.6

1	2	3	4	5	6	7
Горошек зеленый консервированный	6.8	4.4	8.5	5.5	10.2	6.6
Яйцо	1/20	2.0	1/18	2.2	1/15	2.6
Масло растительное	2.0	2.0	2.5	2.5	3.0	3.0
Выход, г	-	40	-	50	-	60

Химический состав:

Белки, г	-	1.1	-	1.4	-	1.6
Жиры, г.	-	2.4	-	3.0	-	3.6
Углеводы, г	-	4.6	-	5.7	-	6.9
Калорийность, ккал.	-	48.3	-	54.3	-	65.2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель и морковь варят, очищают и нарезают мелкими ломтиками, добавляют к ним прокипяченный зеленый горошек, шинкованный лук, огурцы, перемешивают, салат заправляют маслом растительным при подаче. При отпуске украшают яйцом, ломтиками огурца.

Температура подачи 10 – 12°C. Срок реализации 30 мин.

Требования к качеству: Форма нарезки овощей сохранена. Консистенция сочная, овощей мягкая. Не допускаются признаки порчи, закисания, посторонних запахов и привкусов. Цвет свойственный вложенным компонентам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

На Салат из соленых огурцов с луком

Номер рецептуры 37 - 1997 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Огурцы соленые	34.1	32.4	42.6	40.5	51.2	48.6
Лук репчатый	7.2	6.0	9.0	7.5	10.7	9.0
или лук зеленый	7.5	6.0	9.4	7.5	11.3	9.0
Масло растительное	2.0	2.0	2.5	2.5	3.0	3.0
Выход, г.	-	40	-	50	-	60

Химический состав:

Белки, г	-	1.0	-	1.3	-	1.5
Жиры, г.	-	2.1	-	2.6	-	3.2
Углеводы, г.	-	0.6	-	0.7	-	0.9
Калорийность, ккал.	-	26.7	-	33.4	-	40.0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный лук репчатый или зеленый и заправляют маслом растительным.

Температура подачи 10 – 12°C. Срок реализации 30 мин.

Требования к качеству. Форма нарезки овощей сохранена, консистенция огурцов упругая, хрустящая. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

На Винегрет овощной

Номер рецептуры 60 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Картофель с 01.09. по 31.10.	14.0	10.2 <sup>1</sup>	16.8	12.2 <sup>1</sup>	20.1	14.6 <sup>1</sup>
Картофель с 01.11. по 31.12.	15.0	10.2 <sup>1</sup>	18.0	12.2 <sup>1</sup>	21.0	14.6 <sup>1</sup>
Картофель с 01.01. по 29.02.	16.2	10.2 <sup>1</sup>	19.4	12.2 <sup>1</sup>	23.2	14.6 <sup>1</sup>
Картофель с 01.03. до нового урожая	17.5	10.2 <sup>1</sup>	21.0	12.2 <sup>1</sup>	25.2	14.6 <sup>1</sup>
Свекла до 01.01.	7.0	6.0 <sup>1</sup>	10.3	8.0 <sup>1</sup>	12.1	9.5 <sup>1</sup>
Свекла с 01.01.	8.1	6.0 <sup>1</sup>	10.9	8.0 <sup>1</sup>	12.9	9.5 <sup>1</sup>
Морковь до 01.01.	5.0	4.0 <sup>1</sup>	6.3	5.0 <sup>1</sup>	7.9	6.3 <sup>1</sup>
Морковь с 01.01.	5.4	4.0 <sup>1</sup>	6.7	5.0 <sup>1</sup>	8.5	6.3 <sup>1</sup>
Огурцы соленые	6.7	6.0	8.3	7.5	10.0	9.0
Капуста квашеная <sup>2</sup>	8.6	6.0	10.7	7.5	12.9	9.0
Лук зеленый	7.5	6.0	9.4	7.5	11.3	9.0
Лук репчатый	7.1	6.0	8.9	7.5	10.7	9.0
Морковь с 01.01.	5.8	4.4	7.3	5.5	8.8	6.6
Лук зеленый	5.5	4.4	6.9	5.5	8.3	6.6
Перец сладкий	8.9	6.6	11.1	8.3	13.3	10.0
Горошек зеленый кон- сервированный	13.5	8.8	16.9	11.0	20.3	13.2
Лимон ( для сока)	4.0	1.7	5.0	2.1	6.0	2.5
Сахар	2.0	2.0	2.5	2.5	3.0	3.0
Масло растительное	2.0	2.0	2.5	2.5	3.0	3.0
<b>Выход, г.</b>	-	<b>40</b>	-	<b>50</b>	-	<b>60</b>

Химический состав:

Белки, г.	-	0.6	-	0.7	-	0.8
Жиры, г.	-	2.1	-	2.5	-	3.2
Углеводы, г.	-	40.4	-	50.5	-	60.6
Калорийность, ккал.	-	34.0	-	42.5	-	51.0

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Морковь очищают и хорошо промывают, перец сладкий промывают, нарезают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами и опаривают, лук зеленый перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промывают в большом количестве воды. У белокочанной капусты удаляют верхние загрязненные и загнившие листья.

Сырую капусту, морковь, зеленый лук, перец шинкуют тонкой соломкой. Все компоненты перемешивают, добавляют зеленый горошек после тепловой обработки, сахар. Заправляют лимонным соком и маслом растительным, можно добавить мелко нарезанную цедру лимона.

Температура подачи 10 - 12<sup>0</sup>С. Срок реализации 15 мин.

**Требования к качеству:** Форма нарезки овощей сохранена. Консистенция сочная, капусты, моркови, перца плотная, хрустящая. Вкус, запах свойственные вложенным компонентам, без посторонних запахов и привкусов, не допускается закисание. Цвет свойственный вложенным ингредиентам.

запах и привкусы.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

На Салат из белокачанной капусты

Номер рецептуры 62 - 1997 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Капуста свежая белокачанная	39,5	31,5	49,3	39,4	59,2	47,3
Масса прогретой капусты	-	28,4	-	35,5	-	42,6
Лук зеленый или морковь до 01.01.	5,0	4,0	6,3	5,0	7,3	6,0
Морковь с 01.01.	5,3	4,0	6,7	5,0	8,0	6,0
Сахар	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
Кислота лимонная	0,12	0,12	0,15	0,15	0,18	0,18
Масло растительное	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
Выход, г.	-	40	-	50	-	60
Химический состав:						
Белки, г.	-	0,7	-	0,8	-	1,0
Жиры, г.	-	2,1	-	2,6	-	3,2
Углеводы, г.	-	4,3	-	5,3	-	6,4
Калорийность, ккал.	-	38,9	-	48,7	-	58,4

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Капусту шинкуют, добавляют соль, кислоту лимонную и нагревают в непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и заправляют маслом растительным. Салат можно приготовить с клюквой (10г на 100 г салата), при этом уменьшается закладка капусты.

Второй способ приготовления салата: Капусту шинкуют тонкой соломкой, перетирают с солью, заправляют маслом растительным, кислотой лимонной, сахаром, добавляют шинкованный лук зеленый или морковь нашинкованную соломкой и перемешивают.

Температура подачи 10 - 12°C. Срок реализации 15 мин.

Требования к качеству: Форма нарезки овощей сохранена, не допускаются зеленые листья, консистенция твердая, хрустящая, вкус, запах чуть кислото-сладкий, свойственный свежей капусте не допускаются никакие признаки порчи: закисания, посторонние привкусы и запахи.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

На Масло (порциями)

Номер рецептуры 22 - 1997 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5
Масло сливочное или шоколадное, или фруктовое, или медовое	5,0	5,0	10,0	10,0
Выход, г.	-	5	-	10
Химический состав:				
Белки, г.	-	0,03	-	0,06
Жиры, г.	-	4,1	-	8,2
Углеводы, г.	-	0,05	-	0,09
Калорийность, ккал.	-	37,4	-	74,8

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Масло зачищают, нарезают на кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Срок реализации 30 мин.

Требования к качеству: Форма масла сохраняется. Не допускаются признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

На Салат из квашеной капусты

Номер рецептуры 64 - 1997 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Капуста квашеная	46.3	32.4	57.9	40.5	69.4	48.6
Лук зеленый или лук репчатый	5.0	4.0	6.3	5.0	7.5	6.0
Сахар	4.8	4.0	6.0	5.0	7.1	6.0
Сахар	2.0	2.0	2.5	2.5	3.0	3.0
Масло растительное	2.0	2.0	2.5	2.5	3.0	3.0
Выход, г.	-	40	-	50	-	60

Химический состав:

Белки, г.	-	0.3	-	0.4	-	0.5
Жиры, г.	-	2.1	-	2.6	-	3.2
Углеводы, г.	-	0.6	-	0.8	-	1.0
Калорийность, ккал.	-	23.6	-	29.5	-	35.4

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Лук очищают, промывают, шинкуют и соединяют с подготовленной капустой, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи 10 - 12°C. Срок реализации 30 мин.

Требования к качеству: У капусты не допускаются ослизлые и крупные частицы кочерыжки. Без признаков закисания, посторонних привкусов и запахов. Вкус кисло-сладкий.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

На Салат из моркови

Номер рецептуры 71 - 1997 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Морковь до 01.01.	45.5	36.4	56.9	45.5	68.3	44.8
Морковь с 01.01.	48.5	36.4	60.7	45.5	72.8	44.8
Сахар	2.0	2.0	2.5	2.5	3.0	1.0
Выход, г.	-	40	-	50	-	60

Химический состав:

Белки, г.	-	0.6	-	0.7	-	0.8
Жиры, г.	-	2.2	-	2.6	-	3.2
Углеводы, г.	-	4.5	-	5.6	-	6.8
Калорийность, ккал.	-	27.0	-	33.7	-	52.4

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой или лентрируют на крупной терке, добавляют сахар и заправляют маслом растительным, перемешивают. При подаче салат выкладывают горкой в салатники или тарелки.

Температура подачи 10 - 12°C. Срок реализации 15 мин.

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена, консистенция сочная, плотная, хрустящая. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32

На Сыр (порциями)

Номер рецептуры 23 - 1997 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Сыр советский, или российский, или волжский, или угличский	16.0	15.0	21.0	20.0	27.0	25.0
или литовский, или степной, или костромской, или копченые плавленые сыры	15.5	15.0	21.0	20.0	26.0	25.0
<b>Выход г.</b>	-	15	-	20	-	25
<b>Химический состав:</b>						
Белки, г.	-	3.5	-	4.7	-	5.9
Жиры, г.	-	4.6	-	6.2	-	7.7
Углеводы, г.	-	-	-	-	-	-
Калорийность ккал	-	57.0	-	76.0	-	95.0

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сыр режут сначала на большие куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, а затем нарезают на порционные куски толщиной не более 2 мм.

Срок реализации 30 мин.

**Требования к качеству:** Сыр нарезан ломтиками прямоугольной или треугольной формы. Не допускаются признаки подсыхания, изменения цвета, закисания, посторонние запахи и привкусы. Вкус, цвет должен соответствовать данному виду сыра. Выход должен соответствовать установленной норме.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

На Салат из свежих огурцов

Номер рецептуры 36 - 1997 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Огурцы свежие очищенные от кожицы	47.9	38.3	59.8	47.8	71.8	57.4
или огурцы свежие неочищенные от кожицы	40.3	38.3	50.3	47.8	60.4	57.4
Масло растительное	2.0	2.0	2.5	2.5	3.0	3.0
<b>Выход, г.</b>	-	40	-	50	-	60
<b>Химический состав:</b>						
Белки, г	-	0.3	-	0.4	-	0.4
Жиры, г	-	2.1	-	2.7	-	3.3
Углеводы, г.	-	1.1	-	1.4	-	1.7
Калорийность, ккал.	-	34.4	-	43.0	-	51.6

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свежие огурцы промывают. Огурцы с огрубевшей кожицей очищают, нарезают кружочками. Подготовленные огурцы перед отпуском солят и поливают маслом растительным. При отпуске можно добавить зеленый лук (5 - 10 г. нетто на порцию) или яйцо 1/4 шт. на порцию, в этом случае соответственно увеличивается выход порции, изменяется химический состав блюда.

Температура подачи 10 - 12°C. Срок реализации 15 мин.

**Требования к качеству:** Форма нарезки овощей сохранена, консистенция сочная, огурцов плотная, хрустящая. Не допускаются огурцы перезрелые, с грубыми семенами, никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

На Борщ с капустой и картофелем  
 Номер рецептуры 110 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Свекла до 01.01.	90.0	24.0	36.0	28.8	40.0	32.0
Свекла с 01.01.	32.0	24.0	38.4	28.8	42.7	32.0
Капуста свежая или капуста квашеная	5.0	12.0	18.0	14.4	20.0	16.0
Картофель с 01.09. по 31.10	12.9	9.0	15.5	10.8	17.2	13.0
Картофель с 01.11. по 31.12.	16.1	12.0	19.3	14.4	21.4	16.0
Картофель с 01.01. по 29.02.	17.2	12.0	20.6	14.4	22.9	16.0
Картофель с 01.01. по нового урожая	18.5	12.0	22.1	14.4	24.6	16.0
Морковь до 01.01.	20.0	12.0	24.0	14.4	26.7	16.0
Морковь с 01.01.	(7.5)	6.0	9.0	7.2	10.0	8.0
Петрушка (хороць)	8.0	6.0	9.6	7.2	10.7	8.0
Лук репчатый	2.0	1.5	2.0	1.8	2.6	2.0
Томатное пюре или томатная паста	7.2	6.0	8.6	7.2	9.6	8.0
	9.0	3.0	3.6	3.6	4.0	4.0
	1.2	1.2	1.4	1.4	1.6	1.6
Масло сливочное или растительное	1.5	1.5	1.8	1.8	2.0	2.0
Сахар	1.5	1.5	1.8	1.8	2.0	2.0
Кислота лимонная	0.08	0.08	0.09	0.09	0.1	0.1
Бульон	120.0	120.0	144.0	144.0	160.0	160.0
Выход, г.	-	150	-	180	-	200

Химический состав:  
 Белки, г. - 1.0  
 Жиры, г. - 2.4  
 Углеводы, г. - 7.7  
 Калорийность, ккал. - 58.5

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

**Первый способ:** Очищенную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре или томатной пасты, кислоты лимонной, жира и небольшого количества бульона или воды (15 - 20% к массе свеклы).

Свекла, тушенная без кислоты лимонной, быстрее доходит до готовности, но обесцвечивается, поэтому для сокращения времени приготовления и сохранения цвета свеклы кислоту лимонную и томатное пюре или томатную пасту добавляют за 10 мин до окончания тушения. При тушении необходимо следить за интенсивностью нагрева. После доведения жидкости до кипения нагрев уменьшают.

**Второй способ:** Свеклу варят целиком, очищенную с добавлением кислоты лимонной или неочищенную без кислоты. В последнем случае после варки свеклу очищают от кожицы. Вареную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатом.

Квашеную капусту тушат. Для этого капусту перебирают, крупные экземпляры измельчают, кладут в котел, добавляют жир (10- 15%), бульон или воду (20 - 25% от массы капусты) и тушат 1,5 - 2,5 часа периодически помешивая. Морковь, лук репчатый шинкуют и пассеруют.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель варят 10 - 15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ 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 заправлять пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща). Борщ подают со сметаной (5 - 10 г на порцию) и посыпают рубленой зеленью (2г нетто на порцию). Температура подачи 60 - 65°C. Срок реализации 2 часа.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

На Суп картофельный с бобовыми  
 Номер рецептуры 138 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Картофель с 01.09. по 31.10.	50.0	37.5	59.9	45.0	66.6	50.0
Картофель с 01.11. по 31.12.	53.6	37.5	64.3	45.0	71.4	50.0
Картофель с 01.01. по 29.02.	57.7	37.5	69.2	45.0	76.9	50.0
Картофель с 01.03. до нового урожая	62.5	37.5	75.0	45.0	83.3	50.0
Фасоль или горох лущеный	12.2	12.0	14.6	14.4	16.2	16.0
или чечевица	15.2	15.0	18.2	18.0	20.2	20.0
или горошек зеленый консервированный	23.1	15.0	27.7	18.0	30.8	20.0
Лук репчатый	7.2	6.0	8.6	7.2	9.6	8.0
Морковь до 01.01.	7.5	6.0	9.0	7.2	10.0	8.0
Морковь с 01.01.	8.0	6.0	9.6	7.2	10.7	8.0
Петрушка (корень)	2.0	1.5	2.3	1.8	2.6	2.0
Масло сливочное или растительное	1.5	1.5	1.8	1.8	2.0	2.0
Бульон	98.0	98.0	117.0	117.0	130.0	130.0
Выход, г.	-	150	-	180	-	200

Химический состав:

Белки, г	-	3.6	-	4.4	-	4.8
Жиры, г.	-	2.9	-	3.4	-	3.8
Углеводы, г.	-	13.0	-	15.6	-	17.4
Калорийность, ккал.	-	92.1	-	110.5	-	122.8

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Фасоль, горох, чечевицу перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), фасоль и чечевицу на 5-8 ч, лущеный горох на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Затем кладут в бульон или воду доводят до кипения, добавляют картофель, консервированную морковь и лук, петрушку и варят до готовности. За 5 мин до готовности добавляют соль.

Горошек зеленый консервированный закладывают в суп вместе с консервированными овощами.

При подаче суп посыпают мелко рубленной зеленью петрушки (2 г на порцию).

Температура подачи 60 - 65°C. Срок реализации 2 часа.

**Требования к качеству:** Форма нарезки овощей сохранена, картофель без глазков и темных пятен, часть картофеля может быть частично размякшей. Консистенция - средней густоты, бобовые и овощи мягкие. Пюре и кашки картофеля, бобовых и пассерованных овощей. Цвет - светло-зеленый.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51

На Суп картофельный с мясными фрикадельками  
 Номер рецептуры 135 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Картофель с 01.09. по 31.10.	80.0	60.0	95.9	72.0	106.6	80.0
Картофель с 01.11. по 31.12.	85.7	60.0	102.9	72.0	114.3	80.0
Картофель с 01.01. по 29.02	92.3	60.0	110.7	72.0	123.0	80.0
Картофель с 01.03. до нового урожая	100.0	60.0	120.0	72.0	133.3	80.0
Морковь до 01.01.	7.5	6.0	9.0	7.2	10.0	8.0
Морковь с 01.01	8.0	6.0	9.6	7.2	10.7	8.0
Лук репчатый	7.2	6.0	8.6	7.2	9.6	8.0
Масло сливочное или растительное	1.5	1.5	1.8	1.8	2.0	2.0
Бульон	105.0	105.0	126.0	126.0	140.0	140.0
Фрикадельки (технологическая карта № 36)	-	20.0	-	20.0	-	20.0
<b>Выход, г.</b>	-	150/20	-	180/20	-	200/20
<b>Химический состав:</b>						
Белки, г.	-	3.8	-	4.5	-	5.0
Жиры, г.	-	3.2	-	3.8	-	4.2
Углеводы, г.	-	13.2	-	15.8	-	17.5
Калорийность, ккал.	-	93.2	-	111.8	-	124.2

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассерованные овощи и варят до готовности. Приготовление фрикаделек описано в технологической карте № 36.

Готовые фрикадельки кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. При подаче суп посыпают мелко нарубленной зеленью (2г нетто на порцию).

Температура подачи 60 - 65°C. Срок реализации 2 часа.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60

На Суп молочный с макаронными изделиями  
 Номер рецептуры 161 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Молоко	75.0	75.0	90.0	90.0	100.0	100.0
Вода	63.0	63.0	75.6	75.6	84.0	84.0
Макаронные, или лапша, или фигурные изделия, или лапша домашняя	12.0	12.0	14.4	14.4	16.0	16.0
Масло сливочное	1.2	1.2	1.4	1.4	1.6	1.6
Сахар	0.9	0.9	1.1	1.1	1.2	1.2
<b>Выход, г</b>	-	150	-	180	-	200

**Химический состав:**

Белки, г.	-	3.4	-	4.1	-	4.5
Жиры, г.	-	3.4	-	4.2	-	4.7
Углеводы, г.	-	7.6	-	9.1	-	10.2
Калорийность, ккал	-	95.0	-	113.6	-	126.2

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронные 15 - 20мин, лапшу 10 - 12мин, вермишель 5 - 7мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды или одно молоко и периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом сливочным.

Температура подачи 60 - 65°C. Срок реализации 1 час.

**Требования к качеству:** На поверхности супа блески масла сливочного, макаронные изделия сохраняют форму. Консистенция - средней густоты, макаронные изделия мягкие, но не разварившиеся. Вкус и запах - сладкий, слабосоленый, не допускается запах пригорелого молока. Цвет - белый.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46**

На Рассольник ленинградский

Номер рецептуры 129 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Картофель с 01.09. по 31.10.	60.0	45.0	72.0	54.0	80.0	60.0
Картофель с 01.11. по 31.12.	64.3	45.0	79.1	54.0	85.7	60.0
Картофель с 01.01. по 29.02.	69.2	45.0	83.1	54.0	92.3	60.0
Картофель с 01.03. до нового урожая	75.0	45.0	90.0	54.0	100.0	60.0
Крупа (перловая или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
Морковь до 01.01.	7.5	6.0	9.0	7.2	9.0	7.2
Морковь с 0-1.01.	8.0	6.0	9.6	7.2	9.6	7.2
Лук репчатый	7.2	6.0	8.6	7.2	9.0	7.2
Огурцы соленые	10.0	9.0	12.0	10.8	13.0	10.8
Масло сливочное или растительное	1.5	1.5	1.8	1.8	2.0	2.0
Бульон	113.0	113.0	135.0	135.0	160.0	135.0
Выход, г.	-	150	-	180	-	150

Химический состав:

Белки, г.	-	0.2	-	0.2	-	0.2
Жиры, г.	-	2.7	-	3.2	-	3.0
Углеводы, г.	-	10.6	-	12.7	-	14.0
Калорийность, ккал.	-	73.8	-	88.6	-	98.4

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид.

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. В этом случае норма закладки огурцов массой брутто увеличивается (таблица № 24). Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь и лук шинкуют и пассеруют.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу доводят до кипения, кладут картофель доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы и варят до готовности. Рассольник подает со сметаной. При отпуске посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа, или лука зеленого (2 г нетто на порцию).

Температура подачи 60-65°C. Срок реализации 2 часа.

**Требования к качеству:** Овощи должны сохранить форму нарезки, не должны быть размяты и разварены. На поверхности - жир желтого цвета или бесцветный. Консистенция - средней густоты. Вкус, запах - в меру соленый. Цвет огурцов - лимонный или темно-зеленый.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57**

На Суп – лапша домашняя с курицей

Номер рецептуры 151 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Лапша домашняя № 703:						
Мука пшеничная	10.5	10.5	12.6	12.6	14.0	14.0
Мука на подпыл	0.8	0.8	0.9	0.9	1.0	1.0
Яйца	1/13	3.0	1/11	3.6	1/10	4.0
Вода	2.1	2.1	2.5	2.5	2.8	2.8
Соль	0.3	0.3	0.36	0.36	0.4	0.4
Масса подсушенной лапши			12		14.4	16.0
Выход вареной лапши		30.0		36.0		40.0
Морковь до 01.01.	7.5	6.0	9.0	7.2	10.0	8.0
Морковь с 01.01.	8.0	6.0	9.6	7.2	10.7	8.0
Лук репчатый	7.2	6.0	8.6	7.2	9.6	8.0
1	2	3	4	5	6	7
Масло коровье топленое или растительное	1.5	1.5	1.8	1.8	2.0	2.0
Бульон	135.0	135.0	162.0	162.0	180.0	180.0
Курица потрошенная 2-ой категории	35.0	21.7	35.0	21.7	35.0	21.7
Выход, г.		150/15		180/15		200/15
<b>Химический состав:</b>						
Белки, г.		3.6		3.9		4.0
Жиры, г.		2.7		3.2		3.7
Углеводы, г.		9.2		11.0		12.2
Калорийность, ккал.		86.0		99.4		108.4

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Обработанную курицу варят целиком, а затем шарубилят на порции и супа доводят до кипения. Бульон используют для приготовления супа.

Лапша домашняя: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, подмешивают, добавляют просеянную муку не ниже 1-го сорта и замешивают круглое тесто, которое выдерживают 20 – 30 мин. для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1 – 1.5мм. Пересыпанные мукой шпатель складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35 – 45мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3 – 4мм или соломкой.

Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10мм и подсушивают 2 – 3ч при температуре 40 – 50°С.

В кипящий бульон кладут пассерованные морковь лук и варят с момента закипания 5 – 8мин, после чего добавляют подготовленную лапшу и варят до готовности. При отпуске в тарелку кладут мякоть куриного мяса, заливают суп и посыпают мелко нарубленной зеленью (2г нетто на порцию).

Температура подачи 60 – 65°С. Срок реализации 2 часа.

**Требования к качеству:** Лапша должна сохранять форму. Консистенция – средней густоты. Вкус и запах свойственный лапше домашней с ароматом курицы и пассерованных овощей, без посторонних привкусов и запахов. Цвет жира желтый.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

На Суп картофельный с рыбой  
 Номер рецептуры 131 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Картофель с 01.09. по 31.10	90,0	67,5	108,0	81,0	120,0	90,0
Картофель с 01.11. по 31.12.	96,4	67,5	95 115,7	81,0	128,6	90,0
Картофель с 01.01. по 29.02.	103,9	67,5	124,7	81,0	138,5	90,0
Картофель с 01.03. до нового урожая	135,0	67,5	135,0	81,0	150,0	90,0
Морковь до 01.01.	7,5	6,0	9,0	7,2	10,0	8,0
Морковь с 01.01.	8,0	6,0	9,6	7,2	10,7	8,0
Лук репчатый	7,2	6,0	8,6	7,2	9,6	8,0
Масло растительное	1,5	1,5	1,8	1,8	2,0	2,0
Бульон или вода	105,0	105,0	126,0	126,0	140,0	140,0
Окунь морской* (филе с кожей без костей)	34,8	20,0	43,5	25,0	60,9	35,0
или треска* (жиле с кожей без костей)	32,2	20,0	40,3	25,0	56,0	35,0
или горбуша (филе с кожей без костей)	35,8	20,0	44,8	25,0	62,7	35,0
или ставрида (филе с кожей без костей)	53,0	20,0	66,3	25,0	92,8	35,0
<b>Выход, г.</b>	-	<b>150/20</b>	-	<b>180/25</b>	-	<b>200/35</b>

Химический состав:

Белки, г.	-	1,7	-	2,2	-	2,2
Жиры, г.	-	0,8	-	1,0	-	1,1
Углеводы, г.	-	6,3	-	7,6	-	8,4
Калорийность, ккал.	-	92,5	-	110,0	-	122,4

\* Норма закладки дана на окунь морской и треску – потрошенные, обезглавленные.

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель очищают, промывают, нарезают дольками, или брусочками, или кубиками. Морковь и лук шинкуют и пассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи и варят до готовности.

Рыбу разделяют на филе с кожей без реберных костей и припускают отдельно, бульон добавляют в суп, а рыбу кладут в тарелку при отпуске. При подаче суп посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки (2 г нетто на порцию).

Температура подачи 60 - 65°C. Срок реализации 1 час.

**Требования к качеству:** Форма нарезки овощей **сохраняется**, должен быть без темных пятен, часть картофеля может быть **разломана** на. Консистенция – средней густоты. Вкус, запах картофеля **приятный**, без посторонних привкусов и запахов. Цвет – жира **прозрачный**.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36

На Фрикадельки мясные

Номер рецептуры 114 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Говядина (котлетное мясо)	31.0	23.0	34.2	45.5	77.3	57.0
Лук репчатый	2.4	2.0	4.2	3.5	6.0	5.0
Вода	2.0	2.0	3.5	3.5	5.0	5.0
Яйца	1/25	1.6	1/14	2.8	1/10	4.0
Масса полуфабриката	-	27.0	-	47.0	-	67.0
Выход, г.	-	20	-	35	-	50
Химический состав:						
Белки, г.	-	4.3	-	7.5	-	10.7
Жиры, г.	-	2.5	-	4.3	-	6.2
Углеводы, г.	-	0.2	-	0.4	-	0.5
Калорийность, ккал.	-	40.0	-	70.0	-	100.0

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленное котлетное мясо пропускают через мясорубку 2 – 3 раза, соединяют с сырым мелко нарубленным луком репчатым, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Формуют шарики массой 8 – 10г и припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Температура подачи 60 – 65°C. срок реализации 2 часа.

Требования к качеству: Шарики круглой формы. Поверхность ровная и не должна быть заветрена. Консистенция однородная, мягкая. Вкус, запах свой-

ственные изделиям из мяса, не допускаются посторонние привкусы и запахи. Цвет серый, не допускается розово-красный оттенок.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

На Суп крестьянский с крупой

Номер рецептуры 174 - 1997 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Капуста свежая	22.5	18.0	27.0	21.6	30.0	24.0
Картофель с 01.09 по 31.10.	20.0	15.0	24.0	18.0	26.6	20.0
Картофель с 01.11. по 31.12.	21.4	15.0	25.7	18.0	28.6	20.0
Картофель с 01.01. по 29.02.	23.0	15.0	27.7	18.0	30.8	20.0
Картофель с 01.03. до нового урожая	25.0	15.0	30.0	18.0	33.3	20.0
Крупа пшено или овсяные хлопья «Геркулес»	3.0	3.0	3.6	3.6	4.0	4.0
Морковь до 01.01.	7.5	6.0	9.0	7.2	10.0	8.0
Морковь с 01.01.	8.0	6.0	9.6	7.2	10.7	8.0
Лук репчатый	7.2	6.0	8.6	7.2	9.6	8.0
Масло растительное	1.5	1.5	1.8	1.8	2.0	2.0
Бульон	120.0	120.0	144.0	144.0	160.0	160.0
Сметана	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
Выход, г.	-	150	-	180	-	200
Химический состав:						
Белки, г.	-	1.1	-	1.3	-	1.4
Жиры, г.	-	2.6	-	3.1	-	3.4
Углеводы, г.	-	4.7	-	5.6	-	6.2
Калорийность, ккал.	-	45.6	-	54.7	-	60.8

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крупу пшено перебирают и хорошо промывают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную пашками, картофель, нарезанный кубиками и варят до готовности. За 10 – 15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. Хлопья овсяные «Геркулес» закладывают за 15 – 20 мин и сметану за 5 мин до готовности супа. При подаче суп посыпают мелко нарубленной зеленью (2 г нетто на порцию).

Температура подачи 60 – 65°C. Срок реализации 2 часа.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48

На Суп из овощей

Номер рецептуры 132 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, г					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Капуста белокочанная	15.0	12.0	18.0	14.4	20.0	18.0
Картофель с 01.09. по 31.10.	40.0	30.0	48.6	36.0	53.4	40.0
Картофель с 01.11. по 31.12.	42.8	30.0	51.4	36.0	57.1	40.0
Картофель с 01.01. по 29.02	46.1	30.0	55.4	36.0	61.5	40.0
Картофель с 01.03. до нового урожая	50.0	30.0	60.0	36.0	66.7	40.0
Морковь до 01.01.	7.5	6.0	9.0	7.2	10.0	8.0
Морковь с 01.01.	8.0	6.0	9.6	7.2	10.7	8.0
Лук репчатый	7.2	6.0	8.6	7.2	9.6	8.0
Горошек зеленый кон- сервированный	6.9	4.5	8.3	5.4	9.2	6.0
Масло растительное	1.5	1.5	1.8	1.8	2.0	2.0
Бульон:	113.0	113.0	135.0	135.0	150.0	150.0
Выход, г.	-	150	-	180	-	200

Химический состав:

Белки, г	-	1.2	-	1.4	-	1.6
Жиры, г.	-	2.3	-	2.8	-	3.4
Углеводы, г.	-	5.9	-	7.0	-	7.8
Калорийность, ккал.	-	52.0	-	62.6	-	69.6

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель нарезают дольками или брусочками, или кубиками, лук, морковь шинкуют и пассеруют, капусту шинкуют соломкой или нарезают шинка-

ми. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель и варят до готовности. За 10 - 15 мин до окончания варки добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый консервированный, соль. При подаче суп посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки (2г нетто на порцию). Суп можно отпустить со сметаной.

Температура подачи 60 - 65°C. Срок реализации 2 часа.

**Требования к качеству:** Форма нарезки овощей сохранена, часть картофеля может быть частично разварена. Картофель должен быть без темных пятен. Консистенция - средней густоты. Вкус, запах - картофеля, зеленого горошка без посторонних запахов и привкусов. Цвет жира - прозрачный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83

На Рагу из овощей<sup>1</sup>

Номер рецептуры 215 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Картофель с 01.09. по 31.10.	40.2	30.0	48.2	36.0	53.6	40.0
Картофель с 01.11. по 31.12.	42.8	30.0	51.4	36.0	57.1	40.0
Картофель с 01.01. по 29.02.	46.1	30.0	55.4	36.0	61.5	40.0
Картофель с 01.03. по 29.02.	50.0	30.0	60.0	36.0	66.7	40.0
Морковь до 01.01. <sup>2</sup>	30.0/24.0	16.2	36.0/28.8	19.4	40.0/32.0	21.6
Морковь с 01.01. <sup>2</sup>	32.3/24.0	16.2	38.7/28.8	19.4	43.0/32.0	21.6
Петрушка (корень) <sup>2</sup>	7.5/6.0	3.6	9.0/7.2	4.3	10.0/8.0	4.8
Лук репчатый	21.6/18.0	9.0	25.9/21.6	10.8	28.8/24.0	12.0
Репи <sup>2</sup>	31.5/24.0	18.6	37.8/28.8	22.3	42.0/32.0	24.8
Капуста свежая бело-кочанная <sup>2</sup>	22.8/18.0	16.2	27.4/21.6	19.4	30.4/24.0	21.6
Тыква	25.8	18.0	31.0	21.6	34.4	24.0
или кабачки	27.0	18.0	32.4	21.6	36.0	24.0
Чеснок	0.7	0.5	0.7	0.5	0.8	0.6
Соус сметанный или красный основной	-	45.0	-	54.0	-	60.0
Выход, г.	-	150	-	180	-	200
Химический состав:	<i>на 100 г</i>					
Белки, г.	-	2.5	-	3.0	-	3.3
Жиры, г.	-	7.2	-	8.3	-	8.3
Углеводы, г.	-	15.0	-	18.0	-	20.0
Калорийность, ккал.	-	156.8	-	196.9	-	209.0

<sup>1</sup> При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

<sup>2</sup> В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Подготовленные, нарезанные дольками или кубиками картофель и корни слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным или красным основным и тушат 10 – 15 мин. После этого до-

бавляют сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, порезанную капусту и продолжают тушить 15 – 20 мин. За 5 – 10 мин до готовности кладут корень петрушки, растертый с солью чеснок, лавровый лист. При отпуске рагу посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки, укропа, лука зеленого (2г нетто на порцию).

Температура подачи 55 – 60°C. Срок реализации 2 часа.

**Требования к качеству:** Овощи должны быть нарезаны кусочками одинаковой формы и сохранять ее, за исключением картофеля, который частично может быть разваренный. Консистенция – мягкая, сочная. Вкус и запах – свойственный вложенным овощам, не допускается запах поджаренных и пареных овощей. Цвет – соответствует вложенного соуса.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

На Котлеты картофельные

Номер рецептуры 221 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Картофель с 01.09. по 31.10.	170.0	128.0	213.0	160.0	241.0	181.0
Картофель с 01.11. по 31.12.	183.0	128.0	229.0	160.0	260.0	181.0
Картофель с 01.01. по 29.02.	197.0	128.0	246.0	160.0	279.0	181.0
Картофель с 01.03. до нового урожая	214.0	128.0	267.0	160.0	303.0	181.0
Яйца	176	6.4	1/5	8.0	1/4	9.0
Сухари или мука пшеничная	8.0	8.0	10.0	10.0	12.0	12.0
Масса полуфабриката	-	136	-	170	-	193
Масло растительное	4.0	4.0	4.5	4.5	5.0	5.0
Масса жареных котлет	-	120	-	150	-	170
Соус сметанный:						
Сметана	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0
Масло сливочное	3	1.5	2.0	2.0	2.5	2.5
Мука пшеничная	1.5	.15	2.0	2.0	2.5	2.5
Выход соуса	-	30.0	-	30.0	-	30.0
Выход, г с соусом	-	150	-	180	-	200
Химический состав:						
Белки, г.	-	4.0	-	4.9	-	5.6
Жиры, г.	-	8.9	-	10.9	-	12.4
Углеводы, г.	-	32.7	-	39.6	-	41.4
Калорийность, ккал.	-	256.0	-	308.3	-	342.6

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40 – 50°С, добавляют яйца, массу хорошо перемешивают и формируют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях или муке.

Подготовленные котлеты обжаривают с обеих сторон на масле растительном. При отпуске поливают маслом сливочным или с боку к котлетам подливают соус сметанный.

Температура подачи 55 - 60°С. Срок реализации 2 часа.

**Требования к качеству:** Форма овальная с одним заостренным концом, равномерно обжарены. Консистенция – пышная, рыхлая, не тягучая, без комочков картофеля. Вкус и запах соответствует картофелю. не допускается запах «запаренных» овощей. Цвет от светло-желтого, до светло-коричневого.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 78

На Капуста тушеная

Номер рецептуры 210 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Капуста свежая белоко- чаяная	187,5	150,0	225,0	180,0	250,0	200,0
или квашеная	182,3	127,5	219,0	153,0	243,0	170,0
Кислота лимонная	0,14	0,14	0,16	0,16	0,18	0,18
Масло растительное	3,0	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0
Томатное пюре	7,5	7,5	9,0	9,0	10,0	10,0
или томатная паста	3,0	3,0	3,6	3,6	4,0	4,0
Морковь до 01.01.	18,8	15,0	22,5	18,0	25,0	20,0
Морковь с 01.01.	20,0	15,0	23,9	18,0	26,6	20,0
Морковь с 01.01.	20,9	15,0	23,9	18,0	26,6	20,0
Лук репчатый	13,5	11,3	16,2	13,5	18,0	15,0
Лавровый лист	0,015	0,015	0,018	0,018	0,02	0,02
Мука пшеничная	3,0	3,0	3,6	3,6	4,0	4,0
Сахар	3,8	3,8	4,5	4,5	5,0	5,0
Выход, г.	-	150	-	180	-	200

Химический состав:

Белки, г.	-	3,6	-	4,4	-	4,9
Жиры, г.	-	3,1	-	4,2	-	5,2
Углеводы, г.	-	18,3	-	22,0	-	24,5
Калорийность, ккал.	-	139,4	-	167,2	-	185,8

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30см, добавляют бульон или воду (20 – 30% к массе сырой капусты), кислоту лимонную, масло растительное, пассерованное томатное пюре или томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3 – 5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты кислоту лимонную из рецептуры исключают, добавляют небольшое количество бульона или воды и количество сахара увеличивают до 7; 8; 10 г на порцию.

При отпуске блюдо посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки, укропа, лука зеленого (2г нетто на порцию).

Температура подачи 55 – 60°С. Срок реализации 2 часа.

**Требования к качеству:** Форма нарезки капусты сохранена, консистенция – мягкая, сочная. Вкус и запах – кисло-сладкий, не допускается запах подгоревших и пареных овощей. Цвет – оранжевый.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 163

На Пюре картофельное (гарнир)

Номер рецептуры 472 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Картофель с 01.09. по 31.10.	86.0	60.0	114.0	86.0	148.2	111.8
Картофель с 01.11. по 31.12.	92.0	60.0	122.0	86.0	158.7	111.8
Картофель с 01.01. по 29.02	98.5	60.0	132.0	86.0	171.6	111.8
Картофель с 01.03 до нового урожая	106.5	60.0	140.0	86.0	185.9	111.8
Вода для варки картофеля	45.0	45.0	60.0	60.0	78.0	78.0
Молоко	12.0	11.5*	16.0	15.0*	20.8	19.5*
Масло сливочное	2.5	2.5	4.0	4.0	4.5	4.5
Выход, г	-	75	-	100	-	130
Химический состав:						
Белки, г	-	1.6	-	2.1	-	2.7
Жиры, г	-	3.4	-	4.5	-	5.8
Углеводы, г	-	11.5	-	15.4	-	20.0
Калорийность, ккал.	-	84.0	-	112.0	-	145.6

\* Масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно на 10г увеличить норму закладки масла сливочного на выход пюре 1000г.

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель непрерывно помешивая, добавляют в два - три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре порционируют на поверхности наносят узор.

Температура подачи 55 - 60°C. Срок реализации - 2 часа.

Требования к качеству. Пюре уложено на тарелке и полито маслом сливочным, на поверхности нанесен узор. Консистенция густая, пышная, однородная без комочков не протертого картофеля. Вкус, запах слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла сливочного, не допускается

вкус подгорелого молока. Цвет - от белого до кремового, без темных включений.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 161

На Макароны изделия отварные (гарнир)

Номер рецептуры 469 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Макаронные изделия	35.0	35.0	35.0	35.0	45.5	45.5
Вода	210.0	210.0	210.0	210.0	273.0	273.0
Масса отварных макаронных изделий	-	74	-	98	-	126
Масло сливочное	2.0	2.0	2.3	2.3	3.0	3.0
Выход, г	-	75	-	100	-	130

Химический состав:

Белки, г	-	3.1	-	4.1	-	5.3
Жиры, г	-	2.7	-	2.8	-	3.0
Углеводы, г	-	16.0	-	21.6	-	28.1
Калорийность, ккал.	-	106.5	-	142.0	-	184.6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий 6л воды, 50г соли). Макароны варят 20 – 30мин, лапшу 20-25мин, вермишель 10-12мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают, дают время стечь воде и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3 – 1/2 части от указанного в рецептуре количества), остальной частью масла, макаронные изделия заправляют непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 55 – 60°С. Срок реализации 1 час.

164

**Требования к качеству.** Макароны изделия не деформированные, должны быть клейкими, не допускаются посторонние включения. Консистенция мягкая, но не переваренные. Вкус, запах свойственны макаронным изделиям, не допускаются пригорелый привкус, горечь, затхлый запах. Цвет белый или светло-желтый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 143

На Тефтели (1-й вариант)

Номер рецептуры 422 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Говядина (котлетное мясо)	52,0	38,0	60,7	44,3	69,3	50,7
или телятина (котлет- ное мясо)	58,0	38,0	67,7	44,3	77,3	50,7
Хлеб пшеничный	8,0	8,0	9,3	9,3	10,7	10,7
Молоко или вода	12,0	12,0	14,0	14,0	16,0	16,0
Лук репчатый	24,0	20,0	28,0	23,3	32,0	26,7
Масло сливочное или растительное	2,3	2,3	2,7	2,7	3,0	3,0
Масса пассерованного лука	-	10	-	12	-	13
Мука пшеничная	4,0	4,0	4,7	4,7	5,3	5,3
Масса полуфабриката	-	71	-	83	-	95
Масло сливочное или растительное	3,0	3,0	3,5	3,5	4,0	4,0

1	2	3	4	5	6	7
Масса готовых тефте- лей	-	60	-	70	-	80
Соус красный основ- ной	-	30	-	35	-	40
Бульон	-	30	-	35	-	40
Масло сливочное	0,6	0,6	0,7	0,7	0,8	0,8
Мака пшеничная	1,5	1,5	1,8	1,8	2,0	2,0
Томатное пюре	2,5	2,5	2,9	2,9	3,3	3,3
или томатная паста	1,0	1,0	1,2	1,2	1,3	1,3
Морковь до 01.01.	4,3	3,4	4,8	3,8	5,3	4,2
Морковь с 01.01.	4,5	3,4	5,1	3,8	5,6	4,2
Лук репчатый	0,7	0,6	0,9	0,7	1,0	0,8
Сахар	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход, г с соусом	-	90	-	105	-	120
Химический состав:						
Белки, г	-	8,9	-	9,4	-	10,9
Жиры, г.	-	10,2	-	11,3	-	12,6
Углеводы, г	-	9,9	-	10,6	-	11,3
Калорийность, ккал.	-	173,0	-	201,8	-	220,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук репчатый (можно добавить лук зеленый), перемешивают и формируют изделия в виде шариков по 2-3шт на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10 - 20г воды на порцию и тушат 8 - 10мин.

Отпускают тефтели с гарниром и соусом в котором они тушились. При подаче блюдо можно посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки, лука зеленого (2г нетто на порцию).

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, пюре картофельное, овощи отварные и припущенные с маслом.

Температура подачи 55 - 60°C. Срок реализации 2 часа.

Требования к качеству. Форма круглая без трещин и разрывов, равномерно покрыта соусом. Консистенция мягкая, сочная, вкус и запах свойственны изделиям из котлетной массы, без привкуса хлеба и прогорклого жира. Цвет на разломе серый, не допускается розово-красный оттенок.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 141

На Голубцы ленивые

Номер рецептуры разработана пищевой лабораторией г. Киров

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Говядина (колетное мя- со)	54.5	40.5	65.4	48.6	72.7	54.0
Капуста белокочанная	91.5	73.0	109.8	87.6	122.0	97.3
Крупа рис	5.0	5.0	6.0	6.0	6.7	6.7
Лук репчатый	10.5	9.0	12.6	10.8	14.0	12.0
Масло сливочное или растительное	2.5	2.5	3.0	3.0	3.5	3.5
Яйца	1/16	2.5	1/13	3.0	1/12	3.3
Петрушка (зелень)	2.5	2.0	3.0	2.4	3.3	2.7
Соус сметанный с то- матом:	-	50	-	60	-	67
Сметана	12.6	12.6	15.0	15.0	16.8	16.8
Мука пшеничная	3.8	3.8	4.5	4.5	5.0	5.0
Томатное пюре	5.0	5.0	6.0	6.0	6.7	6.7
или томатная паста	2.0	2.0	2.4	2.4	2.7	2.7
Бульон или вода	37.8	37.8	45.0	45.0	50.3	50.3
Выход, г	-	√(150)	-	(180)	-	√(200)
Химический состав:						
Белки, г	-	11.9	-	13.2	-	15.2
Жиры, г	-	10.3	-	11.4	-	13.1
Углеводы, г	-	11.2	-	12.4	-	14.3
Калорийность, ккал.	-	187.2	-	208.0	-	239.2

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную капусту варят 3-5 мин в подсоленной воде, охлаждают, пропускают через мясорубку. Рис отваривают. Мясо пропускают че-  
рез мясорубку, лук пассеруют.

Подготовленные продукты (капусту, рис, лук, мясо) соединяют и пе-  
ремешивают, добавляют соль, яйца ещё раз хорошо перемешивают. Из по-  
лученной массы формируют голубцы овально-удлиненной формы, обжа-  
ривают до румяной корочки, заливают соусом и тушат до готовности.

Для соуса, муку пшеничную слегка пассеруют без масла, охлаждают,  
вливают часть горячего бульона или воды и вымешивают до образования  
однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После  
этого кладут зелень петрушки и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют  
соль. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи,  
кладут сметану, добавляют томатное пюре или томатную пасту уваренные

до половины первоначального объема. Соус проваривают 3-5 мин, проце-  
живают и доводят до кипения.

Подают по 2 шт. на порцию вместе с соусом в котором тушились.  
Температура подачи 55-60°C. Срок реализации 2 часа.

Требования к качеству. Изделия овально-удлиненной формы, с под-  
жаристой корочки в соусе. Консистенция - мягкая, сочная, вкус, запах  
свойственные изделиям из мяса и овощей, в меру соленый. Цвет на разре-  
зе серый, не допускается розово-красный оттенок.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 138

На Котлеты, биточки  
 Номер рецептуры 416 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Говядина (котлетное мясо)	60.6	44.4	70.7	51.8	80.8	59.2
или телятина (котлет- ное мясо)	67.2	44.4	78.4	51.8	89.6	59.2
Хлеб пшеничный	10.8	10.8	12.6	12.6	14.4	14.4
Молоко или вода	14.4	14.4	18.9	18.9	19.2	19.2
Сухари	6.0	6.0	7.0	7.0	8.0	8.0
Масса полуфабриката	-	74	-	86	-	98
Масло сливочное или растительное	3.0	3.0	3.5	3.5	4.0	4.0
Масса жареных изде- лий	-	60	-	70	-	80

Химический состав:

Белки, г	-	8.8	-	10.1	-	11.6
Жиры, г	-	8.1	-	9.4	-	10.8
Углеводы, г	-	3.5	-	4.0	-	4.6
Калорийность, ккал.	-	165.4	-	190.9	-	225.2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо говядины (шейная часть, пашина и обрезки получающиеся при разделке туши, покромка), хорошо промывают, зачищают от сухожилий и грубой соединительной ткани пропускают через мясорубку, соединяют с черствым пшеничным хлебом I – го или высшего сорта предварительно замоченным в воде или молоке, добавляют соль, репчатый лук перемешивают и пропускают еще через мясорубку. После повторного пропускания через мясорубку ещё раз перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5см (биточки) или плоскоовальной формы толщиной 1см (шницели), панируют в сухарях.

В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо принимать снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабрикатов (котлетное мясо промывать холодной проточной водой,

измельченное мясо и котлетную массу охлаждают). Сформованные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку или помещают в холодильный шкаф для охлаждения до температуры +6°C. Изделия рекомендуется жарить непосредственно перед подачей. Полуфабрикаты кладут на сковороду с маслом нагретым до температуры 150 – 160°C и обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 – 280°C (5 – 7мин).

Котлеты, биточки отпускают по 2 или 1шт, шницели – по 1шт. на порцию. При подаче можно посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки, лука зеленого (2г нетто на порцию).

Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, припущенные и тушеные, макаронные изделия отварные, каши рассыпчатые, сложные гарниры.

Соусы – красный основной, сметанный, сметанный с томатом.

Температура подачи 55 – 60°C. Срок реализации 2 часа.

Требования к качеству. Поверхность без трещин и разрывов, овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), кругло-приплюснутая – биточки, плоскоовальная – шницель. Консистенция – мягкая, сочная, вкус и запах свойственные изделиям из мяса, без постороннего, не допускается привкус хлеба, прогорклого жира. Цвет – сверху коричневый, на разрезе – серый, не допускается розово-красный оттенок.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129**

На Жаркое по - домашнему

Номер рецептуры 394 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Говядина (боковой и наружный куски тазо- бедренной части)	128.4	94.8	149.8	110.6	171.2	126.4
Картофель с 01.09. по 31.10.	114.0	96.0	130.0	104.0	150.0	120.0
Картофель с 01.11. по 31.12.	121.6	96.0	138.7	104.0	160.0	120.0
Картофель с 01.01. по 29.02.	140.3	96.0	160.0	104.0	184.6	120.0
Картофель с 01.03. до нового урожая	152.0	96.0	172.0	104.0	200.0	120.0
Лук репчатый	41.5	9.6	12.5	10.4	14.4	12.0
Масло сливочное или растительное	3.8	3.8	4.4	4.4	5.0	5.0

Масса тушеного мяса	-	60	-	70	-	80
Масса готовых овощей	-	120	-	130	-	150
Выход, г	-	180	-	200	-	230

Химический состав:

Белки, г	-	11.9	-	13.2	-	15.2
Жиры, г	-	12.0	-	13.3	-	15.3
Углеводы, г	-	26.0	-	29.0	-	33.2
Калорийность, ккал.	-	248.5	-	276.2	-	317.6

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Подготовленное мясо нарезают 2 - 4 куса на порцию 30 - 40г, картофель и лук дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, соль специи и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5 - 10мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром в горшочках. Блюдо можно готовить с томатным пюре или томатной пастой.

При подаче посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки (2 г нетто на порцию)

Температура подачи 55 - 60°C. Срок реализации 2 часа.

**Требования к качеству.** Форма нарезки мяса и овощей сохранена, картофель частично может быть разварен. Масса кусочков мяса 10 - 20г, мясо мягкое, сочное. Овощи тушившиеся вместе с мясом бурого или коричневого цвета.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 150

III Сосиски, сардельки отварные

Номер рецептуры 393 - 1997 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	2	3	4	5	6	7
I						
Сосиски или сардельки	61.8	60.0	72.1	70.0	82.4	80.0
Выход отварных изделий	-	60	-	70	-	80
Химический состав:	сар- дель- ки	сосис- ки	сар- дель- ки	сосис- ки	сар- дель- ки	сосис- ки
Белки, г	5.8	7.6	6.8	8.9	7.8	10.1
Жиры, г	10.5	15.6	12.2	18.2	14.0	20.8
Углеводы, г	1.2	-	1.4	-	1.6	-
Калорийность, ккал.	122.4	170.4	142.8	198.8	163.2	227.2

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают), кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски - 3-5мин, сардельки - 7-10мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

При отпуске сосиски или сардельки гарнируют и поливают маслом или соусом. Можно подавать без масла или соуса. Сосиски и сардельки варенье подают целыми.

Гарниры - каши рассыпчатые или вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, капуста тушеная.

Соусы - красный основной, томатный.

**Требования к качеству.** Сосиски очищены от искусственной оболочки, политы маслом или соусом. Консистенция мягкая, сочная. Вкус, запах соответствуют данному виду продуктов без посторонних привкусов и запахов. Цвет светло-красный.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 152

На Плов из курицы или кролика  
 Номер рецептуры 449 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Курица потрошенная 2-й категории или кролик	81.0	72.5	97.0	87.0	113.2	101.5
Масло сливочное или растительное	7.0	6.5	8.0	7.8	9.0	8.0
Лук репчатый	5.0	5.0	6.0	6.0	7.0	7.0
Морковь до 01.01.	8.8	7.4	10.8	9.0	11.7	9.8
Морковь с 01.01	9.2	7.4	11.3	9.0	12.3	9.8
Томатное пюре или томатная паста	9.8	7.4	12.0	9.0	13.1	9.8
Крупа рисовая	4.9	4.9	6.0	6.0	6.5	6.5
Бульон или вода	2.0	2.0	2.4	2.4	2.6	2.6
Масса тушеной птицы или кролика	34.1	34.1	42.0	42.0	45.5	45.5
	72.0	72.0	88.0	88.0	96.0	96.0
	-	50	-	60	-	70

1	2	3	4	5	6	7
Масса готового риса с овощами	-	100	-	120	-	130
Выход, г	-	150	-	180	-	200
Химический состав:	Кролик	Курица	Кролик	Курица	Кролик	Курица
Белки, г	23.1	21.1	25.1	22.4	27.8	24.3
Жиры, г	14.2	12.9	15.0	13.3	17.9	15.3
Углеводы, г	27.1	24.7	30.5	26.4	30.1	28.4
Калорийность, ккал.	297.7	281.7	357.2	338.5	396.9	375.9

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Курицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре или томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (жидкости наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши). Затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40 - 50 мин в жарочный шкаф.

Отпускают, кусок птицы или кролика вместе с рисом и овощами.

Температура подачи 55 - 60°C. Срок реализации 2 часа.

Требования к качеству. Зерна риса должны быть целыми, хорошо набухшими, без посторонних включений, мясо тушеное, мягкое, не допускается пригорелый привкус, горечь, затхлый запах. Овощи бурого или коричневого цвета, рис с желтоватым оттенком.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

На Биточки или котлеты манные, рисовые

Номер рецептуры 269 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Крупа манная или рисовая	34.0	34.0	41.0	41.0	46.0	46.0
Молоко	32.0	32.0	38.0	38.0	43.0	43.0
Вода	73.0	73.0	88.0	88.0	100.0	100.0
Сахар	5.0	5.0	6.0	6.0	6.8	6.8
Сухари пшеничные	5.0	5.0	6.0	6.0	6.8	6.8
Масса полуфабриката	-	138	-	165	-	187

102

1	2	3	4	5	6	7
Масло растительное	4.0	4.0	4.5	4.5	5.0	5.0
Масса жареных котлет	-	125	-	150	-	170
Соус клюквенный	-	25	-	30	-	30
Клюква	2.6	2.5	3.2	3.0	3.2	3.0
Сахар	2.5	2.5	3.0	3.0	3.0	3.0
Крахмал картофельный	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9
Вода	22.5	22.5	27.0	27.0	27.0	27.0
Выход, г с соусом	-	150	-	180	-	200
Химический состав:	манная	рис	манная	рис	манная	рис
Белки, г	6.1	4.9	7.3	5.8	8.1	6.5
Жиры, г	8.9	8.3	10.6	9.9	11.8	11.0
Углеводы, г	42.6	43.4	51.1	52.1	56.8	57.9
Калорийность, ккал.	269.3	267.8	323.1	321.3	359.0	357.0

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши. Готовую кашу охлаждают до 60 – 70°С и порционируют, придавая изделиям круглую (биточки) или овальную форму с одним заостренным концом (котлеты), панируют в сухарях и жарят 10 мин.

При подаче поливают соусом клюквенным или абрикосовым, или повидлом, вареньем, джемом.

**Требования к качеству.** Форма круглая (биточки) или овальная с одним заостренным концом (котлеты), без трещин и разрывов, равномерно обжарены. Консистенция мягкая. Вкус, запах – сладковатый, свойственный вложенным компонентам. Цвет коллера светло-коричневый, соуса – малиновый.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101

✓ На Запеканка рисовая с творогом  
 Номер рецептуры 265 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Крупа рисовая	30.0	30.0	35.0	35.0	40.0	40.0
Вода	63.0	63.0	75.0	75.0	85.0	85.0
Изюм	12.8	12.5	15.4	15.0	17.5	17.0
Творог	25.3	25.0	30.4	30.0	34.5	34.0
Яйца	1/6	7.0	7.5	8.0	9.0	9.0
Сахар	9.4	9.4	11.3	11.3	12.8	12.8
Ванилин	0.006	0.006	0.008	0.008	0.009	0.009
Масло сливочное	2.3	2.3	2.7	2.7	3.0	3.0
Сухари панировочные	3.3	3.3	4.0	4.0	4.5	4.5
Сметана	3.3	3.3	4.0	4.0	4.5	4.5
Масса полуфабриката	-	140	-	168	-	190
Масса готовой запеканки	-	125	-	150	-	170
Соус клюквенный	-	25	-	30	-	30
Клюква	2.6	2.5	3.2	3.0	3.2	3.0
Сахар	2.5	2.5	3.0	3.0	3.0	3.0
Крахмал картофельный	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9
Вода	22.5	22.5	27.0	27.0	27.0	27.0
Выход, г с соусом	-	150	-	180	-	200
Химический состав:						
Белки, г	-	8.3	-	9.9	-	11.1
Жиры, г	-	21.3	-	21.5	-	23.9
Углеводы, г	-	33.8	-	40.6	-	45.2
Калорийность, ккал.	-	321.1	-	395.0	-	439.3

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В готовую рассыпчатую кашу, приготовленную с изюмом или без изюма и охлажденную до 60-70°C, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный растопленным маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают в жирочном шкафу 10 мин.

Готовую запеканку нарезают на порции в виде квадратов или прямоугольников, подают с маслом сливочным или сладким клюквенным соусом и яблочным.

**Соус.** Клюкву перебирают, промывают и отжимают сок. Мезгу варят горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения. После этого в него вливают ранее отжатый сок.

Температура подачи 55-60°C. Срок реализации 2 часа

**Требования к качеству блюда:** Форма квадрата или прямоугольника, консистенция мягкая, зерна крупы хорошо набухшие. Вкус, запах сладкий, с ароматом ванилина, не допускаются пригорелый привкус, горечь, затхлый запах. Цвет - верхней корочки золотисто-желтый или светло-коричневый, на разрезе - белый.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

На Каши жидкие

Номер рецептуры Дошкольное воспитание 1989 – 90 гг.

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в Г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Крупа пшено	26.0	26.0	31.0	31.0	35.0	35.0
или рис	20.0	20.0	23.0	23.0	25.0	25.0
или овсяная	26.0	26.0	31.0	31.0	35.0	35.0
или овсяные хлопья «Геркулес»	20.0	20.0	23.0	23.0	25.0	25.0
или манная	20.0	20.0	23.0	23.0	25.0	25.0
или пшеничная	26.0	26.0	31.0	31.0	35.0	35.0
или кукурузная	26.0	26.0	31.0	31.0	35.0	35.0
Молоко: для пшенной, овсяной, пшеничной, кукурузной	104.0	104.0	125.0	125.0	138.0	138.0
Вода: для пшенной, ов- сяной, пшеничной, ку- курузной	26.0	26.0	31.0	31.0	35.0	35.0
Молоко: для рисовой, манной, «Геркулес»	112.0	112.0	130.0	130.0	145.0	145.0
Вода: для рисовой, ман- ной, «Геркулес»	28.0	28.0	33.0	33.0	36.0	36.0
Сахар	4.0	4.0	5.0	5.0	6.0	6.0
Масло сливочное	2.3	2.3	2.7	2.7	3.0	3.0
Выход, г	-	150	-	180	-	200
Химический состав:						
Белки, г.	-	5.8	-	6.9	-	7.6
Жиры, г	-	4.2	-	5.0	-	5.5
Углеводы, г	-	29.4	-	35.1	-	38.9
Калорийность, ккал.	-	201.2	-	245.2	-	270.3

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крупы обрабатываются так же, как указано в технологической карте № 96. Жидкие каши готовят из всех видов круп, кроме гречневой, ячневой и саго, на молоке или смеси молока с водой как указано в рецептуре. Жидкими считаются каши, выход которых составляет 5 – 5.6кг из 1кг крупы. Готовят жидкие каши так же, как вязкие, но с большим количеством жидкости. Отпускают каши в горячем виде с маслом сливочным, с вареньем, джемом, повидлом, медом (25 – 30г на порцию), в этом случае изменяется выход порции и пересчитывается химический состав блюда.

Температура подачи 55 – 60°C. Срок реализации 2 часа.

**Требования к качеству:** Зерна должны быть хорошо набухшими, разварившимися. Не допускаются пригорелый вкус, затхлый запах, посторонние включения. Консистенция жидкая – должна растекаться по тарелке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

На Каша гречневая рассыпчатая с молоком

Номер рецептуры 255 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					Итого
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	
1	2	3	4	5	6	7
Крупа гречневая ядрица поджаренная или ядрица неподжаренная и ядрица быстроразваривающаяся	(31.0)	31.0	(37.0)	37.0	(41.7)	41.7
Вода для ядрицы поджаренной	62.3	62.3	75.0	75.0	83.0	83.0
Вода для ядрицы неподжаренной, ядрицы быстроразваривающейся	56.0	56.0	67.0	67.0	75.0	75.0
Масло сливочное	(3.0)	3.0	(3.5)	3.5	(4.0)	4.0
Масса каши	-	75	-	90	-	100
Молоко	79.0	75 <sup>1</sup>	95.0	90 <sup>1</sup>	105.0	100.0 <sup>1</sup>
Выход, г.	-	150	-	180	-	200
Химический состав:						
Белки, г.	-	6.0	-	7.4	-	8.3
Жиры, г.	-	6.9	-	8.3	-	9.3
Углеводы, г.	-	27.4	-	33.0	-	37.0
Калорийность, ккал.	-	201.0	-	240.0	-	268.0

<sup>1</sup> Масса кипяченого молока.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рассыпчатую кашу варят на воде из всех видов круп, кроме манной овсяной, хлопьев овсяных «Геркулес».

Гречневую крупу перебирают, но не промывают.

В настоящее время промышленность в основном вырабатывает ядрицу быстроразваривающуюся. Поджаривать ее не надо, так как она разваривается в течение 30 мин.

При приготовлении рассыпчатой гречневой каши из ядрицы, выходящей из непропаренного зерна, для сокращения срока варки крупу

обжаривают. Перебранную крупу насыпают на противень слоем не более 4 см и, периодически помешивая, обжаривают в жарочном шкафу при температуре 110 – 120°C до светло-коричневого цвета. Учитывая, что влажность поджаренной крупы уменьшается примерно на 10%, воды для каши необходимо брать несколько больше. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Во время варки добавляют масло сливочное. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку. Кипяченое горячее молоко подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Температура подачи 55 - 60°C. Срок реализации 2 часа.

**Требования к качеству:** Зерна должны быть целыми и отделяться друг от друга. Каша должна иметь влажность 60%. Не допускается запах подгорелого молока, горечь, затхлый запах.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 116

На Сырник из творога  
 Номер рецептуры 294 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Творог	90.7	90.0	117.9	117.0	136.0	135.0
Мука пшеничная	13.3	13.3	17.3	17.3	20.0	20.0
Яйца	1/12	3.3	7.9	4.3	1/8	5.0
Сахар	10.0	10.0	13.0	13.0	15.0	15.0
Масса полуфабриката	-	133	-	147	-	170
Масло сливочное	4.0	4.0	4.3	4.3	5.0	5.0
Масса готовых сырников	-	100	-	130	-	150
Соус клюквенный	-	25	-	30	-	30
Клюква	2.7	2.5	3.2	3.0	3.2	3.0
Сахар	2.5	2.5	3.0	3.0	3.0	3.0
Крахмал картофельный	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9
Вода	22.5	22.5	27.0	27.0	27.0	27.0
Выход, г с соусом	-	125	-	160	-	180
Химический состав:						
Белки, г	-	14.3	-	18.2	-	20.5
Жиры, г	-	9.5	-	12.2	-	13.7
Углеводы, г.	-	21.8	-	28.0	-	30.2
Калорийность, ккал	-	236.7	-	302.9	-	340.8

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0.02г на порцию, предварительно растворив его горячей воде.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придавая форму круглых биточков толщиной 1.5см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

Отпускают сырники по 2-3 шт. на порцию с маслом или вареньем, или джемом, или повидлом, или сладким соусом.

Соус. Клюкву перебирают, промывают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразувливают процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения. После этого в неговливают ранее отжатый сок.

Температура подачи 55-60°C. Срок реализации 30 мин.

Требования к качеству. Форма круглая, корочка не отстает от сырника. Консистенция мягкая, нежная. Вкус, запах сладковатый, не чувствуется чрезмерная кислотность, без посторонних запахов и привкуса. Цвет корочки - румяный, но не подгорелый.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123

На Котлеты или биточки рыбные  
 Номер рецептуры 324 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Треска <sup>1</sup>	53.4	39.0	62.3	45.5	70.4	52.0
или минтай неразделанный	76.8	39.0	89.6	45.5	102.4	52.0
или навага дальневосточная неразделанная	78.0	39.0	91.0	45.5	104.0	52.0
или навага (специальной разделки полуфабрикат)	73.6	39.0	85.8	45.5	98.1	52.0
или хек неразделанный	80.2	39.0	93.5	45.5	106.9	52.0
или сельдь неразделанная	70.0	39.0	83.0	45.5	94.5	52.0
Хлеб пшеничный	10.8	10.8	12.6	12.6	15.4	15.4
Молоко или вода	15.0	15.0	17.5	17.5	20.5	20.5
Сухари панировочные	6.0	6.0	7.0	7.0	7.7	7.7
Масса полуфабриката	-	69	-	81	-	92
Масло растительное	4.0	4.0	4.5	4.5	5.0	5.0
Масса жареных котлет	-	60	-	70	-	80
Химический состав (треска):						
Белки, г	-	8.9	-	10.4	-	11.8
Жиры, г	-	4.0	-	5.3	-	6.1
Углеводы, г	-	10.0	-	11.6	-	13.4
Калорийность, ккал.	-	120.0	-	140.0	-	160.0

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления котлетной массы используют свежую или хорошо вымоченную соленую рыбу, разделанную на филе без кожи и реберных костей.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, кладут соль тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют придавая изделиям круглую (биточки) или овальную форму с одним заостренным концом (котлеты), панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне в течение 8–10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин.

Для приготовления котлетной массы из трески, окуня морского и других рыб, имеющих недостаточное количество связывающих клейдающих веществ можно добавить яйца из расчета 1/20 шт. (2г) на порцию.

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают с боку соус или поливают маслом (5г на порцию).

Гарниры: картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, овощи припущенные с маслом.

Соусы: сметанный, томатный.

Температура подачи 55–60°C. Срок реализации 2 часа.

Требования к качеству. Форма изделия сохранена, поверхность не потрескавшаяся. Консистенция – масса однородная, без комочков хлеба и мякоти рыбы, изделия сочные, рыхлые. Не должно быть посторонних запахов и привкусов и запаха кислого хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 220

На Блины

Номер рецептуры 674 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Мука пшеничная	50.0	50.0	75.0	75.0	100.0	100.0
Сахар	2.0	2.0	3.0	3.0	4.0	4.0
Молоко или вода	78.7	78.7	118.0	118.0	157.3	157.3
Дрожжи (прессован- ные)	2.0	2.0	3.0	3.0	4.0	4.0
Масса теста	-	130	-	195	-	260
Масло растительное	3.0	3.0	4.0	4.0	5.3	5.3
Масса готовых блинов	-	100	-	150	-	200
Масло сливочное	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
или джем, или повидло	20.2	20.0	20.2	20.0	20.2	20.0
Выход, г с маслом	-	100/5	-	150/5	-	200/5
с повидлом, или дже- мом	-	100/20	-	180/20	-	200/20
Химический состав:	джемом	маслом	джемом	маслом	джемом	маслом
Белки, г.	4.9	6.2	7.3	7.2	9.7	9.6
Жиры, г.	5.6	8.2	8.3	12.3	11.0	15.2
Углеводы, г.	43.0	35.6	64.9	53.4	79.2	71.2
Калорийность, ккал.	249.3	254.8	374.0	362.5	488.6	472.0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добав-  
ляют предварительно разведенные дрожжи, смесь пропеживают, соединя-  
ют с остальной водой или молоком, подогретой до температуры 35 - 45°C,

добавляют просеянную муку высшего или 1-го сорта и перемешивают до об-  
разования однородной массы. Замешенное тесто оставляют в теплом месте (20  
- 35°C) на 3-4 часа, в процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах сма-  
занных растительным маслом, толщина блинов должна быть не менее 3 мм.

Отпускают по 3 шт. на порцию с маслом сливочным, с джемом, или по-  
видлом, или медом.

Температура подачи 55 - 60°C. Срок реализации 1 час.

**Требования к качеству.** Форма круглая, толщина 3 мм, диаметр 15 см  
равномерно обжарены. Консистенция пористая, хорошо пропеченная. Вкус, за-  
пах свойственны изделиям из дрожжевого теста, без посторонних привкусов  
запахов. Цвет от золотисто-желтого, до светло-коричневого, без подгорело-  
стей.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 231

На Ватрушка с повидлом

Номер рецептуры 695 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	23,4	22,4	(29,7)	29,7	37,2	37,2
Мука на подпыл	1,0	1,0	(1,4)	1,4	(1,74)	1,74
Сахар	1,2	1,2	(1,6)	1,6	(2,0)	2,0
Масло растительное	1,0	1,0	(1,4)	1,4	1,7	1,7
Яйца	1/33	1,2	(1/25)	1,6	(1/20)	2,0
Соль	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
Дрожжи (прессованные)	0,7	0,7	0,9	0,9	1,1	1,1
Вода	9,0	9,0	12,0	12,0	15,0	15,0
Масса теста	-	35	-	46	-	58
Повидло	18,2	18,0	24,2	24,0	30,3	30,0
Яйца для смазки изделия	1/44	0,9	1/33	1,2	1/26	1,5

1	2	3	4	5	6	7
Масло растительное для смазки инвентаря	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход, г	-	45	-	✓ (60)	-	✓ (75)
Химический состав:						
Белки, г.	-	2,8	-	3,8	-	4,7
Жиры, г	-	1,3	-	1,8	-	2,2
Углеводы, г	-	29,0	-	38,7	-	48,4
Калорийность, ккал	-	138,6	-	184,8	-	231,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом (стр. 231). Из теста формируют шарики массой 35; 46; 58г, укладывают их швом вниз на листы, смазанные маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют повидлом.

После полной расстойки у ватрушек яйцом смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом. Выпекают ватрушки при температуре 230 – 240°C 6 – 8 мин.

Срок реализации 6 часов.

**Требования к качеству.** Изделия круглой формы с аккуратно уложенным фаршем, без притисков. Консистенция основы – нежная, с равномерной пористостью, фарша – однородная, нежная. Вкус, запах приятный, сладковатый, свойственные изделиям из дрожжевого теста. Цвет светло-коричневый

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223**

На Оладьи с яблоками

Номер рецептуры 684 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Мука пшеничная	51.7	51.7	77.4	77.4	103.4	103.4
Яйца	1/16	2.5	1/11	3.6	1/8	5.0
Вода или молоко	51.7	51.7	77.4	77.4	103.4	103.4
Дрожжи (прессованные)	1.5	1.5	2.3	2.3	3.0	3.0
Сахар	1.9	1.9	2.7	2.7	3.7	3.7
<b>Масса теста</b>	-	<b>108</b>	-	<b>161</b>	-	<b>215</b>
Яблоки свежие	14.0	10.0	21.0	15.0	28.0	20.0
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>118</b>	-	<b>176</b>	-	<b>235</b>
Масло растительное	5.0	5.0	7.0	7.0	9.0	9.0
Масса готовых оладий	-	<b>100</b>	-	<b>150</b>	-	<b>200</b>
Масло сливочное	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
<b>Выход, г</b>	-	<b>100/5</b>	-	<b>150/5</b>	-	<b>200/5</b>

Химический состав

Белки, г.	-	4.7	-	7.1	-	9.3
Жиры, г.	-	8.6	-	12.7	-	16.4
Углеводы, г.	-	35.9	-	52.6	-	70.7
Калорийность, ккал.	-	220.5	-	332.8	-	428.9

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь пропеживают, соединяют с остальной жидкостью подогретой до температуры 35 – 40°C, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25 – 35°C) на 3 – 4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

В тесто для оладий перед выечкой добавляют предварительно очищенную от кожуры и семенного гнезда, нарезанные мелкими кубиками или соломкой яблоки.

Оладьи выпекают на разогретых чугунных сковородах или электросковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5 – 6мм. При отпуске оладий (3 шт. на порцию) поливают маслом сливочным.

Температура подачи 55 – 60°C. Срок реализации 1 час.

**Требования к качеству.** Оладьи правильной круглой формы, толщина не менее 5 – 6мм равномерно обжарены, без подгорелостей. Консистенция пористая, хорошо пропеченная. Вкус, запах свойственны изделиям из дрожжевого теста с привкусом яблок. Цвет от светло – желтого, до светло – коричневого.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 196

На Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры 588 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Яблоки, груши, черно- слив, урюк, курага, изюм и др.	150 <sup>1</sup>	37.5 <sup>1</sup>	180 <sup>1</sup>	45.0 <sup>1</sup>	20.0	50.0 <sup>1</sup>
Сахар	150	15.0	180	18.0	20.0	20.0
Вода	150.0	150.0	180.0	180.0	200.0	200.0
Выход, г.	-	150	-	180	-	200
Химический состав:						
Белки, г.	-	0.5	-	0.5	-	0.6
Углеводы, г	-	26.6	-	31.9	-	35.4
Калорийность, ккал.	-	105.0	-	126.0	-	140.0

<sup>1</sup> Масса сухофруктов вареных.

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

Для улучшения вкуса компота из сухофруктов рекомендуется варить за 6 часов до их реализации, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахар), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом.

Температура подачи 12 – 14°С. Срок реализации 6 часов.

**Требования к качеству.** Фрукты и ягоды не должны быть разварившимися, не допускается загнивших и червивых плодов и ягод. Плоды и ягоды должны быть мягкими. Вкус – в меру сладкий с запахом фруктов, с приятной кислинкой, сироп должен быть прозрачный.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

На Чай с сахаром, вареньем, джемом, повидлом, медом  
 Номер рецептуры 628 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Чай высшего или 1-го сорта	-	0.4	-	0.5	-	0.5
Вода	163.0	163.0	194.0	194.0	216.0	216.0
Сахар	12.0	12.0	14.0	14.0	15.0	15.0
или повидло	25.0	25.0	25.0	25.0	30.0	30.0
или варенье, или джем, или мед	15.0	15.0	20.0	20.0	20.0	20.0
Выход, г. с сахаром	-	150/12	-	180/14	-	200/15
с повидлом	-	150/25	-	180/25	-	200/30
с вареньем или джемом, или медом	-	150/15	-	180/18	-	200/20
Химический состав (в 200г)		с сахаром	с повидлом	с вареньем	с джемом	с медом
Белки, г.	0.2	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4
Углеводы, г	20.0	19.6	13.3	13.8	16.1	16.1
Калорийность, ккал.	58.0	76.0	53.0	54.0	64.0	64.0

206

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чай заваривают в фарфоровом чайнике.

Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 7 - 10 мин, накрыв салфеткой чайник, после чего доливают кипятком. Зеленый плиточный чай перед завариванием измельчают.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается, не следует смешивать сухой чай с заваренным.

В стакан или чашку наливают 50 мл заварки чая и доливают кипятком, кладут сахар. Варенье, джем, мед, повидло можно подавать отдельно на розетке.

Чай также можно отпускать как прохладительный напиток. Для этого чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8 - 10°C.

Температура подачи 55 - 60°C. Срок реализации 30 мин.

Требования к качеству. Не должен содержать чаинки. Вкус сладкий, изжущий. Цвет красно-коричневый, прозрачный.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 215

На Молоко кипяченое  
 Номер рецептуры 644 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Молоко	158.0	150.0	190.0	180.0	211.0	200.0
Выход, г	-	150	-	180	-	200
Химический состав:						
Белки, г.	-	4.4	-	5.3	-	5.9
Жиры, г	-	5.1	-	6.1	-	6.8
Углеводы, г.	-	7.4	-	8.9	-	9.9
Калорийность, ккал.	-	92.3	-	110.7	-	123.0

210

<sup>1</sup> Молоко молока кипяченого.

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Молоко, поступающее во флягах, перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей. Потери при кипячении молока составляют 5%.

Из бутылки и пакетов наливают непосредственно в стаканы.

Температура подачи 12 - 14°C. Срок реализации 1 час.

Требования к качеству. Вкус, запах соответствует молоку, не

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214**

На Какао с молоком

Номер рецептуры 642 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Какао - порошок	3.0	3.0	3.6	3.6	4.0	4.0
Молоко	75.0	75.0	90.0	90.0	100.0	100.0
Вода	83.0	83.0	100.0	100.0	110.0	110.0
Сахар	12.0	12.0	14.0	14.0	15.0	15.0
Выход, г.	-	150	-	180	-	200

Химический состав:

Белки, г.	-	3.5	-	4.1	-	4.6
Жиры, г.	-	3.5	-	4.1	-	4.6
Углеводы, г	-	20.3	-	24.3	-	27.0
Калорийность, ккал.	-	120.0	-	144.0	-	160.0

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Какао - порошок смешивают с сахарным песком, добавляют небольшое количество кипятка (20мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи 55 - 60°C. Срок реализации 2 часа.

Требования к качеству. Имеет небольшой осадок какао-порошка. Вкус сладкий, не допускается привкус пригорелого молока.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 216**

На Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка

Номер рецептуры 645 - 1994 год

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию, в г.					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5	6	7
Кефир	155.0	150.0	186.0	180.0	207.0	200.0
или ацидофилин	162.0	150.0	194.0	180.0	216.0	200.0
или простокваша	158.0	150.0	190.0	180.0	211.0	200.0
или ряженка	155.0	150.0	185.0	180.0	206.0	200.0
Выход, г.	-	150	-	180	-	200
Кислотный состав (в %)						
кефир		ацидо-	просто-	ряжен-		
		филин	кваша	ка		
Белки, г.	2.8	2.8	2.8	3.0		
Жиры, г.	3.2	3.2	3.2	6.0		
Углеводы, г	4.1	3.9	4.2	4.1		
Калорийность, ккал.	59.0	55.0	56.0	85.0		

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Кефир и другие кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. При этом потери при реализации составляют: кефира - 7,5%, ацидофилина - 7,5%, ряженки - 3,0%, простокваши - 5,0%. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5 - 10 г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями - по 15 г на порцию.

Температура подачи 12 - 14°C. Срок реализации 1 час.

Требования к качеству. Вкус, запах свойственный данному продукту.