



Утверждено
Исходящий номер
предприниматель
Умбаева С.М.
2023 год.

подпись

Ассортиментный перечень продуктов (блюда), реализуемых в столовой
ИП Умбаева С.М.

	Бутерброды	С 6 до 11 лет	С 11 до 18 лет
1	Бутерброд с маслом и сыром	40/15gr	40/15gr
2	Бутерброд с сыром	40/20 gr	40/20 gr
3	Бутерброд с полукопченой колбасой	40/20 gr	40/20 gr
4	Бутерброд с повидлом	40/15 gr	40/15 gr
	Салаты (на растительном масле)		
5	Салат из свежих огурцов	60-100gr	100-150 gr
6	Салат из свежих помидоров	60-100gr	100-150 gr
7	Салат из свежих огурцов и помидоров с зеленью	60-100gr	100-150 gr
8	Салат из свежей моркови с маслом	60-100gr	100-150 gr
9	Салат Винегрет (картофель, свекла, отварной морковь, горох зеленый)	60-100gr	100-150 gr
10	Нарезка овощная	60-100 gr	100-150 gr
11	Салат свекольный с соевым огурцом	60-100 gr	100-150 gr
12	Огурец соевый	50-70gr	80-100 gr
	Супы		
13	Борщ	200-250 gr	250-300 gr
14	Щи	200-250 gr	250-300 gr
15	Рассольник	200-250 gr	250-300 gr
16	Суп гороховый	200-250 gr	250-300 gr
17	Суп-харчо	200-250 gr	250-300 gr
18	Суп молочный (рисовый, вермишелевый)	200-250 gr	250-300 gr
	Каша		
19	Каша молочная рисовая с маслом	200/5 gr	200/5 gr
20	Каша молочная манная с маслом	200/5 gr	200/5 gr
21	Каша молочная овсяная с маслом	200/5 gr	200/5 gr
22	Каша молочная ячневая с маслом	200/5 gr	200/5 gr
23	Каша молочная пшеничная с маслом	200/5 gr	200/5 gr
24	Каша молочная пшеничная с маслом	200/5 gr	200/5 gr
25	Каша молочная кукурузная с маслом	200/5 gr	200/5 gr
26	Каша гречневая на молоке	200/5 gr	200/5 gr
27	Каша 5 злаков на молоке	200/5 gr	200/5 gr
	Мясные блюда		
28	Котлета	80-100 gr	100-150 gr
29	Тефтели говяжье в соусе	80-100 gr	100-150 gr
30	Плов (говядина)	30/170 gr	50/-200 gr
31	Птица тушеная	80-150 gr	100-180 gr
32	Поджарка из говядины с овощами	30-50 gr	100-180 gr
33	Жаркое из говядины	200-250 gr	250-300 gr
34	Тефтели рыбные	80-100 gr	100-150 gr
35	Котлета рыбная с соусом	80-100 gr	100-150 gr

36	Биточки с соусом	80-100 гр	100-150 гр
37	Мясо по казахский	200 гр	250 гр
	Гарниры		
38	Макароны отварные	100-150 гр	150-180 гр
39	Рис отварной	100-150 гр	150-180 гр
40	Бобовые отварные	100-150 гр	150-180 гр
41	Капуста тушеная	100-150 гр	150-180 гр
42	Гречка отварная	100-150 гр	150-180 гр
43	Овощи тушеные (капуста, морковь, лук)	100-150 гр	150-180 гр
44	Пюре картофельное	100-150 гр	150-180 гр
45	Пюре гороховое	100-150 гр	150-180 гр
	Напитки		
46	Чай с сахаром	200 гр	200 гр
47	Чай с молоком	200 гр	200 гр
48	Чай с лимоном	200 гр	200 гр
49	Молоко с медом	200 гр	200 гр
50	Какао на молоке	200 гр	200 гр
51	Компот из сухофруктов	200 гр	200 гр
52	Кисель	200 гр	200 гр
53	Сок натуральный с мякотью	200 гр	200 гр
54	Напиток из плодов шиповника	200 гр	200 гр
55	Лимонный напиток	200 гр	200 гр
56	Сок яблочный с мякотью	200 гр	200 гр
	Кондитерские и кулинарные изделия		
57	Булочка школьная	50 гр	50 гр
58	Плюшка с сахаром	100гр	100гр
59	Пирожок (с картошкой, капустой, с яблоком)	75 гр	75 гр
60	Ватрушка (с творогом, с повидлом)	100 гр	100 гр
61	Лепешка с кунжутом	100 гр	100 гр
62	Самса (из дрожжевого теста, из слоеного теста)	120 гр	120 гр
63	Гладировка с повидлом	50 гр	50 гр
64	Корж (песочный, молочный)	60 гр	60 гр
65	Руллет с повидлом	50 гр	50 гр
66	Печенье овсяное	50 гр	50 гр
67	Печенье крокет	30 гр	50 гр
68	Печенье творожные	30 гр	50 гр
69	Пряники	30 гр	30 гр
	Мучные блюда		
70	Пельмени	200-250 гр	250-300 гр
71	Вареники	200-250 гр	250-300 гр
72	Манты	200-250 гр	250-300 гр
73	Хлеб ржано-пшеничный	20-40 гр	40 гр
	Фрукты		
74	Яблоко	1 шт	1 шт
75	Груша	1 шт	1 шт

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ТУШЕНАЯ В
ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: 486

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.Н. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005, с. 213

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша)	79	61	118	90
Вода или бульон	18	18	27	27
Морковь до 1 января	34	27	34	27
***с 1 января	23	20	36	27
Лук репчатый	15	13	15	13
Томатное пюре	15	15	15	15
Масло растительное	8	8	8	8
Лимонная кислота	2	2	2	2
Сахар	4	4	4	4
ВЫХОД:	50/30		75/30	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
50/30	13,87	7,85	6,53	150,00	52,11	59,77	238,46	0,96	0,10	3,35	0,01
75/30	18,03	10,21	8,49	195,00	67,74	77,70	310,00	1,25	0,13	4,36	0,01

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы укладывают в посуду, сверху укладывают нашинкованные овощи, заливают водой, добавляют масло растительное, томат, уксус, сахар, соль, закрывают крышкой, тушат до готовности, добавляют лавровый лист, перец горошком.

Требования к качеству:

Внешний вид: неоднородная масса с запахом рыбы и тушеных овощей **Консистенция:** нежная, мягкая

Цвет: от светло-красного до темно-красного

Вкус: в меру соленый, сочный, не допускают привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам

Запах: продуктов, входящих в блюдо



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПТИЦА ТУШЕНАЯ БЕЛОМ СОУСЕ

Номер рецептуры: 301

Наименование сборника рецептов:

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов
блюд и кулинарных изделий для питания детей
дошкольных образовательных учреждений / Под ред.
М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –
М.: ДеЛин принт, 2010, с. 294

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Цыпленок-бройлер	139,7	100,3	174,7	125,3
Соус № 354, 355	-	80	-	100
ВЫХОД:	80/50		100/50	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С соусом № 354 – сметанным											
80/80	17,65	14,58	4,70	221,00	54,50	20,30	132,90	1,62	0,05	0,02	43,00
100/100	22,06	18,23	5,88	276,25	68,13	25,38	166,13	2,03	0,06	0,03	53,75
С соусом № 355 – сметанным с томатом											
80/80	17,92	14,58	5,62	225,00	56,10	23,90	138,20	1,77	0,06	0,54	43,00
100/100	22,40	18,23	7,03	281,25	70,13	29,88	172,75	2,21	0,08	0,68	53,75

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду. Добавляют бульон куриный (10% к массе соуса), соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат в закрытой посуде 15-20 минут при слабом кипении.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо сохранило форму, залито соусом, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, сочная, нежная

Цвет: сероватый – для мякоти кожи, белый – филе, соуса сметанного – белый, соуса сметанного с томатом – светло-оранжевый

Вкус: в меру соленый

Запах: свойственный мясу птицы и соусу



Технологическая карта (рецептура)

Технологическая карта

Наименование изделия: Суп гороховый

Номер рецептуры: 44

Наименование сборника рецептов:

А.Клянина "Большой рецептурный кулинарный словарь".

Издательство: Агропромиздат Сборник рецептов

№ п / п	Наименование продуктов	ед. измере ния	на одну порцию		на одну порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Горох	гр	21	21	31,5	31,5
2	Морковь		8	6	9	7
3	Петрушка		2	1	3	2
4	Лук репчатый		11	9	12	10
5	Масло растительное		0,05	0,05	0,05	0,05
6	Бульон говяжий			100		120
	Выход:			150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,437	1,258	19,007	100,346	34,070	1,727	0,196	0,044	2,701

Технология приготовления: Горох перебирают, промывают, закладывают в кипящий бульон и варят 1,5-2 часа для лучшего разваривания в говяжьем бульоне. Затем добавляем нарезанные кубиками пассерованные овощи и варим 20 минут, вводим соль.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПТИЦА ТУШЕНАЯ белом соусе**

Номер рецептуры: 301

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 294

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Цыпленок-бройлер	139,7	100,3	174,7	125,3
Соус № 354, 355	-	80	-	100
ВЫХОД:	80/50		100/50	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
<i>С соусом № 354 – сметанным</i>											
80/80	17,65	14,58	4,70	221,00	54,50	20,30	132,90	1,62	0,05	0,02	43,00
100/100	22,06	18,23	5,88	276,25	68,13	25,38	166,13	2,03	0,06	0,03	53,75
<i>С соусом № 355 – сметанным с томатом</i>											
80/80	17,92	14,58	5,62	225,00	56,10	23,90	138,20	1,77	0,06	0,54	43,00
100/100	22,40	18,23	7,03	281,25	70,13	29,88	172,75	2,21	0,08	0,68	53,75

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду. Добавляют бульон куриный (10% к массе соуса), соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат в закрытой посуде 15-20 минут при слабом кипении.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо сохранило форму, залито соусом, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, сочная, нежная

Цвет: сероватый – для мякоти ножки, белый – филе, соуса сметанного – белый, соуса сметанного с томатом – светло-оранжевый

Вкус: в меру соленый

Запах: свойственный мясу птицы и соусу



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ТУШЕНАЯ В
ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: 486

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, – К.:
А.С.К., 2005, с. 213

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша)	79	61	118	90
Вода или бульон	18	18	27	27
Морковь до 1 января	34	27	34	27
***с 1 января	23	20	36	27
Лук репчатый	15	13	15	13
Томатное пюре	15	15	15	15
Масло растительное	8	8	8	8
Лимонная кислота	2	2	2	2
Сахар	4	4	4	4
ВЫХОД:	50/30		75/30	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
50/30	13,87	7,85	6,53	150,00	52,11	59,77	238,46	0,96	0,10	3,35	0,01
75/30	18,03	10,21	8,49	195,00	67,74	77,70	310,00	1,25	0,13	4,36	0,01

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы укладывают в посуду, сверху укладывают нашинкованные овощи, заливают водой, добавляют масло растительное, томат, уксус, сахар, соль, закрывают крышкой, тушат до готовности, добавляют лавровый лист, перец горошком.

Требования к качеству:

Внешний вид: неоднородная масса с запахом рыбы и тушеных овощей **Консистенция:** нежная, мягкая

Цвет: от светло-красного до темно-красного

Вкус: в меру соленый, сочный, не допускают привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам

Запах: продуктов, входящих в блюдо



Технологическая карта

№ 680 по сборнику рецептов и таблиц

Наименование блюда: Гречка отварная

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.Н.Злобков, В.А.Цыганенко, стр. 316

№ п/п	Наименование продуктов	ед. измерения	на одну порцию		на _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Гречка		37	37	55,5	55,5
6	Вода		40 мл	40 мл	60мл	60мл
8	Соль		1,5 гр.	1,5 гр.	2гр	2гр
10	Масло		10 гр.	10 гр.	10гр	10гр
	Выход:			100		150

Технология приготовления

Круты перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности.

Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают. Подают как гарнир к мясным соусным блюдам.

ИП «Укибаева С.М.»



Технологическая карта

№ 3 по сборнику рецептов.

Наименование блюда : Бутерброд с сыром и маслом.

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И.Здобнов, В.А.Цыганяско.

№ п/п	Наименование продуктов	единицы измерения	На одну порцию		На _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Масло сливочное		5	5	10	10
2	Сыр		11	10	10	10
3	Хлеб		20	20	40	40
	Выход:			5/10/20		10/10/40

Химический состав данного блюда:

№	Продукты	Брутто	Нетто	Белок	Жиры	Углеводы	Ккал
1	Бутерброд с сыром и маслом		5/10/20 10/10/40	3,8	5,18	9,63	100

Технология приготовления

Для открытых бутербродов используют хлеб из пшеничной или ржаной муки, а также смеси той и другой. Указанную в рецептурах норму хлеба 30 г можно уменьшить до 20 г или увеличить до 40 г на порцию, соответственно изменив выход бутербродов.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На него укладывают тонкие кусочки основного продукта (сыр и др.), стараясь покрыть ими всю поверхность ломтика хлеба.

Открытые бутерброды с джемом, повидлом, сыром готовят со сливочным маслом. Отпускать их можно и без масла. В этом случае выход бутербродов соответственно уменьшается.

При изготовлении бутербродов с сыром масло намазывают на хлеб ровным слоем.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска и хранят на холоде.

ИП «Унибаева С.М.»



Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	клетчатка	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
150	5,52	4,52	26,45	168,45	4,86	21,1 2	37,17	1,11	0,06	0,00	21,00
180	6,62	5,42	31,73	202,14	5,83	25,3 4	44,60	1,33	0,07	0,00	25,20
200	7,36	6,02	35,26	224,60	6,48	28,1 6	49,56	1,48	0,08	0,00	28,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин.

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: макароны мягкие, не разварившиеся, хорошо отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Цвет: светло-кремовый

Вкус: умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий с маслом



Технологическая карта

№ 384 по сборнику рецептов и таблица №150.

Наименование блюда: Каша перловая варенная

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко.

№ п/п	Наименование продуктов	ед. измерения	на одну порцию		на _____ порцию	
№ п/п	Наименование продуктов	ед. измерения	на одну порцию		на _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупа перловая		33,3	33,3	51	51
6	Вода		40 мл	40 мл	60мл	60мл
8	Соль		1,5 гр.	1,5 гр.	2гр	2гр
10	Масло		10 гр.	10 гр.	10гр	10гр
	Выход:			100		

Технология приготовления

Крупы перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности.

Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают. Подают как гарнир к мясным соусным блюдам.

Технологическая карта

№ 105 по сборнику рецептов.

Наименование блюда: Картофельное пюре

Наименование сборник рецептов: Сборнику рецептов блюд для питания школьников. Коллектив разработчиков: Шомко Г.В., Ворона Г.П. Кудычницкая Т.И. и др.

В.А.Цыганенко

№ п/п	Наименование продуктов	ед. измерения	На одну порцию		На одну порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картофель		114	85,5	171	129
2	Молоко		15,8	15	24	22,5
3	Маргарин столовый или масло сливочное		3,5	3,5	6	6
4	Выход:			100		150

Химический состав данного блюда

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Картофельное пюре		100	2,8	4,46	20	133

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в воде с солью 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 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленный жир. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.



ИП «Умиебаева С.М.»

Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 688

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересимный. – К.: А.С.К.,
2005, с. 317

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г		
Макаронные изделия	33	33	50	50		
Масло сливочное	3,3	1,3	5,3	5,3		
ВЫХОД:	100		150			

Химический состав данного блюда

Технологическая карта

№ 36 по сборнику рецептов.

Наименование блюда : Салат из свежих овощей

Наименование сборник рецептов: Наименование сборник рецептов: Сборнику рецептов
блюд для питания школьников. Коллектив разработчиков: Шомко Г.В., Ворона Г.П.
Кульчицкая Т.Н. и др.

№ п/п	Наименование продуктов	ед. измере- ния	На одну порцию		На _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Капуста белокочанная свежая		100,2	41,02	133,60	
	Свекла		22,8	18,75	30,4	25,8
2	Морковь		30	25		
3	Лимонная кислота		0,3	0,3	0,3	0,3
4	Лук репчатый		6	5	7	6
5	Чеснок		1,5	1,2	2	1,5
6	Сахар		5	5	7	7
7	Перец красный молотый		0,02	0,02	0,03	0,03
8	Масло растительное		2,5	2,5	3	3
9	Соль		12	12	15	15
	Выход:			60		80

Химический состав данного блюда

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Салат из свежих овощей		50	0,9	2,8	5,2	30

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в воде.

Капусту, морковь, свеклу, лук промыть, очистить, обработать 3% раствором уксуса, нарезать соломкой. В отдельной миске морковь и свеклу добавить сахар, лимонную кислоту (предварительно развести), лук слегка мариновать в лимонной кислоте слегка перетереть и заправить растительным маслом, соединить с капустой и перемешать.

При подаче салат уложить горкой в салатник.

ИП «Улибаева С.М»



Технологическая карта

№ 942 по Сборнику рецептов

Наименование блюда : Чай из сиропа шиповника.

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко

№ п/п	Наименование продуктов	единицы измерения	На одну порцию		На _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Чай экстра и высшего сорта			0,9		
2	Сироп из шиповника			40		
3	Вода			160		
	Выход:			200		

Технология приготовления

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема посуды, настаивают 5-10 минут, затем добавляют сироп из шиповника после чего доливают кипятком.

ИП «Уюмбаева С.М»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ

Номер рецептуры: 389 Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Делфи принт, 2011. - 544с

№ п/п	Наименование продуктов	единица измерения	Брутто	Нетто
1	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	гр	200	200
	Выход			200

Химический состав данного блюда

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Сок натуральный		200	1,00	0,20	19,60	83,40

Технология приготовления: Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ИП «Укибаева С.М.»



Технологическая карта

№591 по сборнику рецептов.

Наименование блюда : Гудяш из говядины.

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко.

№ п/п	Наименование продуктов	единицы измерения	На одну порцию		На одну порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Говядина		107	79	160,50	118,50
2	Растительное масло		3,33	3,33	5,25	5,25
3	Лук репчатый		12	10	18	15
4	Томатное пюре		8	8	12	12
5	Мука пшеничная		2,66	2,66	4,50	4,50
	Масса тушеного мяса		-	50		75
	Масса соуса		-	50		
	Выход:			50/50		75/50

Химический состав данного блюда:

№	Продукты	Брутто	Нетто	Белок	Жиры	Углеводы	Ккал
	Гудяш говяжий		50/50	26,8	13,2	5,5	250
			75/50				

Технология приготовления

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гудяш из говядины можно добавить чеснок (0,8г нетто на порцию). Гудяш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию)

ИП Ухибаева С.М



Технологическая карта

Наименование блюда: Печенье «Овсяное»

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Печенье «Овсяное»	шт (20gr)	100	5	13,0	74	407
		50	1,47	3,83	21,81	120
Выход: 50г						

ИП «Укибаева С.М»

Технологическая карта №94

Наименование блюда: Пряники.

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Пряники .	30	30				
		30	1,77	1,41	22,5	109,8
Выход: 30г						

Технология приготовления.

Продукт производственный готов к употреблению.

Поверхность пряников: целая, не подгорелая, без трещин и издутий.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: приятные.

ИП «Укибаева С.М»



Технологическая карта

№601 по сборнику рецептур

Наименование блюда : Плов

Наименование сборник рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И.Забиянов, В.А.Цыганенко

№ п/п	Наименование продуктов	единицы измерения	На одну порцию		На одну порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Говядина		38,7	28,5	64,2	47,2
2	Рис		47,6	47,6	50,4	50,4
3	Растительное масло		10,2	10,2	10,8	10,8
4	Лук		8,5	6,8	9	7,2
5	Морковь		13,6	10,2	14,4	10,8
6	Томатное пюре		10,2	10,2	10,8	10,8
	Масса тушеного мяса			30гр		50
	Масса плова			170гр		180гр
	Выход:			30/170		50/180

Технология приготовления

Нарезанное кусочками по 20-30г мясо посыплют солью и перцем, обжаривают, добавляют пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (140,150 и 160г по I, II и III колонкам соответственно), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

ИП «Укибаева С.М»



Технологическая карта

№97 по Сборнику рецептов

Наименование блюда : Рыба запеченная томатном соусе

Наименование сборник рецептов: Сборнику рецептов блюд для питания школьников.
Авторы составители :Г.В.Шомко, Г.П.Ворона,

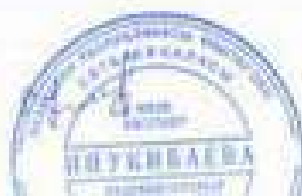
№ п/п	Наименование продуктов	ед. изме- рения	На одну порцию		На _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Судак		66	60,6		
2	Вода		18	18		
3	Морковь		22,6	18		
4	Петрушка		3,33	2,66		
5	Лук репчатый		10	8,66		
6	Томатное пюре		12,66	12,66		
7	Масло растительное		5,33	5,33		
8	Сахар		1,66	1,66		
	Выход:			150		

Технология приготовления

Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей ,кладут на смазанный жиром и политый соусом противень ,чередую с нашинкованный овощами и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов до образования румяной корочки.

При отпуске рыбу поливают соусом и подают с гарниром.

ИП «Уткибаева С.М.



Технологическая карта

№36 по сборнику рецептов.

Наименование блюда : Салат из белокочанной капусты с зеленью

Наименование сборник рецептов: Наименование сборник рецептов: Сборнику рецептов
блюдо для питания школьников. Коллектив разработчиков: Шомко Г.В., Ворона Г.П.
Кульчицкая Т.Н. и др.

№ п/п	Наименование продуктов	ед. измере- ния	На одну порцию		На _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Капуста белокочанная свежая		59,4	49,20	95,20	79,20
	Масса прогретой капусты		-	35,5	42,60	56,80
2	Лук зеленый		7,8	6	10,40	8
	или морковь		7,8	6	10,40	8
3	Кислота лимонная		00,6	0,06	0,08	0,08
4	Вода		6	6	8	8
5	Сахар		60	60	80	80
6	Масло растительное		3	3	4	4
7	Соль		1,2	1,2	1,6	1,6
	Выход:			60		80

Химический состав данного блюда

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Салат из белокочанной капусты с зеленью		60/80	0,9	2,8	5,2	51

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в воде.

Капусту шинкуют, добавляют соль (15г на 1 кг), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают с зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло растительное.



Технологическая карта

№883 по сборнику рецептов.

Наименование блюда: Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах.

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.Н.Злобнов, В.А.Цыганенко.

№ п/п	Наименование продуктов	ед. Изм.	на одну порцию		на ____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах		24	24		
2	Сахар		10	10		
3	Вода		190	190		
	Выход:			200		

Химический состав блюда:

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах		200	1,46	-	31,21	125

Технология приготовления

Кисель из концентрата размешают, разводят равным количеством холодной воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар, и непрерывно помешивая, доводят до кипения, охлаждают.

Температура подачи-14°C.

Требования к качеству. Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен. Вкус кисло-сладкий, аромат вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

ИП «Укибаева С.М.



Технологическая карта

№792 по Сборнику рецептов

Наименование блюда: Соус томатный

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко

№ п/п	Наименование продуктов	ед. измерения	на одну порцию		на _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Бульон №786					
2	Маргарин		1,5	1,5		
3	Мука		1,5	1,5		
4	Морковь		2,4	1,8		
5	Лук		0,9	0,6		
6	Петрушка		0,6	0,5		
7	Томатное пюре		7,5	7,5		
8	Маргарин		0,6	0,6		
9	Сахар		0,3	0,3		
	Выход:			30		

Технология приготовления

Мелко нарезанные корни, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин, соединяют с бульоном и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов.



Технологическая карта

№510 по сборнику рецептов.

Наименование блюда: Котлета рыбная с соусом

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И.Злобин, В.А.Цыганенко.

№ п/п	Наименование продуктов	ед. измерения	на одну порцию		на _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Рыба		44,66	32	72	51,20
2	Хлеб пшеничный		9,3	9,3	15,2	15,2
3	Соль		1,5	1,5	2,4	2,4
4	Молоко или вода		12,66	12,66	20,8	20,8
5	Сухари		4,6	4,6	8	8
	Масса полуфабриката		-	57,33		92
6	Масло растительное		3,33	3,33	5,6	5,6
	Масса жареный котлеты			50		80
	Соус №№792,798,800			30		30
	Выход:			50/30		80/30

Технология приготовления

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

ИП «Укибаева С.М.»



Наименование кулинарного изделия (блюда):

ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ

Номер рецептуры: 286

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 281

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина б/к	49	44,8	56,1	51
Хлеб пшеничный	9,8	9,8	11	11
Молоко или вода	14	14	16	16
Лук репчатый	16,8	14	19	16
Масло сливочное	2,8	2,8	3	3
Масса припущенного лука	-	10,5	-	12
Мука пшеничная	4,9	4,9	4	4
Масса полуфабриката	-	83,3	-	93
Масло сливочное	2,8	2,8	3	3
Вода	14	14	16	16
Масса готовых тефтелей	-	70	-	80
Соус сметанный с луком, № 356	-	70	-	80
ВЫХОД:	60/60		80/80	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
70/60	8,87	9,83	11,71	171,00	43,90	21,60	106,7	0,96	0,06	0,85	39,00
80/80	11,78	12,91	14,90	223,00	57,80	28,40	141,40	1,27	0,07	1,13	51,00

Технология приготовления:

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт на порцию. Тефтели панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат еще 10-15 минут до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом

Консистенция: сочная, в меру плотная

Цвет: тефтелей - светло-коричневый, соуса - кремово-белый

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный ароматизированным в рецептуру продуктам

ИП «Унибаева С.М.»



Технологическая карта

№944 по Сборнику рецептов

Наименование блюда : Чай с лимоном

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.Н.Здобнов, В.А.Цыганенко

№ п/п	Наименование продуктов	ед.измерения	На одну порцию		На _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Чай – заварка №942			45		
2	Вода			135		
3	Сахар			13,51		
4	Лимон			6,3		
	Выход:			200		

Технология приготовления

Лимон нарезанный тонкими кружочками подают на розетке. Чай отпускают, как указано в рецептуре №942. Лимон добавляют непосредственно перед отпуском

ИП «Унибаева С.М»



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп рисовый

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересинный. – К.: А.С.К.,
2005, с.86

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	75	60	93,8	75
***с 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
***с 1 ноября до 31 декабря	85,7	60	107,1	75
***с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60	115,3	75
***с 1 марта	100	60	125	75
Рисовая крупа	4	4	5	5
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	150	150	187,5	187,5
Выход:	200		250	

Химический состав данного блюда

Вы-	Пищевые вещества	Минер. вещества, мг	Витамины, мг
-----	------------------	---------------------	--------------

ход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
С рисом											
200	1,58	2,19	11,66	72,60	18,44	20,00	50,04	0,71	0,08	6,60	0,00
250	1,98	2,74	14,58	90,75	23,05	25,00	62,55	0,89	0,10	8,25	0,00

Технология приготовления:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную в соответствии с требованиями СанПиНа крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, специи. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

Цвет: супа - золотистый, жир на поверхности – светло - оранжевый, овощей – натуральный

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ИП «Укибаева С.М.»



Технологическая карта

№565 по Сборнику рецептов

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной

Наименование сборник рецептов: Практическая диетология.2015г. Авторы-составители: Жангабылов А.К. Джайнакбаев Н.Т. Сейдуманов М.Т 352 стр

№ п/п	Наименование продуктов	единицы измерения	На одну порцию		На _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Хлеб		20	20	40	40
	Выход:			20		40

Химический состав данного блюда:

№	Продукты	Брутто	Нетто	Белок	Жиры	Углеводы	Ккал
	Хлеб ржаной	20	20	1,36	0,6	7,96	39,62
	Выход		20				

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5см.

ИП «Унибаева С.М.»



Технологическая карта

№323 по Сборнику рецептов

Наименование блюда: Яблоки свежие

Наименование сборник рецептов: Сборнику рецептов блюд для питания школьников. Коллектив разработчиков: Г.В. Шомко, Г.П. Ворона, Т.Н. Кульчицкая и др. 264 стр.

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Яблоки свежие		100	0,4	-	9,8	43
Выход		220,93	0,88		21,65	95

№417 по Сборнику рецептов

Наименование блюда: №417. Яблоки свежие

Наименование сборник рецептов: Практическая диетология. 2015г. Авторы-составители: Жангабылов А.К. Джайнакбаев Н.Т. Сейдуманов М.Т 352 стр.

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Яблоки свежие	230	200	0,8	0,8	19,6	88,8
Выход		213,77	0,85	0,85	20,96	95

ИИ «Укибаева С.М.»



Технологическая карта

№ 323 по Сборнику рецептов

Наименование блюда: Груши свежие

Наименование сборник рецептов: Сборнику рецептов блюд для питания школьников. Коллектив разработчиков: Г.В. Шомко, Г.П. Ворона, Т.И. Кульчицкая и др. 264 стр.

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Груши свежие		100	0,4	-	9,5	41
Выход		232	0,92		22	95

ИП Усманова С.М.



Технологическая карта

№ 959 по Сборнику рецептов

Наименование блюда : Какао с молоком.

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко 403 стр.

№ п/п	Наименование продуктов	Ед.измерения	На одну порцию		На _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Какао-порошок		4	4		
2	Молоко		100	100		
3	Вода		110	76		
4	Сахар-песок		20	20		
	Выход :			200		

Химический состав данного блюда

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Какао с молоком	200	200	2,9	3,03	20,10	120

Технология приготовления

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

Отпускают какао и шоколад по 200 мл в чашках или стаканах.

ИИ Укибаева С.М.



Технологическая карта

№ 3 по сборнику рецептов.

Наименование блюда : Бутерброд с маслом.

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко.

№ п/п	Наименование продуктов	единицы измерения	На одну порцию		На _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Масло сливочное		10	10	10	10
3	Хлеб		20	20	40	40
	Выход:			10/20		10/40

Химический состав данного блюда:

№	Продукты	Брутто	Нетто	Белок	Жиры	Углеводы	Ккал
1	Бутерброд с сыром и маслом		10/20 10/40	3,8	5,18	9,63	100

Технология приготовления

Для открытых бутербродов используют хлеб из пшеничной или ржаной муки, а также смесь той и другой. Указанную в рецептурах норму хлеба 30 г можно уменьшить до 20 г или увеличить до 40 г на порцию, соответственно изменяя выход бутербродов.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На него укладывают тонкие кусочки масла стараясь покрыть ими всю поверхность ломтика хлеба.

Открытые бутерброды готовят со сливочным маслом.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска и хранят на холоде.

ИП «Умибаева С.М»



Технологическая карта

№ 384 по сборнику рецептов

Наименование блюда : Каша ячневая на молоке с маслом.

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко.

№ п/п	Наименование продуктов	единицы измерения	На одну порцию		На _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупа ячневая		37,5	37,5		
2	Молоко		72	72		
3	Вода		48	48		
4	Сахар		2,5	2,5		
5	Соль		1,5	1,5		
6	Масло сливочное		10	10		
	Выход:			150/10		

Технология приготовления

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и другие дробленые крупы, а также хлопья овсяные «Геркулес» не промывают. Выход каши готовят на воде, молоке или в молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.



Технологическая карта

№ 145 по сборнику рецептов.

Наименование блюда : Овсяная каша на молоке с маслом

Наименование сборник рецептов: Сборнику рецептов блюд для питания школьников.
Коллектив разработчиков: Шомко Г.В., Ворона Г.П. Кульчицкая Т.И. и др.

№ п/п	Наименование продуктов	ед.измерения	На одну порцию		На _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупа овсяная		37,5	37,5		
2	Молоко		75	75		
3	Вода		45	45		
4	Сахар		4,5	4,5		
5	Соль		1,5	1,5		
	Масса каши			150		
6	Масло сливочное		10	10		
	Выход:			150/10		

Химический состав данного блюда

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Овсяная каша на молоке с маслом		200/10	8,8	14,6	38,5	327
Овсяная каша на молоке с маслом		150/10	6,72	11,16	29,43	250

Технология приготовления

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70⁰С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши.

При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и шпено в молоко с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому эти крупы варят в воде, потом добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются хлопья овсяные «Геркулес» и дробленые крупы: овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

Кашу отпускают с маслом.

ИП «Укибаева С.М.»



Технологическая карта

№ 145 по сборнику рецептур.

Наименование блюда : Пшеничная каша на молоке с маслом

Наименование сборник рецептур: Наименование сборник рецептур: Сборнику рецептур
блюд для питания школьников. Коллектив разработчиков: Шомко Г.В., Ворона Г.П.
Кульчицкая Т.Н. и др.

№ п/п	Наименование продуктов	ед. измерения	На одну порцию		На _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Пшеничная крупа		37,5	37,5		
2	Молоко		75	75		
3	Вода		45	45		
4	Сахар		4,5	4,5		
5	Соль		1,5	1,5		
	Масса каши			150		
6	Масло сливочное		10	10		
	Выход:			150/10		

Химический состав данного блюда

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углево- ды	Ккал
Пшеничная каша на молоке с маслом		200/10	9,2	12,0	46,1	331
Пшеничная каша на молоке с маслом		150/10	6,94	9,06	34,81	250
Пшеничная каша на молоке с маслом		150/10	6,39	0,83	32,03	230

Технология приготовления

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70°С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши.

При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоко с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому эти крупы варят в воде, потом добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются хлопья овсяные «Геркулес» и дробленые крупы: овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

Кашу отпускают с маслом.

III «Улибаева С.М.»



Технологическая карта

№ 145 по сборнику рецептов.

Наименование блюда : Пшенная каша на молоке с маслом.

Наименование сборник рецептов: Наименование сборник рецептов: Сборнику рецептов
блюдо для питания школьников. Коллектив разработчиков: Шомко Г.В., Ворона Г.П.
Кульчицкая Т.И.и др.

№ п/п	Наименование продуктов	единицы измерения	На одну порцию		На _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Пшено		37,5	37,5		
2	Молоко		75	75		
3	Вода		45	45		
4	Сахар		4,5	4,5		
5	Соль		1,5	1,5		
	Масса каши			150		
6	Масло сливочное		10	10		
	Выход:			150/10		

Химический состав данного блюда

Продукты	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Пшенная каша на молоке с маслом		200/10	8,9	12,9	44,0	329
Пшенная каша на молоке с маслом		150/10	6,76	9,80	33,4	250

Технология приготовления

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70°С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши.

При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому эти крупы варят в воде, потом добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются хлопья овсяные «Геркулес» и дробленые крупы: овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

Кашу отпускают с маслом.

ИП «Унибаева С.М.»



Технологическая карта

№ 384 по Сборнику рецептов

Наименование блюда: Каша рисовая на молоке

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко

№ п/п	Наименование продуктов	ед. измерения	на одну порцию		на _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупа рис		33,3	33,3		
2	Вода		49 мл	49 мл		
3	Молоко		73мл	73мл		
4	Соль		2 гр	2 гр		
5	Сахар		10 гр	10 гр		
6	Масло		10 гр	10 гр		
	Выход:			150/10		

Технология приготовления

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и другие дробленые крупы, а также хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Ветские каши готовят на воде, молоке или в молоке с добавлением воды. Из 1 кг. крупы получается от 4 до 5 кг. каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

