

*Сладкие блюда
и горячие
напитки*

Технологическая карта № **ПРСОКДЕ**

Наименование изделия: **Сок фруктовый**

Номер рецептуры: **00**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
сок в ассортименте	100	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,5	0,1	10	46	8	0,05	0,04	0,04	0,5

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200мл непосредственно перед отпуском.
Температура подачи 15-20*С

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: сок налит в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: соответствует данному виду сока.
Вкус: соответствует данному виду сока.
Запах: соответствует данному виду сока.

Технологическая карта № **ПРСОКДЕ**

Наименование изделия: **Сок фруктовый**

Номер рецептуры: **00**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
сок в ассортименте	150	150
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,75	0,15	15	69	12	0,08	0,05	0,06	0,75

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200мл непосредственно перед отпуском.
Температура подачи 15-20*С

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует данному виду сока.

Вкус: соответствует данному виду сока.

Запах: соответствует данному виду сока.

Технологическая карта № **ПРСОКДЕ**

Наименование изделия: **Сок фруктовый**

Номер рецептуры: **00**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
сок в ассортименте	200	200
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Са	Fe	В1	В2	С
1	0,2	20	92	16	0,1	0,07	0,08	1

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200мл непосредственно перед отпуском.
Температура подачи 15-20*С

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: сок налит в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: соответствует данному виду сока.
Вкус: соответствует данному виду сока.
Запах: соответствует данному виду сока.

Технологическая карта № **Д07ЖД19**

Наименование изделия: **Какао с молоком**

Номер рецептуры: **272**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
какао	1	1
Вода	170	170
молоко	40	40
сахар	8	8
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,4	2,3	10,2	69	81,09	0,37	0,02	0,09	0,39

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Кофейный напиток заливают кипятком и доводят до кипения. Настаивают, процеживают. Заливают горячей смесью молока с водой. Добавляют сахар и доводят до кипения. Можно готовить на одном молоке. Подают в горячем виде.Отпускают горячим 60-70°C.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку, вкус сладкий. Температура подачи 65C.

Технологическая карта № **Д07ЖГ19**

Наименование изделия: **Кофейный напиток на молоке**

Номер рецептуры: **270**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
кофейный напиток	1	1
Вода	170	170
молоко	40	40
сахар	8	8
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,1	2,1	11	70	105,86	0,11	0,03	0,12	0,52

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Кофейный напиток заливают кипятком и доводят до кипения. Настаивают, процеживают. Заливают горячей смесью молока с водой. Добавляют сахар и доводят до кипения. Можно готовить на одном молоке.

Подают в горячем виде.Отпускают горячим 60-70°C. Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку, вкус сладкий. Температура подачи 65C.

Технологическая карта № **Ш07ИЯ19**

Наименование изделия: **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: **266**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
чай высшего или 1-го сорта	0,57	0,57
Вода	195	195
сахар	15	15
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Са	Fe	В1	В2	С
0,1	0,02	9,9	35	0,13	0,01	0	0	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.
При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар и заливают чаем.
Отпускают горячим 60-70°C.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Аромат и вкус напитка характерны для сорта чая.
В зависимости от добавки чай приобретает привкус.
Напиток прозрачный, цвет коричневый. Если чай непрозрачный или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен. Температура подачи 65C.

Технологическая карта № **Д07ЖА19**

Наименование изделия: **Чай с молоком и сахаром**

Номер рецептуры: **267**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
чай высшего или 1-го сорта	0,57	0,57
Вода	140	140
сахар	10	10
молоко	50	50
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
1,47	1,47	8,27	51	52,81	0,07	0,01	0,05	0,25

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Чай заваривают,наливают горячее кипяченое молоко, кладут сахар,перемешивают, доводят до кипения.При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар и заливают чаем.
Отпускают горячим 60-70°С. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: стакан с жидкостью сервато-белого цвета
Консистенция:жидкая
Цвет:серовато-белый
Вкус и запах:сладкий, свойственный молоку и чаю.

Технологическая карта № **Д07РД19**

Наименование изделия: **Чай с лимоном и с сахаром**

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
чай высшего или 1-го сорта	0,57	0,57
Вода	184	184
сахар	10	10
лимон свежий	6	5
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,13	0,04	6,27	25	2,63	0,08	0	0	1,12

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.
При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар и кладут тонкий кружочек лимона и заливаем чаем.
Отпускают горячим 60-70°C. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Аромат и вкус напитка характерны для сорта чая.
В зависимости от добавки чай приобретает привкус.
Напиток прозрачный, цвет коричневый.

Технологическая карта № **Д07Ж319**

Наименование изделия: **Напиток витаминный Витоша**

Номер рецептуры: **279**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
витаминный напиток витошка	18	18
Вода	200	200
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0	0	15,8	60	0	0	0,23	0,29	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Концентрат витаминного напитка "Витошка" растворяют в кипяченой воде. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры и порционируют в стаканы. Температура отпуска: не ниже 15С*.Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:стакан с жидкостью определённого цвета

Консистенция:жидкая

Цвет: в зависимости от смеси Валетек

Вкус и цвет:сладковатый

Технологическая карта № **Д07ЖЛ19**

Наименование изделия: **Напиток яблочный**

Номер рецептуры: **282**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
яблоки	20,5	18
сахар	15	15
Вода	200	200
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0	0	17,6	67	56,51	0,81	0,04	0,04	9,36

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10—15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают. Напиток подают в стакане. Температура напитка должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – прозрачный напиток налит в стаканы;

Цвет – характерный для используемого сырья;

Вкус, запах – запах яблока; вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью;

Консистенция – однородная, жидкая.

Технологическая карта № **Д07ЖМСЧ**

Наименование изделия: **Напиток витаминизированный из черной смородины**

Номер рецептуры: **0**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
смородина черная	20	20
сахар	20	20
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,38	0,07	11,53	48	1,44	26,55	0,01	0,02	32

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Черную смородину перемешивают с сахаром. Смесь смешивают с кипяченной водой и доводят до кипения, охлаждают до комнатной температуры. Напиток подают в стакане. Температура напитка должна быть не выше 14*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – прозрачный напиток налит в стаканы;
 Цвет – темно-красный;
 Вкус, запах – кисло-сладкий запах с ароматом смородины;
 Консистенция – плоды мягкие.

Технологическая карта № **Д07ЖИ20**

Наименование изделия: **Компот из смеси сухофруктов "С"**

Номер рецептуры: **276**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто		Нетто
смесь сухофруктов	18		18
сахар	15		15
Вода	200		200
Выход:			200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
1	0,05	27,5	110	28,69	0,61	0,01	0,03	0,5

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № **Д07ЖНЗМ**

Наименование изделия: **Компот из черной смородины замороженной**

Номер рецептуры: **0**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
смородина черная	24	24
сахар	20	20
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,2	0,02	17	58	0,64	39,29	0	0	6

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Размороженные ягоды мыть в холодной воде, размять ягодный жмых, залить горячей водой и кипятить 5-7 мин, дать ягодному отвару настояться 15-20 мин., процедить.

Охлаждается и подается в холодном виде. Компот подают в стакане. Температура подачи от 10 до 15*С. Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – стакан с жидкостью

Цвет – темно-красный характерный смородине;

Вкус, запах – кисло-сладкий с ароматом смородины;

Консистенция – жидкая.

Технологическая карта № **Д07ИЦ19**

Наименование изделия: **Кефир**

Номер рецептуры: **261**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
кефир	103,125	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,81	0,04	3,63	26	110,88	0,09	0,03	0,14	0,28

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Кефир подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14°C и не ниже 7°C.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности; Цвет – белый;
Вкус, запах – запах кислый, сладковатый; вкус характерный для данного вида напитка.
Консистенция – однородная, хорошо концентрированная, густая.

Технологическая карта № **Д07ИЦ19**

Наименование изделия: **Кефир**

Номер рецептуры: **261**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
кефир	206,25	200
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5,62	0,08	7,26	52	221,76	0,18	0,06	0,28	0,56

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Кефир подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14°C и не ниже 7°C.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности; Цвет – белый;
Вкус, запах – запах кислый, сладковатый; вкус характерный для данного вида напитка.
Консистенция – однородная, хорошо концентрированная, густая.