

Супы

Технологическая карта № **Д07Д019**

Наименование изделия: **Суп картофельный с бобовыми и гречками**

Номер рецептуры: **60**

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
картофель	50,667	40
лук репчатый	9,333	8
морковь	13,333	10,667
масло растительное	4	4
горох	16,133	16
Вода	144	144
хлеб пшеничный	25,333	21,333
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
6	3,47	23,6	152	24,88	1,77	0,17	0,07	3,68

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Фасоль, горох, чечевицу подготавливают (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, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10х10) и подсушить до хрустящего состояния в жарочном шкафу.Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

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 № **Д07Д019**

Наименование изделия: **Суп картофельный с бобовыми и гречками**

Номер рецептуры: **60**

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
картофель	63,334	50
лук репчатый	11,666	10
морковь	16,666	13,334
масло растительное	5	5
горох	20,166	20
Вода	180	180
хлеб пшеничный	31,666	26,666
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
7,5	4,34	29,5	190	31,1	2,21	0,21	0,09	4,6

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят.
 Фасоль, горох, чечевицу подготавливают (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, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.
 Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10х10) и подсушить до хрустящего состояния в жарочном шкафу.Температура подачи: 70±5°С.
 Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

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 № **Д07ДИ19**

Наименование изделия: **Борщ с капустой и картофелем со сметаной**

Номер рецептуры: **53**

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
свекла, с сентября (20%)	50		40
с января (25%)	53,333		40
капуста белокочанная, отходность (20%)	25		20
картофель, с сентября (25%)	20		20
с ноября (30%)	28,571		20
с января (35%)	30,769		20
с марта (40%)	33,333		20
морковь, с сентября (20%)	11,667		10
с января (25%)	13,333		10
лук репчатый, отходность (16%)	11,667		10
томат паста	3		3
масло растительное	5		5
кислота лимонная	0,008		0,008
Вода	200		200
сметана	8,333		8,333
Выход:		250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
1,67	4,83	11,67	97	29,5	0,97	0,03	0,05	7,97

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую нарезают соломкой и тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, лимонной кислоты, масла сливочного и небольшого количества бульона (15-20% к массе свеклы).

Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Шинкованные морковь, лук репчатый и сушеный корень петрушки припускают в масле сливочном с добавлением бульона (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10 -15 минут.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут измельченную свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый, и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной.Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

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 № **Д07ДИ19**

Наименование изделия: **Борщ с капустой и картофелем со сметаной**

Номер рецептуры: **53**

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
свекла, с сентября (20%)	40	32
с января (25%)	42,667	32
капуста белокачаная, отходность (20%)	20	16
картофель, с сентября (25%)	16	16
с ноября (30%)	22,857	16
с января (35%)	24,615	16
с марта (40%)	26,667	16
морковь, с сентября (20%)	9,333	8
с января (25%)	10,667	8
лук репчатый, отходность (16%)	9,333	8
томат паста	2,4	2,4
масло растительное	4	4
кислота лимонная	0,007	0,007
Вода	160	160
сметана	6,667	6,667
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
1,33	3,87	9,33	77	23,6	0,77	0,03	0,04	6,37

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную капусту белокачанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую нарезают соломкой и тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, лимонной кислоты, масла сливочного и небольшого количества бульона (15-20% к массе свеклы).

Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Шинкованные морковь, лук репчатый и сушеный корень петрушки припускают в масле сливочном с добавлением бульона (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10 -15 минут.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут измельченную свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый, и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной.Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

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 № **Д07ДА19**

Наименование изделия: **Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной**

Номер рецептуры: **50**

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
капуста белокачаная, отходность (20%)	50,667	40
картофель, с сентября (25%)	30,667	24
с ноября (30%)	34,286	24
с января (35%)	36,923	24
с марта (40%)	40	24
морковь, с сентября (20%)	10	8
с января (25%)	10,667	8
лук репчатый, отходность (16%)	9,333	8
Вода	160	160
сметана	6,667	6,667
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	4,4	6,67	73	25,95	0,56	0,04	0,04	9,59

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Белокочанную капусту нарезают соломкой, очищенный картофель - кубиками или брусочками, репчатый лук и морковь шинкуют. В кипящую воду закладывают картофель и варят до полуготовности 7-10 минут. Затем добавляют капусту, лук, морковь, соль и варят до готовности 10- 15 минут. В готовые щи добавляют сметану, прошедшую термическую обработку и доводят до кипения. Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленных щей из свежей капусты с картофелем, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № **Д07ДА19**

Наименование изделия: **Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной**

Номер рецептуры: **50**

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
капуста белокачаная, отходность (20%)	63,333	50
картофель, с сентября (25%)	38,333	30
с ноября (30%)	42,857	30
с января (35%)	46,154	30
с марта (40%)	50	30
морковь, с сентября (20%)	12,5	10
с января (25%)	13,333	10
лук репчатый, отходность (16%)	11,667	10
Вода	200	200
сметана	8,333	8,333
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
1,83	5,5	8,33	92	32,43	0,7	0,05	0,05	11,98

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Белокачанную капусту нарезают соломкой, очищенный картофель - кубиками или брусочками, репчатый лук и морковь шинкуют. В кипящую воду закладывают картофель и варят до полуготовности 7-10 минут. Затем добавляют капусту, лук, морковь, соль и варят до готовности 10- 15 минут. В готовые щи добавляют сметану, прошедшую термическую обработку и доводят до кипения. Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПин 2.4.5.2409-08.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленных щей из свежей капусты с картофелем, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № **Д07ДЛ19**

Наименование изделия: **Суп картофельный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: **56**

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
картофель, с сентября (25%)	74,667		60
с ноября (30%)	85,714		60
с января (35%)	92,308		60
с марта (40%)	100		60
макаронные изделия	8		8
морковь, с сентября (20%)	10		8
с января (25%)	10,667		8
лук репчатый, отходность (16%)	9,333		8
масло растительное	2,667		2,667
Вода	152		152
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
2,13	2	15,07	89	10,96	0,69	0,01	0,04	5,28

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 мин.

Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 мин до готовности супа.

Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.
Температура подачи: 70±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Вкус бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса.

Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение.

Цвет куриного и мясного бульона янтарный, желтый.

Консистенция:соотношение жидкой и плотной части

Технологическая карта № **Д07ДЛ19**

Наименование изделия: **Суп картофельный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: **56**

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
картофель, с сентября (25%)	93,334	75
с ноября (30%)	107,143	75
с января (35%)	115,385	75
с марта (40%)	125	75
макаронные изделия	10	10
морковь, с сентября (20%)	12,5	10
с января (25%)	13,333	10
лук репчатый, отходность (16%)	11,666	10
масло растительное	3,334	3,334
Вода	190	190
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,66	2,5	18,84	111	13,7	0,86	0,01	0,05	6,6

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 мин.

Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 мин до готовности супа.

Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.
Температура подачи: 70±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Вкус бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса.

Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение.

Цвет куриного и мясного бульона янтарный, желтый.

Консистенция:соотношение жидкой и плотной части

Технологическая карта № **Д07ДЯ19**

Наименование изделия: **Уря с птицей**

Номер рецептуры: **71**

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
куриное филе	34,667	33,333
Вода	192	192
крупа пшенная	10,667	10,667
лук репчатый	10,667	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
8,67	5,47	15,07	145	12,24	1,05	0,08	0,04	0,4

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Куриное филе залить водой, добавить соль и сварить при слабом кипении, удаляя пену.

Готовое филе вынуть из бульона и нарезать кусками.

Пшено тщательно промыть теплой водой, ошпарить кипятком, положить в кипящий бульон и сварить до готовности.

За 10 минут до окончания варки добавить мелко нарезанный репчатый лук и специи.

При подаче на стол в тарелки с супом кладут куски мяса.Температура подачи не менее 65С*.Срок реализации с момента приготовления 2 часа.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:в жидкой части супа крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

Консистенция: лук-мягкий, крупа хорошо разварилась,соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет:золотистый

Вкус и запах:входящих в блюдо продуктов, умеренно соленый.

Технологическая карта № **Д07ДЯ19**

Наименование изделия: **Уря с птицей**

Номер рецептуры: **71**

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
куриное филе	43,334		41,666
Вода	240		240
крупа пшенная	13,334		13,334
лук репчатый	13,334		10
Выход:		250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
10,84	6,84	18,84	181	15,3	1,31	0,1	0,05	0,5

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Куриное филе залить водой, добавить соль и сварить при слабом кипении, удаляя пену.

Готовое филе вынуть из бульона и нарезать кусками.

Пшено тщательно промыть теплой водой, ошпарить кипятком, положить в кипящий бульон и сварить до готовности.

За 10 минут до окончания варки добавить мелко нарезанный репчатый лук и специи.

При подаче на стол в тарелки с супом кладут куски мяса.Температура подачи не менее 65С*.Срок реализации с момента приготовления 2 часа.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:в жидкой части супа крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

Консистенция: лук-мягкий, крупа хорошо разварилась,соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет:золотистый

Вкус и запах:входящих в блюдо продуктов, умеренно соленый.

Технологическая карта № **Д07ДЦКЕ**

Наименование изделия: **Уха с крупой**

Номер рецептуры: **68**

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
филе кеты	24,617	21,667
картофель, с сентября (25%)	63,333	50
с ноября (30%)	71,429	50
с января (35%)	76,923	50
с марта (40%)	83,333	50
крупя перловая	8,333	8,333
лук репчатый, отходность (16%)	23,333	20
Вода	213,333	213,333
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
5,83	1,33	13,83	92	15,97	0,77	0,08	0,05	4,88

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают.

Из филе рыбы варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу перловую (сваренную до полуготовности), картофель, нарезанный кубиками, лук репчатый, нарезанный мелкими кубиками, и варят. За 10-15 мин до окончания варки кладут соль и варят до готовности. По окончании варки в уху кладут масло сливочное. Уху готовят и без масла.

Порционированную рыбу варят отдельно и кладут при отпуске. Температура подачи 75 °С. Срок реализации с момента приготовления 2 часа.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый.

Вкус: рыбы и овощей.Запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта № **ДО7ДЦКЕ**

Наименование изделия: **Уха с крупой**

Номер рецептуры: **68**

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
филе кеты	19,693	17,333
картофель, с сентября (25%)	50,667	40
с ноября (30%)	57,143	40
с января (35%)	61,538	40
с марта (40%)	66,667	40
крупка перловая	6,667	6,667
лук репчатый, отходность (16%)	18,667	16
Вода	170,667	170,667
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
4,67	1,07	11,07	73	12,77	0,61	0,07	0,04	3,91

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают.

Из филе рыбы варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу перловую (сваренную до полуготовности), картофель, нарезанный кубиками, лук репчатый, нарезанный мелкими кубиками, и варят. За 10-15 мин до окончания варки кладут соль и варят до готовности. По окончании варки в уху кладут масло сливочное. Уху готовят и без масла.

Порционированную рыбу варят отдельно и кладут при отпуске. Температура подачи 75 °С. Срок реализации с момента приготовления 2 часа.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый.

Вкус: рыбы и овощей.Запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта № **Д07ДГ19**

Наименование изделия: **Рассольник ленинградский со сметаной**

Номер рецептуры: **51**

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
картофель	80	60
крупя перловая	4	4
морковь	10	8
лук репчатый	4,761	4
масло растительное	2	2
огурцы соленые	21,333	12
масло сливочное	2	2
сметана	6,667	6,667
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
1,73	4	12,4	95	12	0,96	0,07	0,04	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь - соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, сметану, пройденную термическую обработку.Срок реализации блюда "Рассольник ленинградский" при хранении на мармите или горячей плите - не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.Температура подачи не менее 65*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой.

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный - овощей.

Технологическая карта № **Д07ДГ19**

Наименование изделия: **Рассольник ленинградский со сметаной**

Номер рецептуры: **51**

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
картофель	100	75
крупа перловая	5	5
морковь	12,5	10
лук репчатый	5,951	5
масло растительное	2,5	2,5
огурцы соленые	26,666	15
масло сливочное	2,5	2,5
сметана	8,334	8,334
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,16	5	15,5	119	15	1,2	0,09	0,05	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь - соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, сметану, пройденную термическую обработку.Срок реализации блюда "Рассольник ленинградский" при хранении на мармите или горячей плите - не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.Температура подачи не менее 65*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой.

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный - овощей.

Технологическая карта № **Д07ДП19**

Наименование изделия: **Суп крестьянский с крупой и сметаной**

Номер рецептуры: **62**

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
капуста белокачаная, отходность (20%)	38,333	30
картофель, с сентября (25%)	31,667	25
с ноября (30%)	35,714	25
с января (35%)	38,462	25
с марта (40%)	41,667	25
морковь, с сентября (20%)	41,667	25
с января (25%)	33,333	25
лук репчатый, отходность (16%)	11,667	10
масло растительное	5	5
крупка пшенная	5	5
Вода	200	200
сметана	8,333	8,333
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,17	5,67	12,5	110	23,33	0,63	0,05	0,03	8

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупку перловую, ячневую, овсяную,пшённую, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупку, свежую белокачанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 10—15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи и томатное пюре или помидоры.Крупку рисовую и пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные "Геркулес" закладывают за 15—20 мин до готовности супа. Отпускают суп со сметаной,прошедшей термическую обработку.Температура подачи 65С*.Срок реализации с момента приготовления 2 часа.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Крупка хорошо набухла, но не разварена, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие.

На поверхности — блески жира. Бульон полупрозрачный.Вкус без горечи, в меру соленый, аромат овощей.

Технологическая карта № **Д07ДП19**

Наименование изделия: **Суп крестьянский с крупой и сметаной**

Номер рецептуры: **62**

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
капуста белокачаная, отходность (20%)	30,667	24
картофель, с сентября (25%)	25,333	20
с ноября (30%)	28,571	20
с января (35%)	30,769	20
с марта (40%)	33,333	20
морковь, с сентября (20%)	33,333	20
с января (25%)	26,667	20
лук репчатый, отходность (16%)	9,333	8
масло растительное	4	4
крупка пшенная	4	4
Вода	160	160
сметана	6,667	6,667
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
1,73	4,53	10	88	18,67	0,51	0,04	0,03	6,4

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупку перловую, ячневую, овсяную,пшённую, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупку, свежую белокачанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 10—15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи и томатное пюре или помидоры.Крупку рисовую и пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные "Геркулес" закладывают за 15—20 мин до готовности супа. Отпускают суп со сметаной,прошедшей термическую обработку.Температура подачи 65С*.Срок реализации с момента приготовления 2 часа.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Крупка хорошо набухла, но не разварена, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие.

На поверхности — блески жира. Бульон полупрозрачный.Вкус без горечи, в меру соленый, аромат овощей.

Технологическая карта № **Д07ДФ19**

Наименование изделия: **Суп из овощей**

Номер рецептуры: **64**

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
картофель, с сентября (25%)	61,666	50
с ноября (30%)	71,429	50
с января (35%)	76,923	50
с марта (40%)	83,333	50
капуста белокачаная, отходность (20%)	83,334	50
лук репчатый, отходность (16%)	25	20
масло растительное	5	5
горошек зеленый консервированный	12,334	8
Вода	190	190
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Са	Fe	В1	В2	С
2	4,34	10,84	91	22,39	0,76	2	4,34	9

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Мелко нашинкованную морковь, лук пассеруют на сливочном масле. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокачанную капусту, дольки картофеля.За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль. Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной. Температура подачи 75*. Срок реализации с момента приготовления 2 часа.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: капуста, коренья, нарезаны соломкой, картофель - дольками.Консистенция: овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло - оранжевый Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов, умеренно соленый

Технологическая карта № **Д07ДФ19**

Наименование изделия: **Суп из овощей**

Номер рецептуры: **64**

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
картофель, с сентября (25%)	49,333	40
с ноября (30%)	57,143	40
с января (35%)	61,538	40
с марта (40%)	66,667	40
капуста белокочанная, отходность (20%)	66,667	40
лук репчатый, отходность (16%)	20	16
масло растительное	4	4
горошек зеленый консервированный	9,867	6,4
Вода	152	152
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
1,6	3,47	8,67	73	17,91	0,61	1,6	3,47	7,2

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Мелко нашинкованную морковь, лук пассеруют на сливочном масле. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, дольки картофеля. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль. Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной. Температура подачи 75°. Срок реализации с момента приготовления 2 часа.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: капуста, коренья, нарезаны соломкой, картофель - дольками. Консистенция: овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло - оранжевый Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов, умеренно соленый