 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 254

Наименование блюда : **Каша гречневая рассыпчатая с яйцом**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б |  | Ж |  | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |
| Крупа гречневая | 400 | 400 |  |  |  |  |  |  |
| Вода | 600 | 600 |  |  |  |  |  |  |
| Масса каши | - | 830 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 55 | 55 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца | 3 ¼ шт. | 130 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : |  |  | 65,84 | 16,45 | 73,52 | 0,00 | 43,76 | 1810,55 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 1,27 | 1,11 | 0,00 | 154,94 | 29,55 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: крупу перебирают и варят гречневую рассыпчатую кашу по рецептуре «Каша гречневая рассыпчатая». При приготовлении каши с яйцами в кашу за 5 мин до готовности добавляют мелкорубленные вареные яйца, растопленное сливочное масло и уваривают на водяной бане при температуре 100 0 С 5–7 мин или в жарочном шкафу при температуре 140 0 С 5 мин при закрытой крышке.

**Температура подачи** : 65 0 С

**Срок реализации** : не более одного часа с момента приготовления

**Требования к качеству** : зерна крупы набухшие, мягкие, частично деформированные, хорошо отделяются друг от друга. Рубленные яйца распределены равномерно.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 510

Наименование блюда : **Какао с молоком сгущенным**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б |  | Ж |  | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |
| Какао-порошок | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко цельное сгущенное с сахаром | 38 | 38 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 175,5 | 175,5 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 3 | 3 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 3,71 | 2,74 | 3,83 | 0,60 | 24,49 | 148,17 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | 24 | Са | Fe |
| 0,03 | 0,15 | 0,38 | 121,87 | 0,97 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: какао-порошок перемешивают с сахаром, разводят небольшим количеством кипящей смеси сгущенного молока и воды. Тщательно растирают, чтобы не было комков. Полученную смесь вливают при активном помешивании в кипящую смесь воды и сгущенного молока, доводят до кипения.

**Температура подачи** : 65 0 С

**Срок реализации** : не более одного часа с момента приготовления

**Требования к качеству** : цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах свойственный какао, сладкий.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126

Наименование блюда : **Плоды свежие**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энерг.ценностьккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | вт.ч. раст |
| Яблоки  | 100 | 100 | 0,40 | 0,00 | 0,40 | 0,40 | 10,40 | 45,00 |
|  или груши | 100 | 100 | 0,40 | 0,00 | 0,30 | 0,30 | 9,50 | 42,00 |
|  или персики | 100 | 100 | 0,90 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 9,50 | 43,00 |
|  или абрикосы | 100 | 100 | 0,90 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 9,00 | 44,00 |
|  или бананы | 100 | 100 | 1,50 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 21,00 | 89,00 |
|  или виноград | 105 | 100 | 0,60 | 0,00 | 0,20 | 0,20 | 15,00 | 65,00 |
|  или слива | 100 | 100 | 0,80 | 0,00 | 0,30 | 0,30 | 9,60 | 49,00 |
|  или киви | 100 | 100 | 0,80 | 0,00 | 0,40 | 0,40 | 8,10 | 47,00 |
|  или апельсин | 100 | 100 | 0,70 | 0,00 | 0,30 | 0,30 | 8,10 | 43,00 |
|  или грейпфрут | 100 | 100 | 0,70 | 0,00 | 0,20 | 0,20 | 6,50 | 35,00 |
|  или мандарин | 100 | 100 | 0,80 | 0,00 | 0,20 | 0,20 | 11,50 | 38,00 |
|  или хурма | 100 | 100 | 0,50 | 0,00 | 0,40 | 0,40 | 15,30 | 67,00 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| Яблоки  | 0,03 | 0,02 | 10,00 | 16,00 | 2,20 |
| Груши  | 0,02 | 0,03 | 5,00 | 19,00 | 2,30 |
| Персики  | 0,04 | 0,03 | 10,00 | 20,00 | 0,60 |
| Абрикосы  | 0,03 | 0,06 | 10,00 | 28,00 | 0,70 |
| Бананы  | 0,04 | 0,05 | 10,00 | 8,00 | 0,60 |
| Виноград  | 0,05 | 0,02 | 6,00 | 30,00 | 0,60 |
| Слива  | 0,06 | 0,04 | 10,00 | 20,00 | 0,50 |
| Киви  | 0,02 | 0,04 | 180,00 | 40,00 | 0,80 |
| Апельсин  | 0,04 | 0,03 | 60,00 | 34,00 | 0,30 |
| Грейпфрут  | 0,05 | 0,03 | 45,00 | 23,00 | 0,50 |
| Мандарин  | 0,06 | 0,03 | 38,00 | 35,00 | 0,10 |
| Хурма  | 0,02 | 0,03 | 15,00 | 127,00 | 2,50 |

**Выход : 100**

**Технология приготовления** : подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

**Требования к качеству** :целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод. Цвет, вкус, запах соответствуют виду плодов или ягод

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133

Наименование блюда : **Икра свекольная или морковная**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б |  | Ж |  | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |
| Свекла свежая | 96 | 75\* |  |  |  |  |  |  |
|  или морковь | 94 | 75\* |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 21 | 18 |  |  |  |  |  |  |
| Томатное пюре | 28 | 28 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 8 | 8 |  |  |  |  |  |  |
| Лимонная кислота | 0,45 | 0,45 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 1,2 | 1,2 |  |  |  |  |  |  |
| Итого (по свекле) : | 1,40 | 0,00 | 7,53 | 7,53 | 6,31 | 118,94 |

\*Масса вареный очищенных овощей

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,03 | 0,03 | 6,30 | 36,59 | 1,54 |

**Выход : 100**

**Технология приготовления**: свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют йодированную соль, лимонную кислоту, сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают 50–100 г на порцию.

**Температура подачи** :140 С

**Срок реализации** : не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству** : консистенция густая, однородная. Цвет свекольной икры малиново-красный, морковной – оранжевый. Вкус и запах продуктов, входящих в блюдо.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 148

Наименование блюда : **Рассольник ленинградский**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |  |  |
| Картофель | 400 | 300 |  |  |  |  |  |  |
| Крупа: рисовая, овсяная, пшеничная\* | 50 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь  | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 24 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Огурцы соленые | 67 | 60 |  |  |  |  |  |  |
| Бульон или вода | 750 | 750 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 8,35 | 0,00 | 21,49 | 21,49 | 51,08 | 489,37 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,36 | 0,22 | 47,4 | 57,95 | 3,23 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: крупу овсяную, пшеничную, рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. В этом случае норма расхода огурцов (масса брутто), приведенная в рецептурах, увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10–15 мин. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным или растительным маслом морковь, пассированный репчатый лук, через 5–10 мин вводят припущенные огурцы, йодированную соль и варят еще 10 мин. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.

**Температура подачи**: 75 0 С.

**Срок реализации** : не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству** : овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, крупы, овощей.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 432

Наименование блюда : **Макаронные изделия отварные**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |  |  |
| Макаронные изделия | 340 | 340 |  |  |  |  |  |  |
| Масса отварных макаронных изделий | - | 960 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 45 | 45 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 36,87 | 0,22 | 41,55 | 4,42 | 225,65 | 1469,41 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 14,68 | 0,25 | 0,00 | 85,26 | 7,08 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: длинные макароны разламывают на мелкие части. Макаронные изделия варят в большом количестве подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6л воды, 50г йодированной соли). Варят макароны – 20-30 мин., вермишель – 10-12 мин. Проверяют на готовность – на разрезе не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-1600С 5 мин.

**Температура подачи**: 65 0 С.

**Срок реализации** : не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству** : макаронные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование блюда :**Бефстроганов из отварной говядины**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б |  | Ж |  | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |
| Говядина (лопаточная, подлопаточная, грудная части, боковой и наружный куски тазобедренной части) | 153 | 113,5 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 3,5 | 2,3 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 3,5 | 2,3 |  |  |  |  |  |  |
| Петрушка (корень) | 2,8 | 2,3 |  |  |  |  |  |  |
| Масса отварного мяса | - | 70 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 9,4 | 7\* |  |  |  |  |  |  |
| Соус сметанный | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | 21,16 | 20,97 | 19,75 | 0,00 | 2,02 | 270,47 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,08 | 0,19 | 0,48 | 27,93 | 3,15 |

**Выход : с соусом 120**

**Технология приготовления**: отварное мясо зачищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой длиной 3 х 3 х 30 мм и соединяют с отварной протертой вареной морковью, сметанным соусом и тушат 5 – 10 минут в посуде, с закрытой крышкой. Отпускают с соусом и гарниром.
Гарниры: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные и тушеные, овощные пюре.
Соусы: сметанный, молочный.

**Температура подачи** : 65 0 С

**Срок реализации** : не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству** : кусочки мяса сохранили форму нарезки, серого цвета, мягкие. Вкус и аромат вареного мяса, сметаны и овощей, в меру соленый.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 526

Наименование блюда : **Компот из плодов или ягод сушеных**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энерг.ценностьккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | вт.ч. раст |
| Яблоки  | 15 | 56\* |  |  |  |  |  |  |
|  или груши  | 30 | 45\* |  |  |  |  |  |  |
|  или курага  | 20 | 37\* |  |  |  |  |  |  |
|  или чернослив | 25 | 37\* |  |  |  |  |  |  |
|  или урюк  | 25 | 46\* |  |  |  |  |  |  |
|  или изюм  | 20 | 32\* |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 202 | 202 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : (по яблокам) | 0,33 | 0,00 | 0,20 | 0,20 | 21,87 | 90,58 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,02 | 0,00 | 0,28 | 8,46 | 7,17 |

\*Масса плодов или ягод отварных.

**Выход : 200**

**Технология приготовления** : плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2часа, яблоки 20-30минут, чернослив-урюк-курагу 10-20минут, изюм 5-10минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром.

**Температура подачи** : 14 0С

**Срок реализации** : не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству** : вкус и запах кисло-сладкий или сладкий, в зависимости от входящих в компот сухофруктов. Аромат соответствует виду фрукта. Консистенция жидкая, плоды пропитаны отваром, сварены до полной готовности. Отвар прозрачен. Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

Наименование блюда : **Хлеб пшеничный**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б |  | Ж |  | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |
| Хлеб пшеничный формовой | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 7,60 | 0,00 | 0,80 | 0,80 | 49,20 | 235,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,11 | 0,03 | 0,00 | 20,00 | 1,10 |

**Выход : 100**

**Технология приготовления**: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Требования к качеству** : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах пшеничного хлеба.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123

Наименование блюда : **Хлеб ржаной**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б |  | Ж |  | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |
| Хлеб ржаной формовой | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 6,60 | 0,00 | 1,20 | 1,20 | 33,40 | 174,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,18 | 0,08 | 0,00 | 35,00 | 3,90 |

**Выход : 100**

**Технология приготовления**: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Требования к качеству** : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах ржаного хлеба.

  Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 329

Наименование блюда : **Пудинг творожный запеченный**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энерг.ценностьккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | вт.ч. раст |
| Творог  | 114 | 112,5 |  |  |  |  |  |  |
| Крупа манная  | 11 | 11 |  |  |  |  |  |  |
| Изюм  | 15,4 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Сухари  | 3,7 | 3,7 |  |  |  |  |  |  |
| Яйцо  | ¼ шт | 8 |  |  |  |  |  |  |
| Ванилин  | 0,02 | 0,02 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 11 | 11 |  |  |  |  |  |  |
| Сметана  | 3,7 | 3,7 |  |  |  |  |  |  |
| Сухари  | 5,2 | 5,2 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готового пудинга | - | 150 |  |  |  |  |  |  |
| Итого :  | 26,34 | 20,25 | 14,92 | 0,23 | 34,47 | 333,89 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,09 | 0,34 | 0,29 | 191,70 | 1,36 |

**Выход : 150**

**Технология приготовления** : в протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу, растворенный в горячей воде ванилин 1:20, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают слоем 3см на противни или формы, смазанные маслом и посыпанные сухарями, поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 2500С в течении 15мин, затем в камере с температурой 2000С 15-20мин. готовность определяют по изменению плотности, консистенции. Если масса отделилась от стенок, значит внутри температура больше 800С. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20г на выход), соответственно увеличивая выход или уменьшая закладку творога.

Отпускают, поливая фруктовым или молочным сладким соусом.

**Температура подачи** : 65 0С

**Срок реализации** : не более одного-двух часов с момента приготовления.

**Требования к качеству** : порции имеют правильную, не деформированную форму. Консистенция пышная, нежная, вкус входящих в рецептуру продуктов с ароматом ванилина. Соус соответствует рецептуре.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 454

Наименование блюда : **Соус сметанный**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энерг.ценностьккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | вт.ч. раст |
| Овощной отвар или вода | 550 | 550 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная  | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное  | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Масса соуса | - | 500 |  |  |  |  |  |  |
| Сметана  | 500 | 500 |  |  |  |  |  |  |
| Итого :  | 15,66 | 12,99 | 94,03 | 0,32 | 34,25 | 1058,48 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,15 | 0,47 | 1,00 | 434,07 | 1,28 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления** : белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5мин.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-1200С.не допуская изменение цвета, охлаждают до 60-700С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30мин. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Рекомендуют к овощным, мясным, рыбным блюдам.

**Температура подачи** : 65 0С

**Срок реализации** : не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству** : консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисловатый, сметанный. Запах сметаны, кисловатый. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 593

Наименование блюда : **Коржик молочный**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энерг.ценностьккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | вт.ч. раст |
| Мука пшеничная в/с | 32 | 32 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная на подсып  | 1,8 | 1,8 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 17 | 17 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 8 | 8 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца  | 1/20шт | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца для смазки | 1/40шт | 1 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко  | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Натрий двууглекислый | 0,45 | 0,45 |  |  |  |  |  |  |
| Ванилин  | 0,01 | 0,01 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 66 |  |  |  |  |  |  |
| Итого :  | 4,08 | 0,60 | 7,32 | 0,37 | 41,21 | 247,04 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,06 | 0,04 | 0,08 | 16,76 | 0,55 |

**Выход : 60**

**Технология приготовления** : размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течении 1-4 мин. Приготовленное тесто раскатывают виде пласта толщиной 6-7мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-2200С в течении 10-12 мин.

**Температура подачи** : 65 0С

**Срок реализации** : не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству** : изделия круглой формы с узорчатой поверхностью, края с зубчиками. Цвет светло-желтый. Влажность не более 14,50%

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 530

Наименование блюда : **Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энерг.ценностьккал |
| Брутто | Нетто | Б | Ж | У |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | вт.ч. раст |
| Кефир  | 206 | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  или ацидофилин | 216 | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  или простокваша | 200 | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  или ряженка | 205 | 200 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : ( по кефиру) | 5,60 | 5,60 | 4,38 | 0,00 | 8,18 | 94,52 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,06 | 0,30 | 1,40 | 240,00 | 0,20 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления** : из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями по 15г на порцию.

**Температура подачи** : 14 0С

**Срок реализации** : не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству** : кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, консистенция свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.