 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 281

Наименование блюда : **Каша овсяная из хлопьев овсяных «Геркулес» жидкая**

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 |  |  |
| Крупа «Геркулес» | 154 | 154 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 590 | 590 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 290 | 290 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Масса каши | - | 960 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 35,81 | 17,06 | 44,92 | 9,55 | 144,18 | 1135,95 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,83 | 1,00 | 7,67 | 783,91 | 6,19 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: в кипящую смесь молока и воды кладут сахар, йодированную соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут.

**Температура подачи**: 65 0 С

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

**Требования к качеству** : каша растекается на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 514

Наименование блюда : **Кофейный напиток с молоком**

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 |
| Кофейный напиток | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко  | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 120 | 120 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 2,79 | 2,79 | 0,04 | 0,00 | 19,80 | 90,56 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,03 | 0,07 | 1,00 | 113,80 | 0,14 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: наливают посуду в воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течении 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

**Температура подачи** : 65 0 С

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

**Требования к качеству** : цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование блюда : **Яйца вареные**

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 |  |  |
| Яйца (в шт)  | 1 шт | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 5,10 | 5,10 | 4,60 | 0,00 | 0,30 | 63,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,03 | 0,18 | 0,00 | 22,00 | 1,00 |

**Выход : 40**

**Технология приготовления**: яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

**Температура подачи**: 20 0 С

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

**Требования к качеству** : кругло - овальной формы, без трещин на поверхности. Консистенция умеренно плотная, приятный запах слабовыраженный сероводорода.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 532

Наименование блюда : **Соки овощные, фруктовые и ягодные**

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 |
| **Сок яблочный** | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 0,50 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 10,1 | 46,00 |
| **Сок абрикосовый** | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | 0,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 12,7 | 55,00 |
| **Сок апельсиновый** | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 0,70 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 13,2 | 60,00 |
| **Сок сливовый** | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 0,30 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 15,2 | 68,00 |
| **Сок томатный** | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 1,00 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 2,9 | 18,00 |
| **Сок морковный** | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 1,10 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 12,60 | 56,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,01 | 0,01 | 2,00 | 7,00 | 0,20 |

**Сок яблочный**

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,02 | 0,04 | 4,00 | 20,00 | 0,20 |

**Сок абрикосовый**

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,04 | 0,02 | 4,00 | 18,00 | 0,30 |

**Сок апельсиновый**

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,01 | 0,01 | 4,00 | 10,00 | 0,30 |

**Сок сливовый**

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,03 | 0,03 | 1,00 | 7,00 | 0,70 |

 **Сок томатный**

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,01 | 0,02 | 3,00 | 19,00 | 0,60 |

**Сок морковный**

**Выход : 100**

**Технология приготовления**: сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

**Температура подачи** : 14 0 С

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

**Требования к качеству** : внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 120

Наименование блюда :**Овощи натуральные**

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 |
| Помидоры свежие | 107 | 100 | 1,10 | 0,00 | 0,20 | 0,20 | 3,80 | 24,00 |
|  или огурцы свежие | 105 | 100 | 0,80 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 2,50 | 14,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,06 | 0,04 | 25,00 | 14,00 | 0,90 |

**Помидоры**

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,01 | 0,02 | 2,70 | 12,40 | 0,32 |

**Огурцы**

**Выход : 100**

**Технология приготовления**: огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (йодированной солью) или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают месте прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

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

**Требования к качеству** : огурцы и помидоры нарезаны кружочками или дольками. Консистенция огурцов – упругая, хрустящая, помидоров – мягкая. Цвет огурцов – зеленый, помидоров – красный. Вкус и запах, свойственные огурцам и помидорам.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 142

Наименование блюда : **Борщ с капустой и картофелем**

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 |  |  |
| Свекла  | 200 | 160 |  |  |  |  |  |  |
| Капуста свежая\* или квашеная | 10086 | 8060 |  |  |  |  |  |  |
| Картофель  | 107 | 80 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 63 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Томатное пюре | 30 | 30 |  |  |  |  |  |  |
| Бульон или вода | 800 | 800 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 7,11 | 0,00 | 20,55 | 20,55 | 44,97 | 406,27 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,18 | 0,18 | 53,55 | 119,09 | 4,40 |

\*Расчет химического состава проводился по капусте свежей

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 0 С с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 мин добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. При использовании квашеной капусты ее вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты), и тушат вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

**Температура подачи**: 75 0 С. **Срок реализации** : не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству** : на поверхности блестки жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 416

Наименование блюда :**Плов из отварной птицы**

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 |
| Курица I категории потрошенная | 207,5 | 184/132 |  |  |  |  |  |  |
| Масса отварной мякоти птицы без кожи | - | 70 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 11 | 11 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый  | 22 | 11 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 14 | 11 |  |  |  |  |  |  |
| Крупа рисовая | 49 | 49 |  |  |  |  |  |  |
| Бульон для риса | 104 | 104 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готового риса с овощами | - | 140 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | 13,16 | 10,08 | 13,12 | 7,58 | 36,43 | 311,65 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,02 | 0,06 | 0,40 | 18,57 | 0,92 |

**Выход :210**

**Технология приготовления**: подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленный лук, бульон в соответствии с рецептурой, йодированную соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35–40 мин (на водяной бане). При отпуске плов укладывают в тарелку горкой, так чтобы сверху была отварная мякоть кур. При расчете воды следует учесть, что в рисе при промывании остается вода в количестве 15% от массы риса.

**Температура подачи** : 65 0 С

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

**Требования к качеству** :птица нарезана кубиками, морковь, лук – соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой, украшен веточкой зелени. Вкус и запах – отварной курицы, риса и овощей. Не допускается запах подгоревшего мяса, риса, овощей. Цвет птицы и риса белый. Консистенция мякоти птицы – мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 524

Наименование блюда : **Компот из апельсинов с яблоками**

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 |
| Апельсины  | 59 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Яблоки  | 42 | 30 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 120 | 120 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : (по яблокам) | 0,43 | 0,00 | 0,18 | 0,18 | 27,84 | 114,66 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,02 | 0,00 | 7,20 | 15,44 | 0,28 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: яблоки перебирают, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками. Сердцевины яблок, цедру апельсинов заливают водой и варят 7-10 минут, процеживают. Очищенные апельсины нарезают острым ножом на ломтики. Подготовленные фрукты закладывают в фруктовый отвар, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты.

**Температура подачи** : 14 0С

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

**Требования к качеству** : вкус и запах кисло-сладкий с ароматом яблок и апельсинов. Цвет слабо-желтый , с оранжевым оттенком. Консистенция сиропа жидкая, с ломтиками вареных недеформированных яблок и кусочков апельсина.

 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 № 360

Наименование блюда : **Тефтели рыбные**

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 |
| Минтай\* | 63 | 45 |  |  |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный | 9,3 | 9,3 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 14 | 14 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый  | 11 | 9,3 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца  | 1/10 шт | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 5,6 | 5,6 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 83 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |
| Соус белый | - | 30 |  |  |  |  |  |  |
| Масса тушенных тефтелей с соусом | - | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 8,84 | 7,52 | 2,05 | 0,14 | 9,18 | 90,53 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,05 | 0,03 | 0,31 | 27,66 | 0,71 |

\*нормы даны на минтай потрошеный обезглавленный

**Выход** : с соусом 100

**Технология приготовления** : филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке первый раз без хлеба, второй раз вместе с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом, добавляют яйца. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формуют шарики по 3-4шт на порцию, панируют в муке, слегка обжаривают на масле, заливают соусом, добавляя воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 минут. Для приготовления «ежиков» вместо хлеба в массу можно добавлять рис припущенный охлажденный (5кг на 100г выхода).

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Гарниры: овощные пюре, овощи отварные или припущенные, отварные макароны.

**Температура подачи** : 65 0С

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

**Требования к качеству**: изделия хорошо сохранили форму, без трещин. Цвет на разрезе белый с сероватым оттенком. Консистенция – изделия рыхлые, мягкие, сочные. Не допускается излишнее количество муки, посторонние запахи и привкусы.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 468

Наименование блюда : **Соус красный основной**

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 |  |  |
| Бульон мясной | 1000 | 1000 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 30 | 30 |  |  |  |  |  |  |
| Томат - пюре | 200 | 200 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь  | 100 | 80 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Петрушка (корень) | 27 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Лавровый лист  | 0,2 | 0,2 |  |  |  |  |  |  |
| Соль поваренная йодированная | 2,5 | 2,5 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 8,44 | 0,15 | 24,36 | 0,84 | 101,95 | 525,04 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,13 | 0,11 | 9,68 | 98,34 | 2,29 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: очищенные морковь, лук репчатый, корень петрушки нарезают мелкой соломкой, припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сливочного в течении 10-15мин., затем вводят томат – пюре при слабом кипении, припускают еще 10-15минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150-1600С, периодически помешивая, в налитой посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4см до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-800С и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон мясной, затем добавляют припущенные с томатом-пюре овощи и при слабом кипении варят в течении 45-60 мин. в конце варки добавляют соль поваренную йодированную, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Используют соус красный основной для приготовления производных соусов. При использовании соуса красного основного как самостоятельного его заправляют маслом сливочным, предварительно прокипяченным, которое добавляют в соус, тщательно промешивают его до полного соединения масла сливочного с соусом. Затем соус нагревают до температуры от 80до 850С, но не кипятят. Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, изделиям колбасным отварным и др.

**Температура подачи**: 65 0 С.

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

**Требования к качеству** : консистенция жидкой сметаны, однородная, комков муки. Вкус бульона, с легким запахом кореньев.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 578

Наименование блюда : **Булочка домашняя**

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  | 39 | 39 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная на подсып | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 7 | 7 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар (для отделки)  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 9 | 9 |  |  |  |  |  |  |
|  или растительное | 9 | 9 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца (для смазка) | 1/36шт. | 1,2 |  |  |  |  |  |  |
| Дрожжи прессованные | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 17 | 17 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 72,5 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 4,55 | 0,20 | 8,04 | 0,48 | 38,09 | 242,93 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,08 | 0,03 | 0,00 | 11,13 | 0,61 |

**Выход** : **60**

**Технология приготовления**: из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40мин. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 5мин при температуре 230-2400С.

**Температура подачи** : 65 0С

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

**Требования к качеству**: булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, поверхность блестящая. Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру соленый, с привкусом сахара, приятный. Влажность не более 34,00%

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 507

Наименование блюда : **Чай с молоком**

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 |
| Чай - заварка | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко  | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 1,45 | 1,45 | 1,25 | 0,00 | 17,44 | 87,12 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,02 | 0,08 | 0,65 | 65,40 | 0,92 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: в стакан наливают заварку, добавляют сахар, кипяток и горячее кипяченое молоко.

**Температура подачи :** 650С

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

**Требования к качеству** : напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.