 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 273

Наименование блюда : **Каша пшенная вязкая**

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 пшенная | 250 | 250 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 520 | 520 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 260 | 260 |  |  |  |  |  |  |
| Масса каши | - | 960 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 43,64 | 15,18 | 62,50 | 8,25 | 185,86 | 1494,70 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,93 | 0,74 | 6,76 | 690,53 | 7,29 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40–500С), затем горячей водой (60–70 0С), пшено после промывания ошпаривают. При этом необходимо учитывать, что в крупе при промывании остается вода (20–30% от массы крупы). В кипящую воду с молоком, добавляют йодированную соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении.

**Температура подачи**: 65 0 С

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

**Требования к качеству** : зерна крупы хорошо набухшие, консистенция мягкая однородная. Цвет от кремового до желтого, запах соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

 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.

 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 № 169

Наименование блюда : **Суп крестьянский с крупой**

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 |  |  |
| Капуста белокочанная | 150 | 120 |  |  |  |  |  |  |
| Картофель | 133 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная | 40 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| или пшено, хлопья овсяные «Геркулес» | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 50 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Бульон  или вода: для круп  пшено, хлопья овсяные  «Геркулес» | 800 | 800 |  |  |  |  |  |  |
|  для остальных групп | 850 | 850 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 8,12 | 0,00 | 21,03 | 21,03 | 45,46 | 426,34 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,19 | 0,14 | 44,40 | 85,29 | 2,65 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят суп до готовности. 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** : крупа хорошо набухла, но не разварена, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

 Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 394

Наименование блюда :**Пудинг из говядины с овощами и зеленым горошком**

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 часть) | 151 | 113 |  |  |  |  |  |  |
| Масса вареного мяса | - | 70 |  |  |  |  |  |  |
| Капуста белокочанная | 56 | 45 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 44 | 34 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 30 | 30 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |
| Масса припущ. Капусты | - | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Масса припущ. Моркови | - | 30 |  |  |  |  |  |  |
| Крупа манная | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца | 1/4шт | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Сухари пшеничные | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |
| Сметана | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |
| Горошек зеленый | 31 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабрикатов | - | 225 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готового пудинга | - | 200 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | 22,66 | 20,75 | 15,71 | 1,51 | 15,03 | 292,15 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,08 | 0,11 | 2,88 | 76,88 | 2,72 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: мясо зачищают и варят крупным куском 1–1,5 кг до готовности (закладывая в кипящую воду). Нарезают на куски 50–70 г и пропускают через мясорубку с двойной мелкой решеткой дважды. Мясную массу выкладывают на противень, смазанный маслом слоем 3 см, и прогревают при температуре 160 оС 7–10 мин. Охлаждают до 50 оС. Репчатый лук бланшируют и пассеруют на сливочном масле. Морковь, нарезанную мелким кубиком, и мелко рубленую капусту припускают с добавлением сливочного масла, молока и воды до готовности, затем всыпают манную крупу и проваривают до загустения массы. Количество жидкости в овощах должно быть в 3 раза больше количества крупы. Овощную масса охлаждают до 50оС, соединяют с мясным пюре, пассерованным репчатым луком, зеленым горошком, предварительно доведенным до кипения и охлажденным. Затем добавляют яичные желтки, хорошо перемешивают, затем взбивают, постепенно в 2 приемы вводят взбитые в густую пену белки, перемешивая снизу вверх. Полуфабрикат выкладывают в смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3 см, выравнивают, смазывают поверхность сметаной, взбрызгивают маслом и запекают при температуре 250–280 оС в течение 25–30 мин. Готовый пудинг нарезают на порции. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом или соусом молочным, сметанным.

**Температура подачи** : 65 0 С

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

**Требования к качеству** :пудинг с обеих сторон должен иметь нежные румяные корочки, нарезан равномерно (по 1 куску на порцию), уложен на тарелку, полит маслом. Вкуси запах приятные, отварного мяса, овощей, светло-серого цвета. Консистенция рыхлая, пышная

 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 № 339

Наименование блюда : **Лапшевник с творогом**

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 |
| Творог  | 51 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| Лапша  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца  | 1/8 шт | 5 |  |  |  |  |  |  |
| Вода для варки лапши | 80 | 80 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар- песок | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 3 | 3 |  |  |  |  |  |  |
| Сухари пшеничные | 2,5 | 2,5 |  |  |  |  |  |  |
| Сметана  | 2,5 | 2,5 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 175 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готового лапшевника | - | 150 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 16,11 | 11,78 | 8,79 | 1,12 | 21,06 | 223,33 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,06 | 0,18 | 0,13 | 87,64 | 0,98 |

**Выход : 150**

**Технология приготовления**: лапшу варят, не откидывая. Творог, протертый или пропущенный через мясорубку, смешивают с сырыми яйцами, йодированной солью, сахаром и соединяют с вареной лапшой, предварительно до 600С. Массу раскладывают слоем 3,0см на смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями противень или порционные сковороды, поверхность смазывают яйцом со сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 15 мин при температуре 2500С, затем при температуре 2000С 15-20мин.

Нарезают на порции и отпускают лапшевник с соусом молочным, молочным сладким.

**Температура подачи**: 650С

**Срок реализации**: не более двух часов с момента приготовления

**Требования к качеству**: лапшевник аккуратно нарезан на порции, полит соусом. Колер золотистый, ровный, на разрезе – белый. Лапша мягкая, сохранила форму. Вкус свойственный входящим в блюдо продуктам.

  Утверждаю

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 569

Наименование блюда : **«Крендель сахарный»**

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 | 42 | 42 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 12 | 12 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 10,5 | 10,5 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца  | 1/7 шт | 5,1 |  |  |  |  |  |  |
| Яйцо для смазки | - | 4,5 |  |  |  |  |  |  |
| Дрожжи свежие | 0,3 | 0,3 |  |  |  |  |  |  |
| Соль йодированная | 0,23 | 0,23 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Итог сырья | - | 87,9 |  |  |  |  |  |  |
| Выход полуфабриката | - | 87 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар для обсыпки | - | 4,5 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | - | 0,38 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готового изделия | - | 75 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 5,39 | 0,85 | 9,93 | 0,85 | 45,95 | 294,55 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,07 | 0,06 | 0,00 | 12,78 | 0,73 |

**Выход** : 75

**Технология приготовления** : крендель сахарный выпекают из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Готовое тесто разделывают в виде шариков, которые раскатывают в жгуты и формуют в виде кренделя (восьмерок). Изделия складывают на лист, смазанный жиром, и дают расстояться. После расстойки изделие смазывают яйцо и посыпают сахаром. Выпекают при температуре 230-2400С в течении 10-15мин.

**Температура подачи** : 65 0С

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

**Требования к качеству** : внешний вид – крендель золотистого цвета, смазан яйцом и посыпан сахаром, мякиш – хорошо пропечен, эластичный, пористый. Вкус сладкий, приятный, без посторонних привкусов и запахов.

 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.