Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311

Наименование блюда : **Омлет натуральный**

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 |  |  |
| Яйцо  | 1 шт | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Масса омлетной смеси  | - | 65 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готового омлета | - | 63 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 2,5 | 2,5 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 5,60 | 5,60 | 8,60 | 0,00 | 1,52 | 105,88 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,03 | 0,22 | 0,00 | 52,60 | 1,04 |

**Выход : 65**

**Технология приготовления**: подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 0 С 8-10 мин до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью.

**Температура подачи**: 65 0 С

**Срок реализации** : не более 30 минут с момента приготовления.

**Требования к качеству** : консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 529

Наименование блюда : **Молоко кипяченое**

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 |  |  |
| Молоко  | 210 | 200 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 5,59 | 5,59 | 6,38 | 0,00 | 10,08 | 120,12 |

\*Масса молока кипяченого.

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,03 | 0,15 | 0,50 | 200,86 | 0,17 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

**Температура подачи**: 65 0 С (горячего) и 140С (холодного)

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

**Требования к качеству** : внешний вид – напиток белого цвета. Вкус и запах чуть сладковатый, аромат кипяченого молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

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**

**Сок апельсиновый**

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

|  |  |
| --- | --- |
| 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 № 152

Наименование блюда : **Щи из квашеной капусты**

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 | 357 | 250 |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 50 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Томатное пюре  | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Бульон или вода | 800 | 800 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 5,15 | 0,00 | 19,6 | 19,6 | 15,98 | 265,64 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,08 | 0,06 | 42,46 | 107,97 | 2,11 |

**Выход : 1000**

**Технология приготовления**: квашенную капусту перебирают, очень кислую промывают в холодной воде и отжимают, мелко рубят, складывают в посуду слоем 4 см, добавляют бульон или воду (20–30% от массы капусты) и тушат 1,5–2,5 часа, периодически помешивая. Коренья и бланшированный лук слегка пассеруют на масле. Пассерованные коренья и лук соединяют с капустой за 10–15 мин до ее готовности. Тушеную капусту с овощами закладывают в кипящую воду и варят 25–30 мин, заправляют подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой, кладут соль и варят до готовности, в конце варки добавляют сметану, рубленную зелень и еще раз доводят до кипения.
Щи можно заправлять сахаром (6 г на 1000 г щей) и чесноком, растертым с йодированной солью (2 г нетто на 1000 г щей). **Температура подачи**: 75 0 С.

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

**Требования к качеству** : вкус и запах кислый, в меру соленый, с ароматом кореньев. Цвет бульона матово-бесцветный, жира – светло-желтый. Консистенция кореньев и лука – мягкая, капусты слегка хрустящая. Нарезка овощей равномерная, на поверхности блестки жира, рубленая зелень.

Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 387

Наименование блюда :**Картофельная запеканка с мясом**

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 (котлетное мясо) | 152 | 112 |  |  |  |  |  |  |
| Масса отварного мяса | - | 70 |  |  |  |  |  |  |
| Картофель | 220 | 165 |  |  |  |  |  |  |
| Масса отварного протертого картофеля  | - | 155 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца | 1/10шт | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Сухари | 3 | 3 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 235 |  |  |  |  |  |  |
| Масса запеченного блюда | - | 200 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | 23,28 | 19,89 | 23,50 | 0,60 | 18,87 | 380,10 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,21 | 0,24 | 3,96 | 27,82 | 2,98 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: отварную говядину нарезаю кусками по 75–100 г, пропускают через мясорубку. Заправляют размягченным сливочным маслом, солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2–3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160–180 оС в течение 8–10 мн. Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10–20 сек. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1–1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25–30 мин при температуре 250–280 оС. Готовую запеканку нарезают на порционные куски.
Соусы: молочный (1-ый или 2-ой вариант), томатный, сметанный.
Отпускают запеканку со сливочным маслом или соусом.

**Температура подачи** : 65 0 С

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

**Требования к качеству** : поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса и аромата пригоревшего картофеля. На разрезе прослойка фарша серого цвета. Консистенция картофеля рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 520

Наименование блюда : **Кисель из яблок 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 сушенные | 12 | 12 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 215,5 | 215,5 |  |  |  |  |  |  |
| Крахмал картофельный | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Лимонная кислота | 0,2 | 0,2 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : (по яблокам) | 0,27 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 30,82 | 124,36 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,00 | 0,00 | 0,24 | 12,52 | 1,86 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа для набухания. Варят их в той же воде 20-30 минут при слабом кипении до мягкой консистенции и протирают. Полученное пюре соединяют с отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде и вновь доводят до кипения. Охлаждают и разливают на порции.

**Температура подачи** : 14 0С

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

**Требования к качеству** : цвет – светло-желтый, вкус – сладкий, аромат яблок, консистенция средней густоты, однородная, без комков заварившегося крахмала.

Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 628

Наименование блюда: **Кисель с витаминами «Киселек Валетек»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Масса, г | Химический состав, г | Энерг.ценность, ккал |
| Брутто | Нетто | Б |  | Ж |  | У |  |
| Всего | в т.ч. жив | Всего | в т.ч. раст |
| Концентрат киселя с витаминами «Киселек Валетек» для детей дошкольного и и школьного возрастаВода : | 20200 | 20200 |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,30 | 0,34 | 20,00 | 0,00 | 0,00 |

**Выход:200**

**Технология приготовления**: для приготовления 5л киселя (25 порций) 500гр концентрата разводят в 1,5л холодной воды, тщательно перемешивают, вливают в кипящую воду (3,5л), размешивают и доводят до кипения. Охлаждают до необходимой температуры.

Температура подачи : 650С

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

**Требования к качеству** : внешний вид и консистенция : вязкая однородная жидкость без комочков, допускается опалесценция. Цвет: свойственный используемой вкусо-ароматической добавке, допускается наличие коричневых точек бета-каротина или ликопина, допускается наличие включений бордового цвета. Вкус и аромат : кисло-сладкий, свойственный используемой вкусо-ароматической добавке, не допускаются посторонние привкус и запах.

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 № 226

Наименование блюда : **Морковная запеканка**

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 |
| Морковь  | 203 | 163 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 8 | 8 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца  | 1/5 шт | 8 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко  | 26 | 26 |  |  |  |  |  |  |
| Масса припущенной моркови | - | 150 |  |  |  |  |  |  |
| Крупа манная | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |
| Сухари  | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Сметана  | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Масса полуфабриката | - | 175 |  |  |  |  |  |  |
| Масса готовой запеканки | - | 150 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | 5,96 | 1,89 | 8,41 | 0,34 | 30,42 | 223,75 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,12 | 0,18 | 3,40 | 86,71 | 1,81 |

**Выход** : 150

**Технология приготовления** : морковь, нарезанную тонкой соломкой, припускают в молоке с маслом до готовности, в конце припускания всыпают манную крупу, йодированную соль, перемешивают, проваривают 15 мин. Массу охлаждают до 40-500С, перемешивают, выкладывают в противни, смазанные масло и посыпанные сухарями, ровным слоем 3-4см, поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-2800С до образования легкой румяной корочки на поверхности изделия ,в течении 20мин.

При отпуске поливают растопленным маслом или соусом молочным.

**Температура подачи** : 65 0С

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

**Требования к качеству**: поверхность равномерно окрашена, без подгорелых мест, трещин. На разрез цвет светло-оранжевый. Консистенция рыхлая, однородная, без крупных кусочков моркови и непроваренной каши.

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 № 557

Наименование блюда : **Пирожки, печеный из сдобного теста с фаршем**

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 |
| Тесто дрожжевое: | - | 43 |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная  | 27,5 | 27,5 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 3 | 3 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца  | 1/13шт | 3 |  |  |  |  |  |  |
| Соль йодированная | 0,3 | 0,3 |  |  |  |  |  |  |
| Дрожжи прессованные | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 7,4 | 7,4 |  |  |  |  |  |  |
| Мука на подсып | 0,9 | 0,9 |  |  |  |  |  |  |
| Фарш \* | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное для смазки | 0,9 | 0,9 |  |  |  |  |  |  |
| Яйца для смазки пирожков | 1/30шт | 1,3 |  |  |  |  |  |  |
| Итого :  | 3,63 | 0,56 | 4,24 | 0,37 | 21,90 | 140,12 |

\*расчет химического состава велся без учета фарша

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В 1 | В 2 | С | Са | F e |
| 0,05 | 0,03 | 0,00 | 7,90 | 0,46 |

**Выход : 60**

**Технология приготовления** : дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на посыпанный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 43г. Затем формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см. на середину каждой лепешки кладут фарш мясной, рыбный, овощной, фруктовый по 25г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки». Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-2400С 8-10 минут.

**Температура подачи** : 65 0С

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

**Требования к качеству** : пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчата. Не допускается наличие трещин, вытекания фарша. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом продукта фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям.

Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующий МАДОУ д/с № 5

«Малышка» О.В. Шамилова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 508

Наименование блюда : **Какао 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 |
| Какао-порошок | 3 | 3 |  |  |  |  |  |  |
| Вода  | 110 | 110 |  |  |  |  |  |  |
| Сахар  | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| Молоко  | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Итого : | - | - | 2,61 | 2,61 | 0,45 | 0,4 | 25,95 | 118,29 |

|  |  |
| --- | --- |
| Витамины, мг | Минеральные в-ва, мг |
| В1 | В 2 | С | Са | Fe |
| 0,03 | 0,07 | 0,65 | 117,39 | 0,51 |

**Выход : 200**

**Технология приготовления**: какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

**Температура подачи :** 650С

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

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