



УТВЕРЖДАЮ
главный технолог
ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»
Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 414

Наименование кулинарного изделия (блюда): **пирог южный 80**

Номер рецептуры: № 414

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 год.*

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 80 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| мука | 39,5 | 39,5 | 395 | 395 |
| какао порошок | 4 | 4 | 40 | 40 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 50 | 50 |
| молоко 2,5% | 16 | 16 | 160 | 160 |
| сахар | 9,6 | 9,6 | 96 | 96 |
| яйцо | 0,15 | 6 | 1,5 | 60 |
| дрожжи | 1 | 1 | 10 | 10 |
| яблоки св | 24 | 20,4 | 240 | 204 |
| Выход: | | 80 | | 800 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|-------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 5,44 | 5,46 | 39,38 | 148,41 | 2,21 | 1,95 | 3,97 | 1,01 | 2,65 | 9,73 | 6,98 | 15,95 |

Технология приготовления:

В жидкое дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом добавляют какао-порошок, далее выливают на противень толщиной 2,5-3 см, добавляют подготовленные фрукты. Пирог дают расстояться, после чего выпекают при температуре 220-250 С 15-20 мин.

После приготовления пирогу дают остыть и порционируют.

*а. Славинская
руководитель
Смирнова С.Ф.
[подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из свеклы с огурцами солеными 60

Номер рецептуры: № 55

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 60 гр. | | | |
|----------------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| свекла пф 1000 | 36 | 36 | 360 | 360 |
| огурцы соленые | 15 | 12 | 150 | 120 |
| лук пф 1000 | 3,6 | 3 | 36 | 30 |
| горошек зеленый консервир. | 9,2 | 6 | 92 | 60 |
| масло растительное | 3 | 3 | 30 | 30 |
| Выход: | | 60 | | 600 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 0,7 | 1 | 2,6 | 22,2 | 0,54 | 5,62 | 0,34 | 0,12 | 1,82 | 3,00 | 2,82 | 3,57 |

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют соленые огурцы, нарезанные ломтиками, нарезанный соломкой лук и прогретый зеленый горошек. При отпуске салат поливают растительным маслом.

Температура подачи не выше 14°C

в. Лаошник
руководитель
Сктерова С.Я.
Ваш



УТВЕРЖДАЮ
главный технолог
ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»
Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из свеклы отварной 60

Номер рецептуры: № 52

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 60 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| свекла пф 1000 | 64,7 | 64,7 | 647 | 647 |
| масло растительное | 4 | 4 | 40 | 40 |
| Выход: | | 60 | | 600 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|---|---|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 0,85 | 3,62 | 4,98 | 55,89 | | 6,26 | | | 2,11 | 3,09 | 3,13 | 4,44 |

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Температура подачи не выше 14°C

*а. Максим
руководитель
Скорова С.Б.
Вед.*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из моркови с яблоком 60

Номер рецептуры: № 61

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 60 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| морковь пф 1000 | 50 | 50 | 500 | 500 |
| яблоки св | 14,3 | 10 | 143 | 100 |
| сахар | 8 | 8 | 80 | 80 |
| масло растительное | 2,5 | 2,5 | 25 | 25 |
| Выход: | | 60 | | 600 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Ca | P | Mg | Fe |
| 1,7 | 1,3 | 16,5 | 84,5 | 0,20 | 3,34 | 0,06 | 0,13 | 1,26 | 2,91 | 4,03 | 2,90 |

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар и заправляют растительным маслом перед раздачей.

С 1 марта морковь обязательно бланшируется либо припускается.

Температура подачи не выше 14°C

Е.А. Бозняк
 Руководитель
 Смирнова С.Я.
Смирнова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): **салат из б/к капусты 60**

Номер рецептуры: № 45

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 60 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| капуста | 61,3 | 48,997 | 613 | 489,97 |
| морковь пф 1000 | 6 | 6 | 60 | 60 |
| кислота лимонная | 0,18 | 0,18 | 1,8 | 1,8 |
| вода кипяченая | 5 | 5 | 50 | 50 |
| сахар | 2 | 2 | 20 | 20 |
| масло растительное | 3 | 3 | 30 | 30 |
| Выход: | | 60 | | 600 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|-------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 0,85 | 2,5 | 5,2 | 46,7 | 0,99 | 33,23 | 0,15 | 0,34 | 2,52 | 2,34 | 2,53 | 1,89 |

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованной морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло растительное перед раздачей.

***С 1 марта капусту и морковь необходимо бланшировать или припускать.

Температура подачи не выше 14°C

д. э.о.б.м.г.
ф.и.о.в.р.с.м.г.
Степанова Р.Ф.
Ред.



УТВЕРЖДАЮ
главный технолог
ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»
Е.А. Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): **салат витаминный 60**

Номер рецептуры: № 49

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 60 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| капуста | 37 | 31,45 | 370 | 314,5 |
| яблоки св | 15 | 13,5 | 150 | 135 |
| морковь | 15 | 12 | 150 | 120 |
| сахар | 1,5 | 1,5 | 15 | 15 |
| масло растительное | 2 | 2 | 20 | 20 |
| Выход: | | 60 | | 600 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|-------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0,71 | 1,92 | 5,33 | 41,48 | 0,90 | 23,23 | 0,18 | 0,40 | 2,05 | 2,25 | 2,71 | 3,15 |

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5*15 мм) добавляют сахар и перетирают. Морковь чистят, моют, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой. Все ингредиенты смешивают и заправляют маслом растительным перед раздачей. Температура подачи не выше 14°C

*г. старший
руководитель
Смирнова С.В.
С.В.*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): **огурцы соленые 60**

Номер рецептуры: № 70

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 60 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| огурцы соленые | 66,7 | 60,03 | 667 | 600,3 |
| Выход: | | 60 | | 600 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|---|---|---------------------------|------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0,4 | 0,05 | 0,85 | 5,45 | | 3,36 | | | 1,38 | 1,80 | 2,10 | 1,98 |

Огурцы нарезают тонкими ломтиками.

Температура подачи не выше 14°C

н. Матвеев
руководитель
Смирнов С.Н.
Смирнов



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): **закуска из квашенной капусты 60**

Номер рецептуры: № 47

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 60 гр. | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| капуста квашеная | 72 | 49,68 | 720 | 496,8 |
| масло растительное | 2,4 | 2,4 | 24 | 24 |
| лук пф 1000 | 6 | 6 | 60 | 60 |
| сахар | 2,4 | 2,4 | 24 | 24 |
| Выход: | | 60 | | 600 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|-------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Ca | P | Mg | Fe |
| 1,03 | 3,01 | 5,10 | 51,62 | 0,84 | 17,05 | 0,05 | 0,43 | 2,58 | 2,38 | 2,20 | 1,94 |

Технология приготовления:

квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом перед раздачей.

Температура подачи не выше 14°C

*п. Мазинк
руководитель
Смирнова С.В.*

Смирнова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 235

Наименование кулинарного изделия (блюда): **шницель рыбный натуральный 90**

Номер рецептуры: № 235

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 90 гр. | | | |
|---------------------|------------------------------|-----------|------------|------------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| Фарш рыбный п/ф 1кг | 154,2 | 97 | 1540 | 970 |
| лук пф 1000 | 10 | 10 | 100 | 100 |
| молоко 2,5% | 6,8 | 6,8 | 68 | 68 |
| яйцо | 0,1 | 4 | 1 | 40 |
| сухари панировочные | 10 | 10 | 100 | 100 |
| масло растительное | 1 | 1 | 10 | 10 |
| Выход: | | 90 | | 900 |


Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|-------|------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 7,30 | 6,35 | 10,85 | 129,50 | 7,74 | 2,07 | 1,16 | 1,01 | 5,60 | 21,90 | 9,88 | 6,69 |

Технология приготовления:

Минтай зачищают от кости, моют, измельчают через мясорубку. Рыбный фарш перемешивают с измельченным луком репчатый и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, выкладывают на смазанный растительным маслом противень запекают до готовности в жарочном шкафу 20-25 минут при 220-280⁰С. При отпуске гарнируют.

Температура подачи не ниже 65⁰С

Е.А. Бозняк
 Руководитель
 Смирнова С.Н.




Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 267

Наименование кулинарного изделия (блюда): **шницель мясной рубленый 90**

Номер рецептуры: № 267

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельян, 2017 года*

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 90 гр. | | | |
|---------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| Говядина I кат | 110 | 110 | 1100 | 1100 |
| хлеб пшеничный | 5,5 | 5,5 | 55 | 55 |
| вода кипяченая | 10 | 10 | 100 | 100 |
| сухари панировочные | 9 | 9 | 90 | 90 |
| масло растительное | 4 | 4 | 40 | 40 |
| масло сливочное | 4 | 4 | 40 | 40 |
| Выход: | | 90 | | 900 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 9,28 | 13,61 | 8,06 | 191,86 | 10,06 | 0,03 | 2,00 | 0,51 | 3,73 | 4,53 | 2,54 | 5,57 |

Технология приготовления:

Подготовленную говядину пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, фарш выбивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия плоско-овальной формы толщиной 1 см, панируют в сухарях, выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при 180С сбрызгивая водой – 220⁰С

При отпуске шницель гарнируют и поливают сливочным маслом доведенным до кипения. Температура подачи не ниже 65°С

*в магазине
руководитель
Смирнова С.Т.
[подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 297

Наименование кулинарного изделия (блюда): **фрикадельки из кур 90**

Номер рецептуры: № 297

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 90 гр. | | | |
|-----------------------|------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| Фарш куриный п/ф 1 кг | 60 | 60 | 600 | 600 |
| хлеб пшеничный | 15,7 | 15,7 | 157 | 157 |
| вода кипяченая | 18 | 18 | 180 | 180 |
| масло сливочное | 4 | 4 | 40 | 40 |
| Выход: | | 90 | | 900 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Ca | P | Mg | Fe |
| 12,34 | 18,43 | 7,29 | 244 | 3,76 | 0,03 | 2,00 | 0,45 | 1,89 | 2,36 | 1,39 | 2,81 |

Технология приготовления:

Фарш соединяют с замоченным в воде и пропущенным через мясорубку хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают и выбивают. Массу разделяют на шарики (по 2-3 шт на порцию) и отваривают на пару или в воде 20 минут.

Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом, доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C

*п. Слабинск
руководителем
Склярова С.А.
Вед.*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 239

Наименование кулинарного изделия (блюда): **тефтели рыбные тушеные в соусе 100**

Номер рецептуры: № 239

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 100 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| Минтай | 153 | 105 | 1533 | 1050 |
| хлеб пшеничный | 10 | 10 | 100 | 100 |
| молоко 2,5% | 20 | 20 | 200 | 200 |
| лук пф 1000 | 10 | 10 | 100 | 100 |
| мука | 5 | 5 | 50 | 50 |
| масло растительное | 5 | 5 | 50 | 50 |
| крупа манная | 7 | 7 | 70 | 70 |
| Выход: | | 100 | | 1 000 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|------|----------|-------------------------|---------------|------|---|------|---------------------------|-------|-------|------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 7,93 | 6,58 | 9,41 | 128,58 | 3,55 | 1,29 | | 0,91 | 6,28 | 21,95 | 10,14 | 5,78 |

Технология приготовления:

Рыбный фарш соединяют с измельченным луком, манной крупой и размоченным в молоке или воде и пропущенным через мясорубку хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают и формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Масса готовых тефтелей 80гр, масса соуса 20гр.

Температура подачи не ниже 65°C

Е. А. Бозняк
 Руководитель
 Смирнова С. Я.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 289

Наименование кулинарного изделия (блюда): **рагу из птицы 175**

Номер рецептуры: № 289

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017года*

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 175 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| курица | 106 | 63 | 1060 | 630 |
| картофель пф 1000 | 80 | 80 | 800 | 800 |
| морковь пф 1000 | 17 | 17 | 170 | 170 |
| томатная паста | 6 | 6 | 60 | 60 |
| лук пф 1000 | 10 | 10 | 100 | 100 |
| масло растительное | 4 | 4 | 40 | 40 |
| мука | 1 | 1 | 10 | 10 |
| Выход: | | 175 | | 1 750 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|-------|------|------|---------------------------|-------|-------|------|
| | | | | В1 | С | А | Е | Ca | P | Mg | Fe |
| 12,56 | 11,72 | 15,20 | 216,52 | 9,19 | 22,70 | 4,77 | 2,14 | 2,42 | 18,96 | 10,42 | 9,44 |

Технология приготовления:

Курицу, нарубленную на куски по 30-35 г, слегка припускают, затем заливают горячей водой в количестве 20-30 % от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют предварительно запеченный картофель, морковь, лук пассерованные и тушат еще 15-20 мин.

Отпускают рагу с гарниром и соусом.

Температура подачи не ниже 65°C

*г. Мобинек
функционально
Склерова С.Ю.
[Подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № Л 443

Наименование кулинарного изделия (блюда): **плов с мясом 180**

Номер рецептуры: **№ Л 443**

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 180 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| говядина I кат. | 108 | 73 | 1080 | 730 |
| крупа рисовая | 41 | 41 | 410 | 410 |
| масло растительное | 8 | 8 | 80 | 80 |
| лук пф 1000 | 8 | 8 | 80 | 80 |
| морковь пф 1000 | 12 | 12 | 120 | 120 |
| томатная паста | 9 | 9 | 90 | 90 |
| вода кипяченая | 64 | 64 | 640 | 640 |
| Выход: | | 180 | | 1 800 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|-------|-------|-------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 19,90 | 20,52 | 31,60 | 390,68 | 14,60 | 4,05 | 1,65 | 4,70 | 1,55 | 23,96 | 11,14 | 11,48 |

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками мясо по 20-30 г посыпают солью, припускают в небольшом количестве воды, добавляют пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 20 минут при 180С или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи не ниже 65°С

г. Челябинск
руководитель
Смирнова С.В.
[Подпись]



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 255

Наименование кулинарного изделия (блюда): **печень по-строгановски 120**

Номер рецептуры: № 255

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

| Наименование сырья | Расход сырья и п/ф на 100 гр. | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 10 порц. | |
| | брутто, г. | нетто, г. | брутто, г. | нетто, г. |
| печень говяжья | 97 | 92 | 970 | 920 |
| масло растительное | 6 | 6 | 60 | 60 |
| сметана 15% | 9 | 9 | 90 | 90 |
| лук пф 1000 | 14 | 14 | 140 | 140 |
| масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 15 | 15 |
| мука | 7 | 7 | 70 | 70 |
| соль йодированная | 3 | 3 | 30 | 30 |
| вода кипяченая | 42 | 42 | 420 | 420 |
| Выход: | | 120 | | 1 200 |

Химический состав на 1 порцию

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-------|-------|----------|-------------------------|---------------|-------|------|------|---------------------------|-------|------|-------|
| | | | | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 16,20 | 11,04 | 10,32 | 205,44 | 0,01 | 25,00 | 0,38 | 0,05 | 0,72 | 27,11 | 3,42 | 27,17 |

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г. посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и пассеруют при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Для приготовления соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 С, выливают 1/4 часть горячей воды, сметану и соль, вымешивают и доводят до кипения. Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

Отпускают вместе с соусом. Гарнир располагают сбоку.

Температура подачи не ниже 65°С

*з. Ставник
руководитель
Смирнова С.Я.
Лит*