



ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 205

Наименование кулинарного изделия (блюда): **макаронные изделия отварные с овощами 170**

Номер рецептуры: № 205

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 150 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
макаронные изделия	41,2	41,2	412	412
лук пф 1000	15	15	150	150
морковь пф 1000	18,7	18,7	187	187
масло растительное	3,75	3,75	37,5	37,5
соль йодированная	1,5	1,5	15	15
вода кипяченая	116	116	1 160	1 160
Выход:		170		1 700

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
4,89	5,19	26,62	72,50	5,03	2,70		4,32	2,31	7,06	4,03	5,30

Технология приготовления:

Макаронны отваривают. Морковь с луком нарезают соломкой и пассеруют. К отварным макаронным изделиям добавляют подготовленные овощи и перемешивают, затем протушивают до готовности.

***После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 65°C

в. Стабизек
руководитель
Смирнова С.В.
Левин



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 454
 Наименование кулинарного изделия (блюда): **котлеты по хлыновски 90**
 Номер рецептуры: № 454

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.
Говядина I кат.	75,6	55	756	55
картофель пф 1000	25	25	250	250
лук пф 1000	10	10	100	100
Яйцо	0,15	6	1,5	60
сухари панировочные	12,5	12,5	125	125
масло растительное	4	4	40	40
соль йодированная	2	2	20	20
Выход:		90		900

Химический состав на 1 порцию

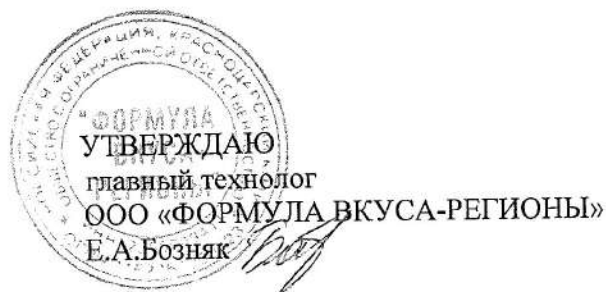
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
12,78	10,26	11,70	191,70	10,41	5,83	1,51	0,54	3,79	6,29	3,23	5,91

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют мясной фарш, яйца, соль. Массу тщательно перемешивают и формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при 180С.

**После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 65°С

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



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 234

Наименование кулинарного изделия (блюда): **котлеты или биточки рыбные 90**

Номер рецептуры: № 234

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.
Минтай	107	67	1070	670
хлеб пшеничный	17	17	170	170
молоко 2,5%	5	5	50	50
сухари панировочные	10	10	100	100
масло растительное	4	4	40	40
вода кипяченая	10	10	100	100
крупа манная	6	6	60	60
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
6,79	6,23	10,81	130,48	9,43	0,40		0,82	5,90	20,65	9,97	7,54

Технология приготовления:

Минтай зачищают от кости, моют, измельчают через мясорубку. Рыбный фарш соединяют с замоченным в молоке и пропущенным через мясорубку хлебом, добавляют соль, манную крупу, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при 180С. При отпуске рубленые изделия поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°С

*г. Омск
руководитель
Смирнова Е. Ю.
[Подпись]*



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 237

Наименование кулинарного изделия (блюда): **зразы рыбные 90**

Номер рецептуры: № 237

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.
Минтай	87,5	53	875	530
хлеб пшеничный	9	9	90	90
вода кипяченая	10	10	100	100
сухари панировочные	6	6	60	60
масло растительное	4	4	40	40
лук пф 1000	16	16	160	160
масло растительное	3	3	30	30
крупа рисовая	3	3	30	30
яйцо	0,2	7,5	2	75
крупа манная	7	7	70	70
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
9,42	14,94	13,99	178	8,18	1,74	2,18	1,50	4,76	18,08	8,24	7,31

Технология приготовления:

Минтай зачищают от кости, моют, измельчают через мясорубку. Рыбный фарш соединяют с замоченным в воде и пропущенным через мясорубку хлебом, крупу манную, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш края лепешек соединяют, панируют в сухарях придавая им овальную форму, и выкладывают на смазанный противень, добавляют воду и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут при 180С. Для фарша: лук репчатый мелко нарезают и пассеруют. Рис отваривают, соединяют со слегка пассерованным луком, рубленными вареными яйцами, добавляют соль и перемешивают. Температура подачи не ниже 65°С

*а. Авадник
 руководитель
 Смирнова С.Н.*



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **запеканка картофельная с мясом 175**

Номер рецептуры: **№ 15**

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 175 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Говядина I кат.	108	80	1080	800
картофель пф 1000	115	115	1 150	1 150
лук пф 1000	10	10	100	100
сухари панировочные	4	4	40	40
масло растительное	3	3	30	30
соль йодированная	3	3	30	30
масло сливочное	3	3	30	30
Выход:		175		1 750

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
10,30	11,17	15,33	290,05	10,10	24,28	1,82	1,06	1,74	8,77	6,67	6,24

Технология приготовления:

В припущенный фарш добавляют пассерованный лук. Отварной картофель протирают, делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия высота слоя 3-4 см посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу 20-30 ми минут при 220-280⁰С

***После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 65⁰С

Е.А. Бозняк
руководитель
Смирнова С.Ф.
Возняк

готовят подвергая вторичному кипению в соусе 5–7 минут. Температура подачи не ниже 65°C



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160

Наименование кулинарного изделия (блюда): **голубцы ленивые 90**

Номер рецептуры: № 160

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 90 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Говядина I кат.	65	48	650	480
крупа рисовая	7	7	70	70
лук пф 1000	11	11	110	110
масло сливочное	3	3	30	30
капуста	76	60,8	760	608
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
7,50	7,65	5,63	121,40	2,81	31,70	1,56	1,00	2,63	3,90	3,06	2,37

Технология приготовления:

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы вода стекла. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, фаршем и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, по 1шт. на порцию, складывают в противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 200 градусов. Отпускают со сливочным маслом или соусом доведенным до кипения. Температура подачи не ниже 65°C

*А. Алабина
руководитель
Скрябина С.Н.
В.А.*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № Л 500

Наименование кулинарного изделия (блюда): **биточки из птицы под соусом 90**

Номер рецептуры: № Л 500

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.
Курица	89	45	890	450
хлеб пшеничный	14	14	140	140
молоко 2,5%	13	13	130	130
масло сливочное	2	2	20	20
вода кипяченая	14	14	140	140
масло сливочное	2	2	20	20
мука	1	1	10	10
лук пф 1000	7,2	7,2	72	72
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
9,05	10,20	10,69	170,76	4,05	1,00	2,00	0,54	3,71	4,46	2,17	3,49

Технология приготовления:

Курицу обваливают и пропускают через мясорубку. Фарш соединяют с замоченным в молоке и пропущенным через мясорубку хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Массу разделяют на биточки (1-2 шт. на порцию), припускают 15-20 мин. Соус: В растопленное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60—70 °С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. После этого в соус кладут нарезанный лук и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения. Соус заправляют сливочным маслом. Затем

*руководитель
Смирнова С.В.*

УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 389

Наименование кулинарного изделия (блюда): **сок фруктовый (грушевый) 200**

Номер рецептуры: № **389**

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 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
сок фруктовый (грушевый)	200	200	2000	2000
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	0	20,20	84,80	1,54	4,84		1,54	1,54	1,98	2,20	17,16

Технология приготовления:

Сок фруктовый (грушевый) промышленного производства порционируют.

Температура подачи не выше 14С

*г. Лабинск
руководитель
Скшорова С.Ф.*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 205

Наименование кулинарного изделия (блюда): **макаронные изделия отварные с овощами 170**

Номер рецептуры: № 205

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 170 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
макаронные изделия	46,75	46,75	467,5	467,5
морковь пф 1000	21,2	21,2	212	212
лук пф 1000	17	17	170	170
масло растительное	4,25	4,25	42,5	42,5
вода кипяченая	119	119	1 190	1 190
соль йодированная	1,7	1,7	17	17
Выход:		170		1 700

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4,83	5,19	26,62	172,50	5,70	3,06		4,90	2,62	8,00	4,57	6,01

Технология приготовления:

Макаронны отваривают. Морковь с луком нарезают соломкой и пассеруют. К отварным макаронным изделиям добавляют подготовленные овощи и перемешивают.

***После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 65°C

*А. Мабинск
руководитель
Склярова Е.Я.*

Воз



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 297

Наименование кулинарного изделия (блюда): **каша ячневая 150**

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 150 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
крупа ячневая	35	35	350	350
вода кипяченая	123	123	1 230	1 230
масло сливочное	5	5	50	50
соль йодированная	1,5	1,5	15	15
Выход:		150		1 500

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4,65	9,15	30,90	231	6,34		2,50	3,84	2,92	15,24	4,56	3,56

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения 15-20 минут, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи не ниже 65°C

И. Славинек
руководитель
Склерова. С.Ф.

Славинек



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 178

Наименование кулинарного изделия (блюда): **каша рисовая с морковью 150**

Номер рецептуры: **№ 178**

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 150 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
крупа рисовая	26	26	260	260
вода кипяченая	100	100	1 000	1 000
морковь пф 1000	30,4	30,4	304	304
масло сливочное	5	5	50	50
Выход:		150		1 500

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2,90	5,40	27,20	209	6,02	1,70	2,50	1,71	1,15	7,23	6,27	2,70

Технология приготовления:

Очищенную сырую морковь мелко режут или натирают на терке, припускают. Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, добавляют припущенную морковь, варят помешивая, пока каша не загустеет 20-25 минут. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи не ниже 65°C

*г. Мабинск
руководитель
Силерова Е.Я.*

[Handwritten signature]



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 303

Наименование кулинарного изделия (блюда): **каша вязкая пшенная 150**

Номер рецептуры: № **303**

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 150 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
крупа пшено	37,5	37,5	375	375
вода кипяченая	120	120	1 200	1 200
масло сливочное	5	5	50	50
Выход:		150		1 500

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
4,94	7,89	32,18	219,00	10,54		2,61	1,09	1,13	11,07	7,88	5,68

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения 15-20 минут, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи не ниже 65°C

С. Сабитов
руководитель
Скитерова С.Я.

[Signature]



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 196

Наименование кулинарного изделия (блюда): **каша гречневая 150**

Номер рецептуры: № 196

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 150 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
крупа гречневая	50	50	500	500
масло сливочное	5	5	50	50
соль йодированная	1,7	1,7	17	17
вода кипяченая	105	105	1 050	1 050
Выход:		150		1 500

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
8,85	5,15	39,80	280,95	14,54		2,60	2,99	1,12	18,69	25,01	18,56

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения 10-15 минут, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°C

А. Сабитов
руководитель
Силерова С.Ф.



УТВЕРЖДАЮ

главный технолог

ООО «ФОРМУЛА ВКУСА-РЕГИОНЫ»

Е.А.Бозняк

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 125

Наименование кулинарного изделия (блюда): **картофель отварной 150**

Номер рецептуры: № 125

Наименование сборника рецептур: Рецепт создан 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 150 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
соль йодированная	1,5	1,5	15	15
картофель пф 1000	149,4	149,4	1 494	1 494
масло сливочное	5	5	50	50
Выход:		150		1 500

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2,93	5,06	17,39	126,80	0,03		1,88	0,25	0,09	0,14	0,00	0,04

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

***После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 65°C

п. Слабичен
руководитель
Скмерова С.В.
Ваш



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 534

Наименование кулинарного изделия (блюда): **капуста тушеная 150**

Номер рецептуры: № 534

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 150 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
капуста	185	177,249	1 850	1 772,49
масло растительное	5	5	50	50
морковь пф 1000	3	3	30	30
лук пф 1000	6	6	60	60
томатная паста	5	5	50	50
мука	1,8	1,8	18	18
сахар	4,5	4,5	45	45
Выход:		150		1 500

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
3,75	6,90	16,05	141	3,06	90,94	1,22	1,16	6,67	6,10	6,13	5,52

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30 к массе сырой капусты), масло растительное, пассерованное томатное пюре и тушат до готовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 минут.

***После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 65°C

А. Сабитов
 руководитель
 Смирнова С.Ф.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120

Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп молочный с макаронными изделиями 250**

Номер рецептуры: № 120

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 250 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
молоко 2,5%	156,25	156,25	1 562,5	1 562,5
вода кипяченая	75	75	750	750
макаронные изделия	20	20	200	200
масло сливочное	3,75	3,75	37,5	37,5
Выход:		250		2 500

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
7,88	8,5	11,63	204,5	2,23	2,12	1,88	2,25	18,66	19,01	6,11	2,73

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сливочным маслом. Температура подачи не ниже 75°C

С. Мабина

руководитель

Смирнова С.Б.

В.А.



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 222

Наименование кулинарного изделия (блюда): **пудинг из творога запечённый 200**

Номер рецептуры: № 222

Наименование сборника рецептов: Рецепт создан 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 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
творог	150	150	1 500	1 500
крупа манная	25	25	250	250
сахар	6,25	6,25	62,5	62,5
яйцо	0,16	8	1,6	80
изюм	7	6,885	70	68,85
ванилин	0,02	0,02	0,2	0,2
сухари панировочные	10	10	100	100
сметана 15%	10	10	100	100
Выход:		200		2 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
22,75	21,15	36,50	427,35	14,36	1,19	18,37	5,59	22,92	44,29	10,42	9,96

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную манную крупу, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу слоем 3-4 см выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре 220-280⁰С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. Температура подачи не ниже 65⁰С

и. Бозняк
руководитель
Склярова С.Ф.




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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 222

Наименование кулинарного изделия (блюда): **пудинг из творога запечённый 160**

Номер рецептуры: № 222

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 160 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
творог	120	120	1 200	1 200
крупа манная	22	22	220	220
сахар	5	5	50	50
яйцо	0,125	5	1,25	50
изюм	6,1	6	61	60
ванилин	0,02	0,02	0,2	0,2
сухари панировочные	6	6	60	60
сметана 15%	10	10	100	100
Выход:		160		1 600

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
13,20	13,92	21,20	241,88	10,37	0,98	14,29	4,61	17,95	34,91	8,18	7,41

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную манную крупу, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу слоем не более 3-4 см при выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин температуре 220-280⁰С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Температура подачи не ниже 65⁰С

*г. Сталина
руководитель
Смирнов С.Н.
[подпись]*



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210

Наименование кулинарного изделия (блюда): **омлет натуральный 160**

Номер рецептуры: № 210

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

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 160 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
яйцо	2,7	108	27	1 080
молоко 2,5%	64	64	640	640
соль йодированная	2,5	2,4	25	24
масло сливочное	5	5	50	50
Выход:		160		1 600

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
14,86	20,48	2,81	209,20	5,09	0,66	32,57	4,49	12,57	31,45	5,03	15,82

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Омлетную смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень высотой 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу 15 минут при 180⁰С-200⁰С Температура подачи не ниже 65⁰С

*г. специалист
руководитель
Скрягова С.Я.
[Подпись]*



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

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **сыр порциями 15**

Номер рецептуры: № 15

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 15 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
сыр	15	14,999	150	149,99
Выход:		15		150

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
3,9	3,99	0	51,51	0,40	0,12	4,80	0,49	13,20	9,45	1,32	0,84

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают за 30-40 минут до отпуска

*г. слабичен
руководитель
Смирнова С.Я.
[Подпись]*