

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5 (ясли)

Наименование изделия: **Каша манная молочная (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Манка	15				143,22
Молоко 3,2%	150				
Сахар	5				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,5				
		4,598	5,771	17,993	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №48 (сад)

Наименование изделия: **Каша манная молочная (вых.200 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Манка	20				222,02
Молоко 3,2%	180				
Сахар	5				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,5				
		6,20	8,05	31,09	

Технология приготовления:

Манную крупу просеивают, прокаливают на медленном огне. Засыпают в кипящее молоко и при непрерывном перемешивании варят до готовности. За 2-3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло.

Требования к качеству:

Консистенция жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3 (ясли)

Наименование изделия: **Каша геркулесовая молочная (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Геркулес	15				153,8
Молоко 3,2%	150				
Сахар	5				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,5				
		5,14	6,75	8,93	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №49 (сад)

Наименование изделия: **Каша геркулесовая молочная (вых.200 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Геркулес	20				207,38
Молоко 3,2%	180				
Сахар	5				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,5				
		6,33	8,90	25,49	

Технология приготовления:

В кипящую смесь воды и молока добавляют соль, сахар, всыпают овсяные хлопья при активном помешивании сверху вниз и варят непрерывно помешивая 20 минут. Перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло. Температура подачи 65⁰С.

Требования к качеству:

Каша растекается по тарелки. Консистенция однородная, хлопья мелкие. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние вкусы и запахи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №51 (ясли)

Наименование изделия: **Каша молочная рисовая (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Рис	15	4,26	7,17	19,87	162,30
Молоко 3,2%	150				
Сахар	5				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,5				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №51 (сад)

Наименование изделия: **Каша молочная рисовая (вых.200 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Рис	20	5,68	9,57	26,65	216,41
Молоко 3,2%	180				
Сахар	5				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,5				

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебрать, промыть сначала теплой, затем горячей водой. В небольшое количество кипящей воды положить подготовленную крупу и варить 20 минут, затем добавить горячее молоко, сахар, соль, периодически помешивать. Варить до готовности. В готовую кашу добавить прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешать.

Срок реализации: Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Цвет белый. Зерна крупные, полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывается. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2 (ясли)

Наименование изделия: **Вермишель отварная молочная (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Вермишель	15	4,389	5,691	16,428	135,36
Молоко 3,2%	150				
Сахар	5				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,5				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №53 (сад)

Наименование изделия: **Вермишель отварная молочная (вых.200 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Вермишель	20	6,94	10,21	27,29	199,96
Молоко 3,2%	200				
Сахар	5				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,5				

Технология приготовления:

Вермишель засыпать, помешивая в кипящее молоко и отваривать до готовности 5-7 минут. Затем в кипящее молоко добавить сахар, соль и растопленное сливочное масло. Довести до кипения и варить еще 5 минут.

Требования к качеству:

Цвет белый. Макароны изделия хорошо разварены, не слипшиеся. Вкус и запах свойственны вермишели и молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №70К (ясли)

Наименование изделия: **Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Пшено	15	5,07	7,815	19,395	168,705
Молоко 3,2%	150				
Сахар	5				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,5				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №70К (сад)

Наименование изделия: **Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным (вых.200 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Пшено	20	6,76	10,42	25,86	224,94
Молоко 3,2%	170				
Сахар	5				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,5				

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности. Затем добавляют сахар, соль, горячее молоко, варят, периодически помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Цвет светло-желтый. Зерна крупы полностью хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывчатая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №136 (ясли)

Наименование изделия: **Каша гречневая молочная вязкая (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Гречневая крупа	15	6,6	6,825	26,625	195
Молоко 3,2%	150				
Сахар	5				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,5				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №136 (сад)

Наименование изделия: **Каша гречневая молочная вязкая (вых.200 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Гречневая крупа	20	8,8	9,1	35,5	260
Молоко 3,2%	180				
Сахар	5				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,5				

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности на слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4 (ясли)

Наименование изделия: Каша «Дружба» молочная (вых.150 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Рис	10	4,566	6,01	18,37	146,76
Пшено	5				
Молоко 3,2%	150				
Сахар	5				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,5				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №68 (сад)

Наименование изделия: Каша «Дружба» молочная (вых.200 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Рис	10	6,32	10,18	26,34	223,16
Пшено	10				
Молоко 3,2%	180				
Сахар	5				
Вода	20				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,5				

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Зерна полностью разварены, консистенция каши нежная. Вкус и запах свойственные набору круп, без признаков подгорелой каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №79 (ясли)

Наименование изделия: **Омлет натуральный (вых.100 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Яйцо	45	7,85	9,06	3,21	124,93
Молоко 3,2%	60				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №79 (сад)

Наименование изделия: **Омлет натуральный (вых.100 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Яйцо	45	7,85	9,06	3,21	124,93
Молоко 3,2%	60				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Яйца смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень хорошо разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2.5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200⁰С. При подаче нарезать на порционные куски.

Требования к качеству:

Цвет светло-желтый. Консистенция пышная, пенная, пористая, упругая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блюда не более 2.5-3 см.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №37 (ясли)

Наименование изделия: **Омлет с зеленым горошком (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Яйцо	45	10,24	12,50	5,00	173,46
Молоко 3,2%	100				
Соль йодиров.	0,25				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Масло растит.	2				
Зеленый горошек	20				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №37 (сад)

Наименование изделия: **Омлет с зеленым горошком (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Яйцо	45	10,24	12,50	5,00	173,46
Молоко 3,2%	100				
Соль йодиров.	0,25				
Масло сливочн. 72,5%	3				
Масло растит.	2				
Зеленый горошек	20				

Технология приготовления:

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь. Ее выливают в смазанную маслом разогретую посуду слоем 2.5-3 см и запекают в течение 8-10 минут в жаровочном шкафу при температуре 180-200⁰С до образования легкой корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции.

Требования к качеству:

Консистенция омлета нежная, пористая, зеленый горошек распределен равномерно, цвет его сохранился.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №442 (ясли)

Наименование изделия: **Сок фруктовый (вых.200 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Сок фруктовый	200	1,5	0,3	29,7	129

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №442 (сад)

Наименование изделия: **Сок фруктовый (вых.180 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Сок фруктовый	180	1,35	0,27	26,73	116,1

Рекомендуемый выход яблочного сока для кормления детей за 1 прием.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №70 (ясли)

Наименование изделия: **Чай сладкий (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Вода	150	-	-	5,847	23,379
Сахар	10				
Чай	0,2				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №104 (сад)

Наименование изделия: **Чай сладкий (вых.180 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Вода	180	-	-	7,0175	28,056
Сахар	10				
Чай	0,2				

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на тоже количество порций и настаивать 5 минут. Процедить. Остудить до температуры 40-45⁰С. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6 (ясли)

Наименование изделия: **Кофейный напиток с молоком (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кофейный напиток	2,0	2,425	2,677	9,505	74,37
Молоко 3,2%	150				
Сахар	10				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6 (сад)

Наименование изделия: **Кофейный напиток с молоком (вых.180 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кофейный напиток	2,0	2,9	3,21	11,94	89,24
Молоко 3,2%	160				
Сахар	10				

Технология приготовления:

Засыпать кофейный напиток в горячую воду и довести до кипения. Дать отстояться 3-5 минут и процедить. Добавить горячее кипяченое молоко, сахар и вновь довести до кипения. Температура подачи +45⁰С.

Требования к качеству:

Цвет светло-коричневый. Аромат и вкус кофейного напитка и кипяченого молока, приятный, умеренно сладкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №8 (ясли)

Наименование изделия: **Какао с сахаром и молоком (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Какао порошок	2,0	3,0223	3,205	11,5632	88,109
Молоко 3,2%	150				
Сахар	10				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №65 (сад)

Наименование изделия: **Какао с сахаром и молоком (вых.180 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Какао порошок	2,0	4,39	5,09	22,39	153
Молоко 3,2%	180				
Сахар	10				

Технология приготовления:

Порошок какао смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Непрозрачная жидкость без пленки на поверхности. Вкус умеренно сладкий, с привкусом молока и какао. Цвет светло-шоколадный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №68 (ясли)

Наименование изделия: **Чай сладкий с лимоном (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Чай	0,2	0,03	-	14,72	60,3
Вода	150				
Сахар	10				
Лимон	10				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №68 (сад)

Наименование изделия: **Чай сладкий с лимоном (вых.180 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Чай	0,2	0,036	-	17,65	72,36
Вода	180				
Сахар	10				
Лимон	10				

Технология приготовления:

Посуду ополаскивают горячей водой, засыпают чайную заварку, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. Добавляют сахар, ломтики лимона, дают настояться.

Требования к качеству:

Аромат и вкус характерные для сорта чая. Напиток имеет привкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый. Если чай непрозрачен и тускло-коричневого цвета, значит, он неправильно заварен.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №966 (ясли)

Наименование изделия: **Кефир (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кефир	150	4,35	4,8	8,994	100,47
Сахар	10				
Вода	10				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №966 (сад)

Наименование изделия: **Кефир (вых.180 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кефир	180	5,22	5,76	10,79	120,56
Сахар	10				
Вода	10				

Технология приготовления:

Кефир из пакетов наливают непосредственно в стаканы, добавляют сахарный сироп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №67 (ясли)

Наименование изделия: **Молоко (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Молоко 3,2%	150				
		3,9	4,8	7,05	87

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №67 (сад)

Наименование изделия: **Молоко (вых.180 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Молоко 3,2%	180				
		4,68	5,76	8,46	104,4

Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства поступает в пакетах.
Молоко стерилизованное предварительно кипятится.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7 (ясли)

Наименование изделия: **Кисель (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кисель	10			3,992	21,79
Вода	150				
Сахар	7				
		-	-		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7 (сад)

Наименование изделия: **Кисель (вых.180 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кисель	10			4,79	26,14
Вода	180				
Сахар	7				
		-	-		

Технология приготовления:

Сухой продукт сначала разводят 1/3 объема холодной воды. Перемешивают, вливают в кипящую воду оставшуюся часть. Размешивают и доводят до кипения при непрерывном помешивании.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №42 (ясли)

Наименование изделия: Суфле из печени (вых.60 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Печень говяж.	70	10,565	5,453	7,605	122,574
Молоко	20				
Мука	3				
Масло растит.	3				
Масло слив. 72,5%	3				
Яйцо	1/4				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №42 (сад)

Наименование изделия: Суфле из печени (вых.80 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Печень говяж.	80	14,0877	7,2715	10,1412	163,432
Молоко	20				
Мука	3				
Масло растит.	3				
Масло слив. 72,5%	3				
Яйцо	1/4				

Технология приготовления:

Печень очистить от пленок и желчных протоков. Промыть, нарезать ломтиками и тушить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла 3-5 минут. Затем добавить в печень лук репчатый, соль и тушить еще 10-15 минут. Готовую массу остудить. Пропустить через мясорубку, соединить с молочным соусом, хорошо вымесить, добавить желтки яиц (яйца предварительно обрабатывают соответственно СанПиН) и растопленное сливочное масло. Белки взбить в густую пени и аккуратно ввести в готовую смесь. Полученную массу выложить на смазанный малом противень слоем 3-4 см и запекать в духовом шкафу при температуре 220-230⁰С 20-25 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №10К (ясли)

Наименование изделия: **Котлета из говядины (вых.60 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	66	9,15	10,04	4,92	151,5
Хлеб	10				
Молоко	15				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	3				
Яйцо	1/4				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №10К (сад)

Наименование изделия: **Котлета из говядины (вых.80 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	70	12,2	13,39	6,56	202
Хлеб	10				
Молоко	15				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	3				
Яйцо	1/4				

Технология приготовления:

Мясо промыть, отделить от костей, зачистить от сухожилий, пропустить через мясорубку. Смешать с размоченным в молоке и хорошо отжатым хлебом и вновь пропустить через мясорубку. Добавить яйца, посолить и хорошо взбить. Из приготовленной котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутым, заостренным концом. Укладывают на противень с малом, разогретым до 150-160⁰С. Готовят в жаровочном шкафу.

Требования к качеству:

Цвет корочки от светло-коричневого до коричневого. Форма овальная с заостренным концом, приплюснутая. Консистенция однородная, сочная, пышная. Запах жареного мяса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №38 (ясли)

Наименование изделия: **Картофельное пюре (вых.90 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Картофель	130				111,55
Соль йодир.	0,25				
Молоко	20				
Масло слив. 72,5%	3				
		2,778	3,452	17,235	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №38 (сад)

Наименование изделия: **Картофельное пюре (вых.120 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Картофель	170				148,74
Соль йодир.	0,25				
Молоко	20				
Масло слив. 72,5%	3				
		3,705	4,604	22,981	

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Цвет бело-кремовый, консистенция густая, пышная, однородная. Вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается: цвет с синеватым оттенком с темными глазками и кусочки не протертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №38 (ясли)

Наименование изделия: **Картофельное пюре (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Картофель	210	4,631	5,754	28,726	185,92
Соль йодир.	0,25				
Молоко	20				
Масло слив. 72,5%	3				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №38 (сад)

Наименование изделия: **Картофельное пюре (вых.180 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Картофель	260	5,556	6,904	34,47	223,1
Соль йодир.	0,25				
Молоко	20				
Масло слив. 72,5%	3				

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Цвет бело-кремовый, консистенция густая, пышная, однородная. Вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается: цвет с синеватым оттенком с темными глазками и кусочки не протертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №56а (ясли)

Наименование изделия: **Хлеб с маслом, с сыром (вых.30/5/20 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Хлеб с маслом	30/5	0,73	4,51	0,065	43,95
Сыр	20				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №56а (сад)

Наименование изделия: **Хлеб с маслом, с сыром (вых.40/8/30 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Хлеб с маслом	40/8	3,92	7,985	18,65	166,85
Сыр	30				

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за один прием пищи (грамм).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №566 (ясли)

Наименование изделия: **Хлеб с сыром (вых.30/20 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Хлеб	30	2,532	1,532	12,558	75,23
Сыр	20				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №566 (сад)

Наименование изделия: **Хлеб с сыром (вых.40/30 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Хлеб	40	3,491	2,191	16,744	102,122
Сыр	30				

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за один прием пищи (грамм).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №56 (ясли)

Наименование изделия: **Бутерброд с маслом (вых.30/5 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Хлеб пшен.	30	0,04	3,625	0,065	33,05
Масло слив. 72,5%	5				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1 (сад)

Наименование изделия: **Бутерброд с маслом (вых.40/8 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Хлеб пшен.	40	2,89	6,65	18,65	150,5
Масло слив. 72,5%	8				

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом.

Требования к качеству:

Ровные ломтики хлеба, намазанные маслом. Консистенция хлеба мягкая, масло мажущееся, цвет соответствует виду масла. Вкус: соответствует виду масла, запах: масло в сочетании со свежим хлебом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №147 (ясли)

Наименование изделия: **Хлеб пшеничный (вых.20 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Хлеб пшеничный	20				
		1,228	0,428	8,372	42,886

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №147 (сад)

Наименование изделия: **Хлеб пшеничный (вых.40 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Хлеб пшеничный	40				
		2,456	0,856	16,744	85,772

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за один прием пищи (грамм).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №315 (ясли)

Наименование изделия: **Капуста тушеная (вых.90 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Капуста свежая	130				
Лук репчатый	10				
Морковь	10				
Масло слив. 72,5%	3				
Масло растит.	3				
Мука высший сорт	2				
Томатная паста	2				
Соль йодиров.	0,25				
		2,731	2,8935	6,8206	68,726

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №315 (сад)

Наименование изделия: **Капуста тушеная (вых.120 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Капуста свежая	170				
Лук репчатый	10				
Морковь	10				
Масло слив. 72,5%	3				
Масло растит.	3				
Мука высший сорт	2				
Томатная паста	2				
Соль йодиров.	0,25				
		4,147	3,858	9,0941	91,635

Технология приготовления:

Капусту нарезают соломкой, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут. Затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. Муку подсушивают на раскаленной сковороде. В отварную капусту добавляют припущенные овощи, растительное масло и тушат 5-10 минут. Затем добавляют подсушенную муку, разведенную водой в соотношении 1 к 2, соль и тушат до готовности.

Требования к качеству:

Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственные тушеной капусте.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №35 (ясли)

Наименование изделия: **Голубцы ленивые с отварной курицей (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Говядина б-к	66	9,8727	9,867	14,1548	189,369
Капуста свежая	140				
Лук репчатый	10				
Морковь	10				
Рис	30				
Масло слив. 72,5%	3				
Масло растит.	3				
Томатная паста	3				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №35 (сад)

Наименование изделия: **Голубцы ленивые с отварной курицей (вых.180 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Говядина б-к	70	11,8472	11,840	16,9857	227,24
Капуста свежая	160				
Лук репчатый	40				
Морковь	10				
Рис	30				
Масло слив. 72,5%	3				
Масло растит.	3				
Томатная паста	3				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют в половинном количестве сливочного масла. Белокочанную капусту нарезают мелко, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой, тушат до готовности.

Требования к качеству:

Изделие должно быть в меру соленым. Запах мяса и капусты.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №26 (ясли)

Наименование изделия: **Плов с мясом говядины (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Говядина б-к	66	12,89	11,7182	31,6696	286,196
Лук репчатый	10				
Морковь	10				
Рис	45				
Масло слив. 72,5%	4				
Масло растит.	3				
Томатная паста	2				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №26 (сад)

Наименование изделия: **Плов с мясом говядины (вых.180 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Говядина б-к	70	15,46	14,061	38,003	343,435
Лук репчатый	10				
Морковь	10				
Рис	50				
Масло слив. 72,5%	4				
Масло растит.	3				
Томатная паста	2				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Лук, морковь мелко нарезать, слегка спассировать. Рис перебрать, промыть и замочить в холодной подсоленной воде (2 часа). Вареное мясо, овощи соединить, добавить бульон, довести до кипения, добавить рис и варить до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №67к (ясли)

Наименование изделия: **Каша гречневая рассыпчатая (вых.90 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Крупа гречневая	35	5,13	4,33	24,7	162,3
Вода	70				
Масло слив. 72,5%	3				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №67к (сад)

Наименование изделия: **Каша гречневая рассыпчатая (вых.120 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Крупа гречневая	45	6,84	5,78	32,9	216,4
Вода	90				
Масло слив. 72,5%	3				

Технология приготовления:

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве под закрытой крышке. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде. Прокипятить. Добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать.

Требования к качеству:

Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая, цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №205 (ясли)

Наименование изделия: **Макаронные изделия отварные с маслом (вых.90 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Макаронное изделие	50	3,294	2,529	15,822	99,288
Масло слив. 72,5%	5				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №205 (сад)

Наименование изделия: **Макаронное изделие отварное с маслом (вых.120 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Макаронное изделие	55	4,392	3,372	21,096	132,384
Масло слив. 72,5%	5				

Технология приготовления:

Макаронное изделие отваривают. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Макаронны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга. Консистенция мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет белый с кремовым оттенком. Вкус отваренных макаронных изделий и сливочного масла. Умеренно соленый. Запах отварных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №96 (ясли)Наименование изделия: **Жаркое по-домашнему с мясом кур (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо курицы	66				
Картофель	210				
Лук репчатый	10				
Морковь	10				
Масло слив. 72,5%	3				
Масло растит.	3				
Томатная паста	2				
Соль йодиров.	0,25				
Куриный бульон	20				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №96 (сад)Наименование изделия: **Жаркое по-домашнему с мясом кур (вых.180 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо курицы	70				
Картофель	230				
Лук репчатый	10				
Морковь	10				
Масло слив. 72,5%	3				
Масло растит.	3				
Томатная паста	2				
Соль йодиров.	0,25				
Куриный бульон	20				

Технология приготовления:

Порционные кусочки мяса складывают в посуду, добавляют воду, томатную пасту и тушат 45-60 минут. Картофель, морковь и репчатый лук нарезают кубиками. Лук и морковь припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла и соединяют с мясом. Укладывают картофель, добавляют соль, наливают воду так, чтобы она закрыла картофель. Жаркое тушат 20 минут.

Требования к качеству: Мясо легко разжёвывается. Консистенция мягкая, сочная. Картофель сохраняет форму нарезки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №140 (ясли)Наименование изделия: **Выпечка: «Ватрушка с творогом» (вых.60 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мука пшеничная	40				
Молоко 3,2%	20				
Яйцо	1/4				
Сахар	10				
Дрожжи	2				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	2				
Творог 9%	20				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №140 (сад)Наименование изделия: **Выпечка: «Ватрушка с творогом» (вых.90 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мука пшеничная	60				
Молоко 3,2%	20				
Яйцо	1/4				
Сахар	10				
Дрожжи	2				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	2				
Творог 9%	30				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Из муки, молока, яиц, сахара, масла, дрожжей и соли приготовить дрожжевое тесто, дать ему подняться. Из дрожжевого теста формируют шарики, делают углубления, в которые закладывают творожный фарш. Выкладывают на противень, смазанный маслом, и выпекают при температуре 230-240⁰С 10-12 минут до образования румяной корочки на твороге.

Творожный фарш: творог пропускают через протирочную машину, затем добавляют яйца, сахар, тщательно перемешивают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №83 (ясли)

Наименование изделия: Пудинг творожный запеченный (вых.120 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Творог	90				230,1
Сахар	10				
Крупа манная	10				
Молоко 3,2%	20				
Яйцо	1/4				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	3				
		15,312	10,668	16,584	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №83 (сад)

Наименование изделия: Пудинг творожный запеченный (вых.150 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Творог	110				287,625
Сахар	10				
Крупа манная	10				
Молоко 3,2%	20				
Яйцо	1/4				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	3				
		19,14	13,335	20,73	

Технология приготовления:

Творог протереть, добавить сахар, манную крупу, молоко, яичный желток. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу. Затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень и запечь при температуре 220-250⁰С в течение 20-30 минут.

Требования к качеству:

Поверхность ровная, без трещин. Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственные творогу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №189

Наименование изделия: **Запеканка рисовая с творогом (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Рис	20	9,105	7,47	49,86	303
Молоко 3,2%	50				
Творог 9%	20				
Яйцо	1/4				
Сахар	10				
Масло слив. 72,5%	3				
Масло растит.	2				

Технология приготовления:

Творог протирают. Добавляют молоко, яйцо (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), сахар, хорошо вымешивают. Затем добавляют сваренный до полуготовности рис на молоке и снова хорошо вымешивают. Затем выкладывают слоем 3-4 см на противень, смазанный сливочным маслом, разравнивают и запекают в жаровочном шкафу 20-30 минут 220-280⁰С.

Требования к качеству:

Поверхность ровная, без трещин. Консистенция однородная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственные продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №238 (ясли)Наименование изделия: **Запеканка из творога с морковью (вых.120 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Творог 9%	110				
Сахар	10				
Крупа манная	10				
Морковь	20				
Яйцо	1/4				
Молоко 3,2%	20				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	3				
		13,992	12,348	28,536	280,8

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №238 (сад)Наименование изделия: **Запеканка из творога с морковью (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Творог 9%	130				
Сахар	10				
Крупа манная	10				
Морковь	20				
Яйцо	1/4				
Молоко 3,2%	20				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	3				
		17,49	15,435	35,67	351

Технология приготовления:

Творог протирают. Добавляют молоко, яйцо (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), сахар, хорошо вымешивают. Затем добавляют вареную натертую морковь и снова хорошо вымешивают. Затем выкладывают слоем 3-4 см на противень, смазанный сливочным маслом, разравнивают и запекают в жаровочном шкафу 20-30 минут 220-280⁰С.

Требования к качеству:

Поверхность ровная, без трещин. Консистенция нежная, пышная. Цвет светло-оранжевый. Вкус и запах свойственные продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №55 (ясли)

Наименование изделия: Пудинг творожный со сметано-молочном соусом (вых.150 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Творог 9%	110	17,753	10,382	17,175	236,920
Сахар	10				
Крупа манная	10				
Сметана 15%	20				
Яйцо	1/4				
Молоко 3,2%	20				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	3				
Изюм	10				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №55 (сад)

Наименование изделия: Пудинг творожный со сметано-молочном соусом (вых.180 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Творог 9%	130	21,304	12,458	20,61	284,305
Сахар	10				
Крупа манная	10				
Сметана 15%	20				
Яйцо	1/4				
Молоко 3,2%	20				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	3				
Изюм	10				

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное масло сливочное, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на противень, смазанный сливочным маслом. Творожную массу сверху смазывают сметаной и запекают в жаровочном шкафу 20-30 минут 220-250⁰С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут, затем нарезают на порционные куски.

Требования к качеству:

Порционные кусочки подрумянены, политы сметанным соусом. Консистенция однородная, нежная, с вкраплениями изюма. Цвет золотисто-желтый, на разрезе – белый с коричневыми вкраплениями изюма. Вкус и запах свойственные продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №380

Наименование изделия: **Соус-кисель (вых.30 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Концентрат киселя	10	0,135	0,009	4,287	17,76
Сахар	5				
Вода питьевая	30				

Технология приготовления:

Концентрат разводим в 1/3 общего объема холодной воды, перемешивают. Сахар добавляют в кипящую воду. Размешивают и доводят до кипения при непрерывном помешивании.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №145

Наименование изделия: **Апельсины (вых.200 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Апельсины	200				
		0,3	1,38	12,46	66,15

Технология приготовления:

Апельсины перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №51 (ясли)

Наименование изделия: **Булочка домашняя (вых.60 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Сахар	10	4,37	7,07	36,80	228,20
Молоко 3,2%	20				
Мука высш.сорт	40				
Яйцо	1/4				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	3				
Дрожжи	2				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №51 (сад)

Наименование изделия: **Булочка домашняя (вых.90 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Сахар	10	6,55	10,6	55,19	342,29
Молоко 3,2%	20				
Мука высш.сорт	60				
Яйцо	1/4				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	3				
Дрожжи	2				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое для пирожков, приготовленное безопасным способом, слабой консистенции. Раскатывают на смазанном растительным маслом столе в жгут и порционируют на куски. Кусочки теста формируют в шарики, раскладывают на смазанные растительным маслом столы на расстоянии 4-5 см один на другой. После 20-30 минут расстойки укладывают на смазанный растительным маслом противень на расстоянии 2-3 см от другого и выпекают при температуре 240-250⁰С в течение 20-25 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: булочка овальной или округлой формы. Цвет корочки золотисто-румяный, консистенция пышная, пропеченная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №466 (ясли)Наименование изделия: **Сдоба обыкновенная (вых.60 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Сахар	10				
Молоко 3,2%	20				
Мука высш.сорт	40				
Яйцо	1/4				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	3				
Дрожжи	2				
Соль йодиров.	0,25				
Изюм	5				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №466 (сад)Наименование изделия: **Булочка домашняя (вых.90 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Сахар	10				
Молоко 3,2%	20				
Мука высш.сорт	60				
Яйцо	1/4				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	3				
Дрожжи	2				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое с изюмом для пирожков, приготовленное безопасным способом, слабой консистенции. Раскатывают на смазанном растительным маслом столе в жгут и порционируют на куски. Кусочки теста формируют в шарики, раскладывают на смазанные растительным маслом столы на расстоянии 4-5 см один на другой. После 20-30 минут расстойки укладывают на смазанный растительным маслом противень на расстоянии 2-3 см от другого и выпекают при температуре 240-250⁰С в течение 20-25 минут.

Требования к качеству: Внешний вид: булочка овальной или округлой формы. Цвет корочки золотисто-румяный, консистенция пышная, пропеченная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №40 (ясли)

Наименование изделия: **Плюшка (вых.60 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Сахар	10	5,8894	6,4415	37,9374	233,673
Молоко 3,2%	20				
Мука высш.сорт	40				
Яйцо	1/4				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	3				
Дрожжи	2				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №40 (сад)

Наименование изделия: **Плюшка (вых.90 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Сахар	10	8,834	9,662	56,906	350,509
Молоко 3,2%	20				
Мука высш.сорт	60				
Яйцо	1/4				
Масло растит.	2				
Масло слив. 72,5%	3				
Дрожжи	2				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое для пирожков, приготовленное опарный способом. Скатывают в шарики, расстаивают 5 минут. Слегка прокатывают на смазанном растительным маслом столе, образуют в жгут тесто, который перегибают пополам, концы накладывают один на другой и скрепляют. Тесто расстаивают 1 час. Перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 220⁰С в течение 15-20 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №58

Наименование изделия: **Яблоко (вых.95 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Яблоко	95	0,38	0,38	9,31	44,65

Технология приготовления:

Яблоки перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды. Вкус и запах соответствует данному плоду.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №156

Наименование изделия: **Бананы (вых.120 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Бананы	120				
		0,5	1,5	21	96

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №154

Наименование изделия: **Груши (вых.111 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Груши	111				
		0,3	0,4	10,3	47

Технология приготовления:

Груши перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды. Вкус и запах соответствует данному плоду.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №14 (ясли)

Наименование изделия: **Сыр (порциями) (вых.20 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Сыр Российский 6%	20				
		0,69	0,89	-	10,9

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №14 (сад)

Наименование изделия: **Сыр (порциями) (вых.30 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Сыр Российский 6%	30				
		1,035	1,335	-	16,35

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за один прием пищи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №148 (ясли)

Наименование изделия: **Хлеб ржаной (вых.40 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Хлеб ржаной	40				
		2,4	0,4	17,732	75,6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №148 (сад)

Наименование изделия: **Хлеб ржаной (вых.50 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Сыр Российский 6%	50				
		3	0,5	22,165	94,5

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за один прием пищи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №41 «И» (ясли)

Наименование изделия: **Кабачковая икра (вых.40 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кабачковая икра	50				
		0,798	3,738	3,234	49,98

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №41 «И» (сад)

Наименование изделия: **Кабачковая икра (вых.60 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кабачковая икра	70				
		1,197	5,607	4,851	74,97

Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № «О»

Наименование изделия: **Огурец соленый (вых.50 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Огурцы соленые	70				
		0,1	-	0,2	1,65

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за один прием пищи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №32

Наименование изделия: **Соус овощной (вых.30 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Лук репчатый	15	0,624	1,5585	3,042	31,875
Масло растит.	2				
Масло сливочн.	2				
Морковь	15				
Мука высший сорт	2				
Томатная паста	2				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят отваром овощным (водой), размешивают до образования однородной массы, варят на слабом огне в течение 10-15 минут, добавляют томатную пасту, пассированные овощи, варят на слабом кипении, помешивая, в течение 5-10 минут, заправляют маслом сливочным и, помешивая, доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №90

Наименование изделия: **Сельдь (вых.40 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Сельдь	80				
Масло растит.	2				
		1,504	2,304	3,284	39,256

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за один прием пищи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2В (ясли)

Наименование изделия: **Винегрет с растительным маслом (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Огурцы соленые	10	2,415	7,785	12,6	137,265
Свекла	40				
Картофель	60				
Морковь	40				
Лук	20				
Горошек зелен.консер	20				
Масло растит.	3				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2В (сад)

Наименование изделия: **Винегрет с растительным маслом (вых.180 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Огурцы соленые	10	2,898	9,342	15,12	164,718
Свекла	60				
Картофель	90				
Морковь	60				
Лук	20				
Горошек зелен.консер	20				
Масло растит.	3				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Морковь, картофель, свеклу предварительно промывают. Тщательно перебирают, повторно промывают в проточной питьевой воде и варят в кожуре. Вареные, очищенные картофель, свеклу и морковь, а также очищенные соленые огурцы нарезают. Репчатый лук перебирают, очищают от кожицы, промывают и мелко шинкуют. Горошек зеленый кипятят, отвар сливают, горошек охлаждают. Подготовленные овощи перед подачей заправляют солью, растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2С (ясли)

Наименование изделия: Салат из свеклы (вых.40 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Свекла	60	0,32	0,92	1,76	16,36
Масло растит.	2				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2С (сад)

Наименование изделия: Салат из свеклы (вых.60 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Свекла	80	0,48	1,38	2,64	24,54
Масло растит.	2				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Свеклу тщательно перебрать, промыть в проточной воде. Вареную очищенную свеклу натирают теркой. Перед подачей заправляют солью и растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №13 (ясли)Наименование изделия: **Салат из моркови с сахаром (вых.40 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Морковь	60	0,647	0,049	6,031	22,742
Сахар	2				
Масло растит.	2				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №13 (сад)Наименование изделия: **Салат из моркови с сахаром (вых.60 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Морковь	80	0,97	0,074	7,147	34,113
Сахар	2				
Масло растит.	2				

Технология приготовления:

Морковь тщательно моют. Очищенную морковь натирают на мелкой терке, заправляют растительным маслом и сахаром. Перемешивают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №28 (ясли)

Наименование изделия: Салат из квашеной капусты (вых.40 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Капуста квашеная	50	0,64	4,0	1,43	44,24
Масло растит.	2				
Сахар	2				
Лук репчатый	10				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №28 (сад)

Наименование изделия: Салат из квашеной капусты (вых.60 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Капуста квашеная	70	0,96	6,0	2,148	66,36
Масло растит.	2				
Сахар	2				
Лук репчатый	10				

Технология приготовления:

Квашеную капусту промывают охлажденной кипяченой водой. Откидываю на сито, отжимают. Добавляют нашинкованный, бланшированный репчатый лук и заправляют маслом и сахаром.

Требования к качеству:

Нарезка капусты мелкая, произвольная. Консистенция хрустящая. Вкус кисловато-сладкий. С ароматом капусты.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №10

Наименование изделия: **Салат из зеленого горошка (вых.50 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Горошек зелен.консер	70	1,49	2,595	3,125	41,8
Лук репчатый	15				
Масло растит.	2				

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку. Затем отвар сливают, добавляют растительное масло и нашинкованный, бланшированный репчатый лук.

Требования к качеству:

Внешний вид: горошек сохранил форму. Салат заправлен растительным маслом и луком. Консистенция сочная, плотная. Цвет и запах свойственные сорту горошка.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №12 (ясли)

Наименование изделия: Салат из капусты белокачанной с растительным маслом (вых.40 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Капуста белокачан.	60	0,768	4,032	3,156	52,088
Морковь	15				
Сахар	2				
Масло растит.	2				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №12 (сад)

Наименование изделия: Салат из капусты белокачанной с растительным маслом (вых.60 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Капуста белокачан.	80	1,152	6,048	4,734	78,132
Морковь	15				
Сахар	3				
Масло растит.	2				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Подготовленную свежую, белокачанную капусту шинкуют, добавляют йодированную соль, сахар, растительное масло. Морковь натирают на терке или мелко шинкуют, соединяют с капустой и перемешивают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №54 (ясли)

Наименование изделия: **Гуляш из отварного мяса (вых.60 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Говядина б/к	66				
Морковь	15				
Лук	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Томатная паста	2				
Мука высший сорт	2				
Соль йодиров.	0,25				
		10,523	9,724	5,062	148,786

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №54 (сад)

Наименование изделия: **Гуляш из отварного мяса (вых.80 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Говядина б/к	79				
Морковь	15				
Лук	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Томатная паста	2				
Мука высший сорт	2				
Соль йодиров.	0,25				
		14,031	12,970	6,749	198,381

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным, бланшированным репчатым луком, томатной пастой. Заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отаре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен с боку. Консистенция мяса мягкая, сочная. Цвет мяса светло-серый, вкус свойственный продуктам, входящим в это блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №278 (ясли)

Наименование изделия: **Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе (вых.60 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Говядина б/к	66	7,758	6,216	1,644	93,498
Морковь	10				
Лук	10				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Сметана 15%	10				
Мука высший сорт	2				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №278 (сад)

Наименование изделия: **Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе (вых.80 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Говядина б/к	79	10,344	8,288	2,192	124,664
Морковь	10				
Лук	10				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Сметана 15%	15				
Мука высший сорт	2				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают брусочками, длиной 3-4 см. Соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным, бланшированным репчатым луком. Заливают сметанным соусом. Добавляют бульон, соль и тушат 5-10 минут.

Требования к качеству:

Цвет мяса светло-серый, вкус свойствен овощам и сметанному соусу. Запах свойствен продуктам, входящим в это блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №169 (ясли)

Наименование изделия: **Рыбная запеканка (вых.120 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Рыба	180	9,024	5,196	11,724	120,672
Картофель	120				
Яйца	1/4				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №169 (сад)

Наименование изделия: **Рыбная запеканка (вых.150 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Рыба	200	11,28	6,495	114,655	150,84
Картофель	120				
Яйца	1/4				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Пропустить через мясорубку приготовленное рыбное филе и отварной картофель. В фарш добавляют сырые яйца, соль, все хорошо вымешать. Выложить на смазанную маслом противень и запечь в жарочном шкафу. Отпускать с овощным соусом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №8/9 (ясли)

Наименование изделия: **Сотэ из мяса кур (вых.60 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Курица	66				
Лук репчатый	15				
Морковь	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Соль йодиров.	0,25				
		11,88	13,62	2,76	180,6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №8/9 (сад)

Наименование изделия: **Сотэ из мяса кур (вых.80 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Курица	79				
Лук репчатый	15				
Морковь	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Соль йодиров.	0,25				
		15,84	18,16	3,68	240,8

Технология приготовления:

Обработанные тушки кур варят до готовности. Разделяют на мякоть без кожи. Измельчают через мясорубку. Затем добавляют припущенную морковь, мелко нашинкованный, бланшированный репчатый лук. Добавить размягченное сливочное масло и довести до кипения .

Требования к качеству:

Цвет серый. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Запах свойственный изделию из вареного мяса кур и продуктов, входящих в рецептуру.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №8 (ясли)

Наименование изделия: Суп «Крестьянский» на мясном бульоне (вых.170 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30	1,57	5,26	10,48	95,6
Картофель	30				
Гречневая крупа	10				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	120				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №8 (сад)

Наименование изделия: Суп «Крестьянский» на мясном бульоне (вых.220 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30	2,03	6,80	13,57	123,71
Картофель	50				
Гречневая крупа	10				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	150				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. После промывания, крупу закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности. Отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения. Затем кладут картофель, нарезанный кубиками, добавляют соль, припущенные морковь, лук и варят до готовности. Температура подачи 65⁰С.

Требования к качеству:

Крупа хорошо набухла, но не разварена. Лук, морковь и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блески жира, бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый. С ароматом овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №25 (ясли)

Наименование изделия: **Свекольник на мясном бульоне со сметаной (вых.170/7г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30				
Картофель	40				
Лук репчатый	15				
Морковь	15				
Свекла	70				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Соль йодиров.	0,25				
Томатная паста	2				
Бульон	120				
Сметана 15%	7				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №25 (сад)

Наименование изделия: **Свекольник на мясном бульоне со сметаной (вых.220/7г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30				
Картофель	50				
Лук репчатый	15				
Морковь	15				
Свекла	100				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Соль йодиров.	0,25				
Томатная паста	2				
Бульон	150				
Сметана 15%	7				

Технология приготовления: Свеклу отваривают целиком в кожуре. Охлаждают, шинкуют солонкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой солонкой. Лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассируют при температуре 110⁰С. Затем припускают с добавлением бульона. Закладывают пассированные морковь, лук. Варят 10-15 минут. Затем кладут свеклу, томатную пасту, соль, сметану и варят до готовности. **Требования к качеству:** На поверхности свекольника блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко до темно-малинового. Вкус сладковатый. Консистенция свеклы слегка блестящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №58 (ясли)

Наименование изделия: **Борщ с картофелем на мясном бульоне (вых.170 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30	1,394	3,4	9,588	74,63
Свекла	40				
Картофель	30				
Капуста	30				
Томатная паста	2				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	120				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №58 (сад)

Наименование изделия: **Борщ с картофелем на мясном бульоне (вых.220 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30	1,804	4,4	12,408	96,58
Свекла	50				
Картофель	50				
Капуста	50				
Томатная паста	2				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	150				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон. Варят 10-15 минут. Затем кладут подготовленную вареную свеклу, припущенные со сливочным маслом овощи, томатную пасту. За 5-10 минут до готовности добавляют соль.

Требования к качеству: Внешний вид: в жидкой части борща овощи сохранившие форму нарезки. Консистенция: свекла и овощи мягкие, соблюдаются соотношения жидкой и плотной части. Цвет малиново-красный, жир на поверхности оранжевый. Запах продуктов входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7 (ясли)

Наименование изделия: Суп гороховый на мясном бульоне (вых.170 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30	1,59	2,64	9,23	67,17
Картофель	30				
Горох	20				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	120				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7 (сад)

Наименование изделия: Суп гороховый на мясном бульоне (вых.220 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30	2,057	3,42	11,95	86,93
Картофель	50				
Горох	25				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	150				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и бланшированный пассированный лук. Варят до готовности. Температура подачи 65⁰С.

Требования к качеству:

Картофель частично может быть разварен. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассированных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №76 (ясли)Наименование изделия: **Рассольник «Ленинградский» на м/б (вых.170 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30				
Картофель	30				
Крупа перловая	10				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Огурцы соленые	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	120				
Соль йодиров.	0,25				
		1,428	3,485	11,288	82,11

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №76 (сад)Наименование изделия: **Рассольник «Ленинградский» на м/б (вых.220 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30				
Картофель	50				
Крупа перловая	10				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Огурцы соленые	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	150				
Соль йодиров.	0,25				
		1,848	4,51	14,608	106,26

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения. Закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят припущенные овощи и огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы, нарезанные соломкой, картофель – брусочками. Консистенция овощей и мяса: мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая. Перловая крупа хорошо разварена. Цвет: на поверхности желтый жир. Цвет овощей натуральный. Вкус: умеренно соленый. Запах продуктов, входящих в рассольник.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №77 (ясли)

Наименование изделия: Суп картофельный на к/б (вых.170 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30				68,85
Картофель	70				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	120				
Соль йодиров.	0,25				
		1,598	1,921	11,305	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №77 (сад)

Наименование изделия: Суп картофельный на к/б (вых.220 г)

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30				89,1
Картофель	100				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	150				
Соль йодиров.	0,25				
		2,068	2,486	14,63	

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками. Доводят до кипения. Добавляют припущенные морковь, лук. Варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками. Консистенция: картофель мягкий. Цвет супа: золотистый, на поверхности светло-оранжевый жир. Умеренно соленый. Запах овощей, входящих в состав супа.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №67 (ясли)

Наименование изделия: **Щи из свежей капусты с картофелем на м/б (вых.170 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30	1,19	3,315	5,763	57,63
Капуста белокочан.	50				
Картофель	30				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Масло растит.	2				
Томатная паста	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	120				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №67 (сад)

Наименование изделия: **Щи из свежей капусты с картофелем на м/б (вых.220 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30	1,54	4,29	7,458	74,58
Капуста белокочан.	50				
Картофель	50				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Масло растит.	2				
Томатная паста	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	150				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту. Доводят до кипения. Затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук. Варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенную томатную пасту.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей капуста, нарезанная квадратиками. Морковь, лук, картофель дольками. Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие. Цвет супа: желтый, на поверхности оранжевый жир. Вкус овощей: натуральный. Умеренно соленый. Запах овощей, входящих в состав щей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №24 (ясли)Наименование изделия: **Суп вермишелевый на курином бульоне (вых.170 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30	2,6733	1,5465	18,1088	100,99
Картофель	30				
Вермишель	10				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	120				
Соль йодиров.	0,25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №24 (сад)Наименование изделия: **Суп вермишелевый на курином бульоне (вых.220 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо	30	3,4595	2,0014	23,4349	130,69
Картофель	50				
Вермишель	10				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	150				
Соль йодиров.	0,25				

Технология приготовления:

Лук шинкуют, пассируют с маслом и смешивают с морковью. Тушат до готовности. В кипящий бульон закладывают картофель, доводят до кипения. Добавляют тушеные овощи, засыпают вермишель, соль. Варят до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №41 (ясли)Наименование изделия: **Суп овощной на курином бульоне (вых.170 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо курицы	30				
Картофель	30				
Капуста свежая	20				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Горошек зеленый	10				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	120				
Соль йодиров.	0,25				
		2,924	0,425	7,106	52,02

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №41 (сад)Наименование изделия: **Суп овощной на курином бульоне (вых.220 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Мясо курицы	30				
Картофель	50				
Капуста свежая	20				
Морковь	15				
Лук репчатый	15				
Горошек зеленый	10				
Масло растит.	2				
Масло сливочн. 72,5%	2				
Бульон	150				
Соль йодиров.	0,25				
		3,784	0,55	9,196	67,32

Технология приготовления:

Очищенный промытый картофель нарезают кубиками. Морковь шинкуют. В процеженный, подсоленный куриный бульон закладывают нарезанный картофель. Варят 7-10 минут. Затем закладывают капусту, морковь, зеленый горошек. Варят до готовности 10-15 минут.

Требования к качеству: Овощи должны сохранить форму нарезки. Консистенция мягкая. Вкус и запах свойственные данному набору овощей. Цвет бульона: светло-желтый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №151а

Наименование изделия: **Печенье сахарное (вых.20 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Печенье сахарное	20				
		1,5	1,96	14,88	83,4

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №213

Наименование изделия: **Яйца вареные (вых.45 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Яйцо	45				
		5,715	5,175	0,315	70,875

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей на один прием пищи (грамм).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №64

Наименование изделия: **Компот из сухофруктов (вых.150-180г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Сухофрукты	10			23,46	95
Сахар	8-10				
Вода питьевая	150-180				
		-	-		

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают. Удаляют посторонние примеси. Промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой. Нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования к качеству:

Отвар прозрачный. Цвет желтый. Консистенция фруктов мягкая, пропитана отваром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №493

Наименование изделия: **Пряники (вых.30 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Пряник	30				
		1,941	2,46	20,493	111,9

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за один прием пищи (грамм).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №152

Наименование изделия: **Вафли (вых.30 г)**

Наименование сборника рецептуры: Сборник рецептов блюд 2008

Наименование продукта	Масса, г	Химический состав, г			Ккал
		Белки	Жиры	Углеводы	
Вафли	30	0,876	0,99	23,25	106,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за один прием пищи (грамм).

