

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ СВЕТЛОГОРСКОГО ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ*

Технологическая карта на кулинарную продукцию

СУП МОЛОЧНЫЙ ПО-МОГИЛЁВСКИ

наименование кулинарной продукции

1. Рецепттура.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, грамм			
	До 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крахмал картофельный	18	18	24	24
Яйцо	3	3	4	4
Вода	18	18	24	24
Соль	0,8	0,8	1	1
Масло подсолнечное	0,6	0,6	0,8	0,8
Масса готовых блинчиков	33	33	44	44
Молоко пастеризованное	105	105	140	140
Вода	16,5	16,5	22	22
Сахар	1,5	1,5	2	2
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2
ВЫХОД:		150		200

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Крахмал просеивают, разводят водой, добавляют яйцо и соль. Из полученной массы, которую постоянно помешивают, выпекают тонкие блинчики. После охлаждения их нарезают в виде лапши. Молоко смешивают с водой и доводят до кипения. При помешивании в кипящее молоко добавляют лапшу и варят до готовности. По вкусу суп заправляют сахаром.

На диету № 5 готовят без изменений.

Готовый суп заправляют сливочным маслом.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

3.1. Подают блюдо в супницах или в порционных тарелках.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

Цвет — от белого до светло-кремового, блёсток жира — светло-жёлтый.

Вкус — приятный, слегка сладковатый, не ярко выраженный.

Запах — ароматный.

Консистенция лапши — мягкая, плотная.

5. Срок годности и условия хранения.

5.1. Хранят готовое блюдо не более 2-х часов на горячей плите или мармите.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности.

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Ясли	3,37	4,66	20,83	139,16
Сад	4,50	6,21	27,78	185,55

Инженер-технолог
О.О. Хоронко

подпись разработчика

расшифровка подписи

Технологическая карта на кулинарную продукцию

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ

наименование кулинарной продукции

1. Рецепттура.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, грамм			
	До 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель молодой	90	72	135	108

*От «Пралески». Коллеги, данные технологические карты предлагаются вам как опыт и образец разработки первых, вторых, третьих блюд для детей в конкретном регионе, в таком качестве просьба их и рассматривать.

с 1.09 по 31.10	96	72	144	108
с 1.11 по 31.12	102	72	154,2	108
с 1.01 по 28—29.02	110,7	72	166	108
с 1.03	120	72	180	108
Морковь до 1.01	24	19,3	36,2	29
с 1.01	25,7	19,3	38,6	29
Масло сливочное	2	2	3	3
Молоко	12,7	12,7	19	19
ВЫХОД:		100		150

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Холодная обработка картофеля и корнеплодов проводится в овощном цеху или месте, специально предназначенном для работы с сырыми овощами, оборудованном моечной ванной с проточной водой и решётчатым настилом на дне, промаркированной «Сырые овощи».

Холодная обработка картофеля и корнеплодов включает в себя следующие операции: сортировку, калибровку, мойку в проточной воде в ванне «Сырые овощи», очистку, дочистку, повторную мойку в проточной воде в ванне «Сырые овощи», нарезку.

При сортировке из общей массы картофеля или корнеплодов удаляют загнившие, побитые овощи, посторонние механические примеси и т.д.

При калибровке картофель или корнеплоды распределяют по размеру, форме и другим признакам, определяющим дальнейшее кулинарное использование.

Мойка картофеля или корнеплодов производится в ванне, промаркированной «Сырые овощи», с решётчатым настилом на дне и подключением к ней проточной воды.

Очистка картофеля или корнеплодов производится в картофелечистках или вручную.

Ручная дочистка картофеля или корнеплодов предназначена для удаления остатков кожицы и глазков.

Полностью очищенный картофель или корнеплоды подвергают повторной мойке в проточной холодной воде.

Нарезку картофеля или корнеплодов производят на столе, промаркированном «Сырые овощи» с использованием разделочной доски и ножа той же маркировки.

2.1. Очищенный картофель кладут в подсоленную кипящую воду, которая покрывает картофель на 2—3 см, варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Очищенную морковь нарезают дольками и припускают с добавлением 1/3 нормы сливочного масла. Отварной картофель и припущенную морковь протирают, непрерывно помешивая, добавляя в 2—3 приёма горячее кипячёное молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

На диету № 5 готовят без изменений.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

3.1. Подают гарнир в порционных тарелках к мясным и рыбным блюдам.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

Внешний вид — протёртая однородная масса, заправленная молоком и маслом.

Цвет — ярко-оранжевый.

Вкус, запах — приятный, масло придаёт изделию нежный привкус, чуть солоноватый.

Консистенция — однородная, густая, без непротёртых частиц.

5. Срок годности и условия хранения.

5.1. Хранят готовое блюдо не более 30 минут на горячей плите или мармите.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности.

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Ясли	2,06	2,07	13,75	83,98
Сад	3,50	3,49	12,08	92,55

Инженер-технолог
О.О. Хоронко

подпись разработчика

расшифровка подписи

Технологическая карта на кулинарную продукцию

ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ

наименование кулинарной продукции

1. Рецепт.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, грамм	
	От 3 до 7 лет	
	Брутто	Нетто
Печень свиная или	80,6	71

говяжья	85,5	71
Мука пшеничная	3	3
Масло подсолнечное	5	5
Масса тушенной печени		50
Соус сметанный		50
Сметана	25	25
Мука пшеничная	2,5	2,5
Вода	25	25
ВЫХОД:		100

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Печень размораживают на воздухе, уложив на столы промаркированные (ПС) при температуре 15–18°C в течение 10–20 часов, промывают, снимают плёнку, вырезают внутренние кровеносные сосуды, свиную печень бланшируют.

Подготовленные куски печени панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности, заливают соусом сметанным и тушат 15–20 минут до готовности при температуре 220–250°C, добавляют соль.

Не рекомендуют на диету № 5.

3. Правила подачи блюд, кулинарных изделий.

3.1. Печень подают с гарниром из овощей или крупой.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — изделие, сохранившее форму, политое соусом.

Цвет — присущий тушенной печени, бурый.

Вкус — нежный, приятный.

Запах — печени, сметаны.

5. Срок годности и условия хранения.

5.1. Хранят изделие на горячей плите или мармите не более 30 минут.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности.

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Сад	13,98	12,68	4,59	189,37

Инженер-технолог
О.О. Хоронко

подпись разработчика

расшифровка подписи

Технологическая карта на кулинарную продукцию

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ СПАРЖЕВОЙ

наименование кулинарной продукции

1. Рецепт.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, грамм			
	До 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйцо		35		49
Молоко	13,5	13,5	19	19
Масло подсолнечное или сливочное	3,5	3,5	5	5
Фасоль спаржевая консервированная	11	5,5	16	8
ВЫХОД:		50		70
ВЫХОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ:		50/4		70/5

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Яйца промывают сначала в 1%-ном а затем в 0,5%-ном тёплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

К яйцам добавляют молоко и соль, смесь взбивают. Омлетную смесь выливают на отцеженную фасоль спаржевую и запекают в жарочном шкафу при температуре 180–200° С до готовности 25–30 минут.

Не рекомендуют на диету № 5.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

3.1. Омлет нарезают на порции, можно подавать с растопленным сливочным маслом.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

Внешний вид — изделие, сохранившее форму.

Цвет — золотистый, на поверхности запечённая корочка.

Вкус, запах — приятный, ароматный.

Консистенция — упругая, пористая.

5. Срок годности и условия хранения.

5.1. Хранят готовое блюдо не более 30 минут на горячей плите или мармите.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности.

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Ясли	6,87	11,11	1,97	135,04
Сад	7,01	12,41	3,00	145,2

Инженер-технолог
О.О. Хоронко

подпись разработчика

расшифровка подписи

Технологическая карта на кулинарную продукцию

ВИНЕГРЕТ МОРСКОЙ

наименование кулинарной продукции

1. Рецепт.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, грамм			
	До 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свёкла до 1.01	7	5,6	11,2	9
с 1.01	7,5	5,6	12	9
Морковь до 1.01	6,2	5	10	8
с 1.01	6/6	5	10,6	8
Картофель				
молодой до 1.09	4,9	3,7	7,9	6
с 1.09 по 31.10	5	3,7	8	6
с 1.11 по 31.12	5,3	3,7	8,5	6
с 1.01 по 28—29.02	5,7	3,7	9,2	6
с 1.03	6,2	3,7	10	6
Огурцы солёные или	3,4	3	5,5	5
свежие	3,8	3	6,2	5
Капуста квашеная	4	2,8	6,4	4,5
Лук репчатый или	2,1	1,8	3,5	3
зелёный	2,3	1,8	3,7	3
Морская капуста	5,8	5,6	9,3	9
Сахар	1,2	1,2	2	2
Масло подсолнечное	2,5	2,5	4	4
ВЫХОД:		30		50

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Холодная обработка картофеля и корнеплодов проводится в овощном цеху или месте, специально предназначенном для работы с сырыми овощами, оборудованном моечной ванной с проточной водой и решётчатым настилом на дне, промаркированной «Сырые овощи».

Холодная обработка картофеля и корнеплодов включает в себя следующие операции: сортировку, калибровку, мойку в проточной воде в ванне «Сырые овощи», очистку, дочистку, повторную мойку в проточной воде в ванне «Сырые овощи», нарезку.

При сортировке из общей массы картофеля или корнеплодов удаляют загнившие, побитые овощи, посторонние механические примеси и т.д.

При калибровке картофель или корнеплоды распределяют по размеру, форме и другим признакам, определяющим дальнейшее кулинарное использование.

Мойка картофеля или корнеплодов производится в ванне, промаркированной «Сырые овощи», с решётчатым настилом на дне и подключением к ней проточной воды. Овощи отвариваются отдельно друг от друга в неочищенном виде.

Картофель закладывают в кипящую подсоленную воду (7 г на 1 л воды) и варят при слабом кипении до готовности при температуре 100°C 30—40 минут. Уровень воды должен быть на 1—1,5 см выше уровня картофеля.

Свёклу закладывают в кипящую несолёную воду и варят с добавлением лимонной кислоты (1—2 г на 1 л воды) при слабом кипении до готовности при температуре 100°C 1—1,5 часа. Уровень воды должен быть на 1—1,5 см выше уровня овощей.

Морковь закладывают в кипящую несолёную воду и варят при слабом кипении до готовности при температуре 100°С 30–35 минут. Уровень воды должен быть на 1–1,5 см выше уровня овощей.

В варочном цеху отварные овощи охлаждают до комнатной температуры. Очищенные овощи укладывают в тару «Варёные овощи».

Сроки хранения: отварные, очищенные от кожицы овощи хранению не подлежат!

Требования к качеству:

Овощи — не потерявшие форму, хорошо сварены, свёкла сохраняет цвет.

Приготовление салатов производят на столе, промаркированном «Готовая продукция», с использованием разделочной доски, ножа и тары, имеющими маркировку «Салат».

Бланшированные овощи для приготовления салатов хранению не подлежат!

Варёные картофель, морковь, свёклу нарезают ломтиками. Свёклу заправляют маслом подсолнечным.

Солёные огурцы очищают от кожицы и нарезают ломтиками, репчатый лук — полукольцами, квашеную капусту перебирают и рубят, морскую капусту промывают кипячёной охлаждённой водой и нарезают соломкой. Перед подачей все овощи соединяют, добавляют соль, сахар и перемешивают.

На диету № 5 вес солёных огурцов заменяют квашеной капустой. Капусту промывают холодной кипячёной водой, репчатый лук ошпаривают.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

3.1. Подают салат в салатнике, уложенный горкой.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

Внешний вид — нарезанные ломтиками овощи перемешаны, уложены горкой, поверхность овощей блестящая от масла.

Цвет — свойственный овощам, входящим в винегрет.

Вкус — умеренно острый, с выраженным привкусом огурцов, квашеной капусты, лука и сладковатым привкусом свёклы и моркови.

Запах — солёных огурцов, масла подсолнечного, лука.

Консистенция овощей — плотная, салата — сочная.

5. Срок годности и условия хранения.

Срок хранения салата не более 15 минут.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности.

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Ясли	0,37	2,53	3,01	36,26
Сад	0,60	4,06	4,82	58,03

Инженер-технолог

О.О. Хоронеко

подпись разработчика

расшифровка подписи

Технологическая карта на кулинарную продукцию

СЫРНИКИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ СО СМЕТАНОЙ

наименование кулинарной продукции

1. Рецепттура.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, грамм			
	До 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Творог	89,2	88	111,8	111
Яйцо	8	8	10	10
Сахар	11,6	11,6	14,5	14,5
Мука пшеничная	23,2	23,2	29	29
Масса п/ф		128		160
Сметана	11,6	11,6	14,5	14,5
Масло сливочное	4	4	5	5
ВЫХОД:		120		150

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Яйца промывают сначала в 1%-ном, а затем в 0,5%-ном тёплом (с температурой до 30°С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Творог протирают, добавляют яйца, растёртые с сахаром, муку — 2/3 от нормы. Массу вымешивают и формуют в виде валика диаметром 4–5 см, затем нарезают кружочки. Кружочки панируют в муке и выкладывают на разогретый с маслом противень. В каждом кружочке делают углубление и заполняют его сметаной. Запекают в жарочном шкафу при температуре 200–220° С до готовности 35–40 минут.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

3.1. Сырники отпускают со сметаной или соусом молочным.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям.

Цвет корочки сырника — светло-кремовый, на разрезе — светло-жёлтый.

Вкус и запах — характерный для творога, сладковато-кисловатый.

Консистенция — однородная, слегка плотная, мягкая; корочки — мягкая, без комочков муки.

5. Срок годности и условия хранения.

5.1. Хранят изделие на мармите или горячей плите не более одного часа.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности.

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Ясли	18,59	14,39	29,82	325,54
Сад	23,24	17,98	37,27	406,93

Инженер-технолог

О.О. Хоронеко

подпись разработчика

расшифровка подписи

Технологическая карта на кулинарную продукцию

КАКАО С МОЛОКОМ

наименование кулинарной продукции

1. Рецепт.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, грамм			
	До 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Какао-порошок	3	3	4	4
Молоко пастеризованное или	75	75	100	100
сухое	9	9	12	12
Сахар	15	15	20	20
Вода или		82,5		110
какао-порошок	3	3	4	4
Молоко сгущённое	28,5	28,5	38	38
Сахар	2,3	2,3	3	3
Вода		132		176
ВЫХОД:		150		200

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Какао-порошок смешивают с сахаром, разводят горячей водой и растворяют до однородной массы. При непрерывном помешивании вливают горячее молоко, добавляют оставшийся кипяток и доводят до кипения. Если какао готовят на сгущённом молоке, то молоко разводят горячей водой и доводят до кипения. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают в разведённое сгущённое молоко и доводят до кипения.

На диету № 5 не рекомендуют.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

3.1. Подают какао в чашках.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям.

Внешний вид, консистенция — жидкость с тёмно-коричневым оттенком.

Вкус и запах — ароматный, приятный.

5. Какао готовят по мере отпуска, хранению и кипячению не подлежит.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности.

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Ясли	2,84	2,40	19,35	107,25
Сад	3,79	3,20	25,81	143,00

Инженер-технолог

О.О. Хоронеко

подпись разработчика

расшифровка подписи