

Регистр технологической карты

Каши

Технологическая карта №1

Наименование изделия: Каши манная молочная

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Крупа манная	200	30	30	3,55	0,25	20,29	124,87	Молоко смешиваем с водой и доводим до кипения, манную крупу постепенно всыпаем в кипящее молоко, постоянно помешивая, чтобы не образовалось комков. Затем добавляем сахар. Масло кладем перед отпуском
2.	Молоко сухое		0,4	0,4	0,09	0,09	0,17	61,10	
3.	Вода		100	100					
4.	Сахар		5	5			4,77	19,50	
5.	Масло сливочное		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
6.	Соль пищевая йодированная		1	1					
	ВСЕГО		145	145	3,66	4,24	31,25	242,17	

Технологическая карта №2

Наименование изделия: Каша рисовая молочная

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Крупа рис	250	40	40	2,52	0,36	28,44	130,40	Крупы перебирают и промывают в горячей воде. В кипящее молоко добавить воду и при непрерывном помешивании постепенно всыпать крупу. На медленном огне разварить до получения однородной массы. Добавляют сахар, соль доводят до кипения, варить при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным. Доведенным до кипения
2.	Молоко сухое		0,4	0,4	0,09	0,09	0,17	61,10	
3.	Вода		120	120					
4.	Сахар		5	5			4,77	19,50	
5.	Масло сливочное		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
6.	Соль пищевая йодированная		1	1					
	ВСЕГО		175	175	2,63	4,35	33,4	247,7	

Технологическая карта №3

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Крупа гречневая	200	40	39,1	4,20	9,92	25,44	130,0	Крупы перебирают и промывают в горячей воде. Крупу поджариваем до светло – коричневого цвета, засыпаем в кипящее молоко, разведенное водой и варим до готовности. При отпуске кладем масло
2.	Молоко сухое		0,4	0,4	0,09	0,09	0,17	61,10	
3.	Вода		100	100					
4.	Сахар		5	5			4,77	19,50	
5.	Масло сливочное		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
6.	Соль пищевая йодированная		1	1					
	ВСЕГО		151,4	150,5	4,31	13,91	30,4	247,3	

Технологическая карта №4

Наименование изделия: Каша геркулесовая

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	Крупа геркулесовая	200	25	25	2,75	1,50	15,27	87,75
2.	Молоко сухое		0,4	0,4	0,09	0,09	0,17	61,10
3.	Вода		100	100				
4.	Сахар		5	5			4,77	19,50
5.	Масло сливочное		5	5	0,03	3,92	0,03	36,70
6.	Соль пищевая йодированная		1	1				
	ВСЕГО		136,4	136,4	2,87	5,51	20,24	205,05

Технологическая карта №5

Наименование изделия: Каша пшенная рассыпчатая

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Круп пшено	250	40	40	4,00	0,88	26,16	132,00	Пшено перебираем и тщательно промываем. Крупу засыпаем в кипящее молоко с водой, варим до готовности. Добавляем сахар, перед отпуском масло.
2.	Молоко сухое		0,4	0,4	0,09	0,09	0,17	61,10	
3.	Вода		120	120					
4.	Сахар		5	5			4,77	19,50	
5.	Масло сливочное		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
6.	Соль пищевая йодированная		1	1					
	ВСЕГО		171,4	171,4	4,11	4,87	31,12	249,3	

Технологическая карта №6

Наименование изделия: Каша кукурузная

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Крупа кукурузная	200	30	30	2,4	0,3	14	90,2	В кипящее молоко с водой засыпаем крупу, постепенно помешивая, чтобы не образовалось комков. Варим на слабом огне до готовности, добавляем сахар, перед отпуском масло
2.	Молоко сухое		0,4	0,4	0,09	0,09	0,17	61,10	
3.	Вода		100	100					
4.	Сахар		5	5			4,77	19,50	
5.	Масло сливочное		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
6.	Соль пищевая йодированная		1	1					
	ВСЕГО		141,4	141,4	2,51	4,29	18,96	207,5	

Технологическая карта №7

Наименование изделия: Каша ячневая молочная

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Крупа ячневая	200	30	30	2,34	0,42	20,28	96,6	Крупу промываем, засыпаем крупу в кипящую воду и варим 10-15 мин. Вливаем молоко и варим до готовности на медленном огне, добавляем сахар, перед отпуском масло
2.	Молоко сухое		0,4	0,4	0,09	0,09	0,17	61,10	
3.	Вода		100	100					
4.	Сахар		5	5			4,77	19,50	
5.	Масло сливочное		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
6.	Соль пищевая йодированная		1	1					
	ВСЕГО		141,4	141,4	2,45	4,41	25,24	213,9	

Технологическая карта №8

Наименование изделия: Каша овсяная молочная

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Крупа овсяная	200	30	30	3,3	1,86	15,03	84,2	В кипящую воду засыпаем крупу и варим до полуготовности, затем вливаем кипящее молоко и варим до полной готовности, добавляем сахар, масло и кладем перед отпуском
2.	Молоко сухое		0,4	0,4	0,09	0,09	0,17	61,10	
3.	Вода		100	100					
4.	Сахар		5	5			4,77	19,50	
5.	Масло сливочное		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
6.	Соль пищевая йодированная		1	1					
	ВСЕГО		141,4	141,4	3,41	5,85	19,99	201,5	

СУПЫ

Технологическая карта №9

Наименование изделия: суп вермишелевый на костном бульоне

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав			Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	Мясо	350	50	35	6,20	1,26		37,10
2.	Картофель		100	70	2,00	0,40	17,30	80,00
3.	Лук репчатый		10	8	0,10	0,01	0,58	2,72
4.	Масло подсол.		2	2		2,00		17,98
5.	Масло сливоч.		2	2	0,01	1,56	0,01	14,68
6.	Макаронное изделие		20	20	2,08	0,18	15,04	66,40
7.	Вода		220	220				
8.	Соль пищевая йодированная							
	ВСЕГО		404	357	10,39	5,41	32,93	218,78

Технологическая карта №10

Наименование изделия: суп молочный вермишелевый

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Вермишель	300	20	20	1,86	0,16	14,18	67,20	Молоко смешиваем с водой, доводим до кипения, засыпаем вермишель, варим до готовности, добавляем сахар, отпускаем с маслом
2.	Молоко сухое		0,4	0,4	0,09	0,09	0,17	61,1	
3.	Сахар		5	5			4,77	19,50	
4.	Вода		115	115					
5.	Масло сливоч.		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
6.	Соль пищевая йодированная								
	ВСЕГО		145,4	145,4	1,97	4,15	19,14	184,5	

Технологическая карта №11

Наименование изделия: суп гороховый

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
				Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	
1.	Горох	300	30	29,1	6,90	0,48	17,31	96,90
2.	Картофель		100	70	1,00	0,1	13,9	58,10
3.	Лук репчатый		24	20	0,30		1,72	7,74
4.	Масло раст.		5	5		4,7		4,495
5.	Масло сливоч.		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70
6.	Морковь		25	20	0,12	0,04	1,26	5,28
7.	Вода		250	250				
8.	Мясо		50	35	8	2,15	0,25	50,40
9.	Соль пищевая йодированная							
	ВСЕГО		490	435,1	16,34	11,37	34,46	259,62

Технологическая карта №12

Наименование изделия: суп крестьянский

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	Мясо	250	50	35	8	2,15	0,25	50,40
2.	Картофель		100	70	1,00	0,1	13,9	58,10
3.	Лук репчатый		10	8	0,15		1,72	7,74
4.	Масло раст.		5	5		4,995		44,95
5.	Масло сливоч.		5	5	0,03	4,125	0,045	37,4
6.	Крупа гречневая		10	9,8	1,26	0,26	6,80	32,90
7.	Морковь		10	8	0,10		0,56	2,64
8.	Вода		150	150				
9.	Соль пищевая йодированная							
	ВСЕГО		340	290,8	10,54	11,63	23,275	234,13

Технологическая карта №13

Наименование изделия: суп картофельный с мясными фрикадельками.

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	Мясо для фарша (говядина)	200/20	50	35	6,20	1,26		37,10
2.	Картофель		80	62	1,24	0,25	10,11	49,60
3.	Лук репчатый		14	6	0,09		0,54	2.46
4.	Масло раст.		2	2		0,2		1,798
5.	Масло сливоч.		2	2	0,02	1,45	0,03	13,22
6.	Яйцо куриное		1/9	1/9	0,62	0,57	0,04	8,20
7.	Морковь		15	12	0,16	0,01	0,86	4,08
8.	Вода		150	150				
9.	Соль пищевая йодированная							
	ВСЕГО		314,9	270,9	8,33	3,74	11,58	116,46

Технологическая карта №14

Наименование изделия: борщ из свежей капусты

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Мясо говядины	300	50	35	6,20	1,26		37,10	Мясо обрабатываем, очищаем от сухожилий, пленок, нарезаем небольшими кусками, кости мелко дробим и заливаем небольшим количеством холодной воды за час до готовности. Свеклу, морковь нарезаем соломкой, лук шинкуем и пассеруем в масле и соединяем с овощами. Капусту шинкуем и кладем в кипящий бульон, добавляем крупно нарезанный картофель, соль по вкусу. Мясо после его готовности нарезаем кусочками и отпускаем в борщ. При подаче кладем сметану.
2.	Картофель		50	40	0,80	0,16	6,52	32,00	
3.	Лук репчатый		10	8	0,11		0,73	3,28	
4.	Масло раст.		5	5		4,69		43,65	
5.	Масло сливоч.		5	5	0,02	3,20	0,02	36,70	
6.	Свекла		40	32	0,48	0,03	2,91	13,44	
7.	Морковь		12	10	0,13	0,01	0,72	3,40	
8.	Вода		150	150					
9.	Соль пищевая йодированная								
	ВСЕГО		322	285	8,03	9,37	11,65	173,89	

Технологическая карта №15

Наименование изделия: суп с клецками и картофелем

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	Мясо говядины	300	50	35	6,20	1,26		37,10
2.	Картофель		100	70	2,00	0,40	17,30	40,00
3.	Лук репчатый		10	8	0,10	0,01	0,58	8,00
4.	Мука		10	10	1,03	0,11	6.90	3,28
5.	Масло сливоч.		5	5	0,02	3,90	0,02	78,50
6.	Яйцо куриное		1/9	1/9	0,62	0,57	0,04	17.98
7.	Вода		180	180				
8.	Соль пищевая йодированная		1	1				
	ВСЕГО		357,9	310,9	14,28	9,25	24,84	198,12

Технологическая карта №16

Наименование изделия: куриный бульон с вермишелью

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав			Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	Курица	300	100	63,0	5,34	1,98		40,20
2.	Картофель		100	70	2,00	0,40	17,30	40,00
3.	Лук репчатый		12	10	0,11	0,01	0,88	
4.	Вермишель		20	20	2,08	0,18	15,04	66,40
5.	Вода		300	300				
6.	Соль пищевая йодированная		1	1				
ВСЕГО			533	464	9,53	2,57	33,22	146,6

Технологическая карта №17

Наименование изделия: суп с гренками

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Мясо говядины	300	50	35	6,20	1,26		37,10	Мясо обрабатываем, очищаем от сухожилий, пленок, нарезаем небольшими кусками, кости мелко дробим и заливаем небольшим количеством холодной воды и варить до полуготовности. Добавить мелко нарезанный картофель, морковь и лук, варить до готовности. Подавать с гренками.
2.	Картофель		100	70	2,00	0,40	17,30	80,00	
3.	Лук репчатый		10	8	0,10	0,01	0,58	2,72	
4.	Масло растительное		5	5		4,69		43,65	
5.	Масло сливоч.		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
6.	Хлеб пшеничный		20	20	1,42	0,22	9,28	45,8	
7.	Морковь		10	10	0,6	0,02	0,63	2,64	
8.	Вода		165	165					
9.	Соль пищевая йодированная		1	1					
	ВСЕГО		366	319	10,34	10,5	27,81	248,61	

Технологическая карта №18

Наименование изделия: суп с зеленым горошком и яйцом.

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Мясо говядины	300	50	35	6,20	1,26		37,10	Мясо обрабатываем, очищаем от сухожилий, пленок, нарезаем небольшими кусками, кости мелко дробим и заливаем небольшим количеством холодной воды и варить до полуготовности. Добавить нарезанный кубиками картофель и лук, варить до готовности. Подавать с зеленым горошком и яйцом.
2.	Картофель		70	50	1,00	0,20	8,15	40,00	
3.	Лук репчатый		10	8	0,11		0,73	3,28	
4.	Масло растительное		2	2		2,00		17,98	
5.	Зеленый горошек		20	20	0,62	0,04	1,30	8,00	
6.	Яйцо куриное		$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	6,35	5,75	0,35	78,50	
7.	Вода		125	125					
8.	Соль пищевая йодированная		1	1					
	ВСЕГО		279,2	242,2	14,28	9,25	10,53	184,86	

Технологическая карта №19

Наименование изделия: суп рыбный с картофелем и рисом

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	Рыба(сайра консервир.)	300	50	35	9	10,5		130,5
2.	Картофель		200	150	2,08	0,25	27,87	58,10
3.	Лук репчатый		12	10	0,11	0,01	0,88	3,87
4.	Масло сливочн		5	5	0,05	4,20	0,03	36,70
5.	Морковь		12	10	0,07	0,02	0,74	2,64
6.	Крупа рис		10	10	0,70	0,06	7,73	32,30
7.	Вода		140	140				
8.	Соль пищевая йодированная		1	1				
	ВСЕГО				12,01	15,04	37,25	264,11

Мясные и рыбные блюда

Технологическая карта №20

Наименование изделия:тефтели с картофельным пюре

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Мясо говяд	80/150	120	120	16,96	5,88		120,96	Очищаем мясо провернуть 2 раза через мясорубку, соединить с размоченным в холодной воде хлебом, мелко нарубленным луком, сформировать шарики, слегка обжарить, поместить в неглубокую посуду, добавить немного бульона и тушить в духовке в течении 30-35 минут. Картофель сварить на пару, очистить, протереть в горячем виде через сито, добавить горячее молоко и прокипятить 1-2 мин перед снятием с огня добавить сливочное масло
2.	Картофель		150	150	2,1		20,7	87,15	
3.	Лук репчатый		7	7	0,13		0,64	2,64	
4.	Масло растит.		5	5		4,69		43,65	
5.	Масло сливоч.		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
6.	молоко		20	20	1,42	0,22	9,28	45,8	
7.	Хлеб пшенич.		15	15	1,66	0,26	9,62	45,40	
8.	Соль пищевая йодированная		1	1					
	ВСЕГО		342	342	21,95	16,01	32,86	359,7	

Технологическая карта №21

Наименование изделия: жаркое по - домашнему

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав					Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Мясо говяд	200	120	120	16,96	5,88		120,96	Мясо нарезать небольшими кусочками обжарить до образования корочки. Картофель нарезать крупными кубиками, лук нашинковать уложить вместе с мясом в кастрюлю так чтобы сверху и снизу были овощи, а мясо в середине, добавить томатную пасту, залить бульоном до уровня овощей и тушить под крышкой на слабом огне до готовности.
2.	Картофель		200	170	2,38		23,46	98,77	
3.	Лук репчатый		15	13	0,30		1,72	7,74	
4.	Масло растит.		5	5		4,69		43,65	
5.	Масло сливоч.		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
6.	Томатная паста		5	5			15,8	79	
7.	Соль пищевая йодированная		1	1					
	ВСЕГО		351	319	19,62	14,47	41	386,82	

Технологическая карта №22

Наименование изделия: голубцы ленивые

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	Мясо говяд	200	80	57	11,4	5,59		90,9
2.	Капуста свежая		160	128	2,3	0,13	6,02	34,6
3.	Лук репчатый		7	6	0,08		0,55	2,5
4.	Масло растит.		2	2		2,0		18,0
5.	Масло сливоч.		2	2	0,01	1,65	0,02	15,0
6.	Крупа рис		15	15	1,05	0,15	10,71	49,5
7.	Соль пищевая йодированная		1	1				
	ВСЕГО		267	211	14,84	9,52	71,75	210,5

Технологическая карта №23

Наименование изделия:котлета мясная с тушеной капустой

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Мясо говяд	70/150	100	70	14,10	4,90		100,8	Мясо зачистить от сухожилий и жира., провернуть два раза через мясорубку, соединить с размоченным в воде хлебом хорошо перемешать, сформовать котлеты, обвалять в сухарях и поджарить с обеих сторон до образования румяной корочки, после чего прогреть в духовке. Капусту, морковь, лук репчатый нашинковать, потушить в небольшом количестве воды или бульона в течение 15мин, добавить томатную пасту, подсушеннную и разведенную в бульоне муку и тушить еще 10-15 мин., добавить сливочное масло. Подавать в виде гарнира и котлета.
2.	Капуста белок		150	150	2,1		6,45	33,6	
3.	Лук репчатый		7	7	0,15		0,86	3,87	
4.	Масло растит.		5	5		4,69		43,65	
5.	Масло сливоч.		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
6.	Сухари пшенич		5	5	0,26	0,02	2,01	9,60	
7.	Хлеб пшен.		15	15	1,66	0,26	9,62	45,40	
8.	Морковь		7	7	0,10		0,56	2,64	
9.	Том.паста		5	5			15,8	79	
10.	Мука пшенич		5	5	0,53	0,065	3,66	16,45	
11.	Соль пищевая йодированная		1	1					
	ВСЕГО		267	211	14,84	9,52	71,75	210,5	

Технологическая карта №24

Наименование изделия: гуляш с овощным рагу

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	Мясо говяд	50/150	100	70	1,41		13,80	58,10
2.	Капуста белок		150	150	2,1		6,45	33,6
3.	Лук репчатый		15	13	0,10		1,72	7,74
4.	Масло растит.		5	5		4,69		43,65
5.	Масло сливоч.		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70
6.	Картофель		60	42	0,84		8,28	34,86
7.	Капуста		60	48	0,84		2,58	13,44
8.	Морковь		60	48	0,60		3,36	15,84
9.	Мука пшенич		4	4	0,53	0,065	3,66	16,45
10.	Соль пищевая йодированная		1	1				
	ВСЕГО				4,68	13,345	34,28	274,3

Технологическая карта №25

Наименование изделия: котлеты рыбные жареные

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Рыба(муксун)	65	100	50	9,45	0,15			Мякоть рыбы снимаем с костей и кожи, проворачиваем через мясорубку, смешиваем с хлебом, размоченным в молоке и снова проворачиваем через мясорубку, разводим оставшимся молоком, хорошо вымешиваем, влажной рукой делаем котлеты, обваливаем их в сухарях и обжариваем в масле.
2.	Сухари белые		6	6	0,48	0,07	3,48		
3.	Молоко		10	10	0,31	0,35	0,49		
4.	Хлеб белый		10	10	0,58	0,04	5,60		
4.	Масло раст.		5	5		2,32			
5.	Соль пищевая йодированная		1	1					
	ВСЕГО			81	10,82	2,93	9,57	109,59	

Технологическая карта №26

Наименование изделия: плов

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	Мясо говяд	250	60		7,44	1,51		44,52
2.	морковь		10	8	0,09		0,57	2,70
3.	Лук репчатый		10	8	0,10	0,01	0,58	2,72
4.	Масло подсолнечное		2	2		2,0		17,98
5.	Масло сливоч.		2	2	0,01	1,65	0,01	14,58
6.	Крупа рис		40	40	2,52	0,36	28,44	130,40
7.	Соль пищевая йодированная		1	1				
	ВСЕГО				10,16	5,44	29,6	212,9

Технологическая карта №27

Наименование изделия: голубцы с мясом и рисом

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Мясо жареное	160	60	45	8,82	2,38			Плотный, средней величины очищаем кочан белой капусты обмываем, вырезаем кочерыжку и отвариваем в соленой воде до полуготовности, разбираем отдельные листья, мясо пропускаем через мясорубку, смешиваем с вареным остывшим рассыпчатым рисом, с мелко нарубленным пассированым луком, кладем на подготовленные листья капусты завертываем. Голубцы кладем на противень смазанный маслом, заливаем до половины бульоном и ставим на 30 минут в духовой шкаф, затем заливаем соусом и томатом и доводим до кипения.
2.	Капуста свежая		200	150	1,65	0,22	6,21		
3.	Лук репчатый		18	15	0,16	0,01	1,33		
4.	Масло слив.		5	5	0,05	4,20	0,03		
5.	Мука пшенич.		5	5	0,50	0,03	3,43		
6.	Крупа рис		10	10	0,65	0,12	7,17		
7.	Томат		5	5	0,10		0,35		
8.	Укроп		7	5	0,06		0,29		
9.	Бульон		75	75	0,67	0,97	0,52		
10.	Сметана		10	10	0,27	2,18	0,33		
11.	Соль		1	1					
	ВСЕГО			325	12,93	10,31	19,93	232,16	

Технологическая карта №28

Наименование изделия: мясо отварное с овощами

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	Мясо говядин	60/200	120	80	16,92	5,88		120,86
2.	Морковь		45	37	0,40	-	2,24	10,56
3.	Лук репчатый		15	12	0,30	-	1,72	7,74
4.	Масло слив.		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70
5.	Зеленый горошек		25	20	0,40	-	0,92	5,32
6.	Картофель		220	160	2,24	-	22,08	92,96
7.	Томатная паста		5	5	-	-	15,8	79
8.	Масло растительное		5	5	-	4,69	-	43,65
9.	Соль		1	1				
	ВСЕГО		--		20,28	14,47	42,78	396,89

Технологическая карта №29

Наименование изделия: запеканка вермишелевая с мясом

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Мясо говядин	200	70	50	9,87	3,43	-	70,56	Вермишель сварить в подсоленной воде, откинуть, слегка остудить, добавить сливочное масло, сырое яйцо, молоко, размешать, половину полученной массы выложить на смазанную маслом сковороду, положить сверху слой отварного мяса, пропущенного через мясорубку и слегка поджаренного, покрыть оставшейся вермишелью, смазать маслом и запечь в духовке.
2.	вермишель		40	40	3,72	0,2	29,2	137,6	
3.	Масло слив.		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
4.	Молоко		20	20	0,56	0,64	0,94	11,6	
5.	Масло растительное		5	5	-	4,69	-	43,65	
6.	Яйцо		$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	5,35	5,05	0,25	4,98	
6.	Соль		1	1					
ВСЕГО			--		19,52	17,91	30,41	305,09	

Технологическая карта №30

Наименование изделия: суп молочный вермишелевый

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Макароны	200/25	80	80	1,86	0,72	60,16	265,60	Макароны отварить в большом количестве подсоленной воды, откинуть на дуршлаг, промыть горячей кипяченой водой, добавить сливочное масло. Подавать посыпав тертым сыром.
2.	Масло сливочное		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
3.	Сыр		30	27,6	8,04	8,19	-	108,30	
4.	соль		1	1					
	ВСЕГО				16,38	12,81	60,18	410,6	

Технологическая карта №31

Наименование изделия: отварной рис

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав					Технология приготовления
				Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	Крупа рис	200	40	40	2,52	0,36	28,44	130,40	Рис перебрать, промыть горячей водой и сварить до мягкости в подсоленной воде. Готовый рис отбросить в сито или дуршлаг, промыть под струей теплой кипяченой воды, дать стечь воде. Переложить рис в кастрюлю. Добавить масло и размешать.
2.	Вода		300	300	-	-	-	-	
3.	Масло сливочное		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
4.	соль		1	1					
5.	Масло растительное		5	5		4,69		43,65	
	ВСЕГО				2,54	8,95	28,46	210,75	

Технологическая карта №32

Наименование изделия: отварная гречка

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
				Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	
1.	Крупа гречка	200	40	40	4,20	9,92	25,44	130,0
2.	Вода		300	300	-	-	-	-
3.	Масло сливочное		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70
4.	соль		1	1				
5.	Масло растительное		5	5		4,69		43,65
	ВСЕГО				4,22	18,51	25,46	210,35

Технологическая карта №33

Наименование изделия: картофель отварной

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	картофель	150	210	157	2,18	0,29	29,17	-	Картофель очищаем, отвариваем, тут же сливаем воду, складываем в кастрюлю, добавляем масло и посыпаем рубленой зеленого петрушки.
2.	Масло сливочное		5	5	0,05	4,20	0,03		
4.	соль		1	1					
5.	Зелень петрушки		5	4	0,05		0,24		
	ВСЕГО			166	2,28	4,49	29.44	172	

Технологическая карта №35**Наименования изделия:** картофель жареный**Номер рецептуры****Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	картофель	100	200	150	2,10	0,30	27,90	-
2.	Масло топленое		8	8	-	7,61	-	
4.	соль		1	1				
	ВСЕГО			158	2,10	7,91	27,90	196,4

Картофель очищаем, нарезаем небольшими кубиками, кладем на противень с разогретым маслом и жарим в духовом шкафу до готовности.

Салаты

Технологическая карта №36

Наименования изделия: салат овощной

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Огурцы свежие	50	40	37,2	0,28		1,12	5,56	Салат перебираем, тщательно промываем, крупно нарезаем, смешиваем с очищенными и нарезанными огурцами, помидорами. Поливаем растительным маслом.
2.	Помидоры свежие		20	17	0,06	-	0,58	2,54	
3.	Масло растительное		5	5		4,69		43,65	
4.	соль		1	1					
	ВСЕГО				0,34	4,69	1,7	51,75	

Технологическая карта №37**Наименования изделия:** салат свекольный**Номер рецептуры****Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	свекла	50	60	48	0,48		4,62	21,90	Салат перебираем, тщательно промываем, крупно нарезаем, смешиваем с очищенными и нарезанными огурцами, помидорами. Поливаем растительным маслом.
2.	Сахар		3	3	-	-	2,86	11,70	
3.	Масло растительное		2	2		1,88		17,46	
4.	соль		1	1					
	ВСЕГО				0,34	4,69	1,7	51,75	

Технологическая карта №38**Наименования изделия:** салат с зеленым горошком и яйцом**Номер рецептуры****Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
				Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	
1.	Яйцо куриное	50	1/2	1/2	6,35	5,75	0,35	78,50
2.	Зеленый горошек		20	20	0,62	0,04	1,30	8,00
3.	Масло растительное		5	5		4,69		43,65
4.	Лук репчатый		10	8	0,11		0,73	3,28
	ВСЕГО				7,08	10,48	2,38	133,43

Яйцо вымыть мылом. Яйца варим в крутую, очищаем и рубим, смеcиваем зеленый горошок, лук репчатый и заправляем растительным маслом и солью.

Технологическая карта №39

Наименования изделия: салат морковный.

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
				Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	
1.	морковь	50	60	48	0,60	-	3,36	15,84
2.	сахар		3	3	-	-	2,86	11,70
3.	Масло растительное		2	2		1,88		17,46
	ВСЕГО				0,60	1,88	6,22	45,00

Морковь вымыть, очистить, потереть на крупной терке, добавить сахар и растительное масло.

Технологическая карта №40**Наименования изделия:** салат из свежей капусты**Номер рецептуры****Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	морковь	50	15	12	0,13	-	0,85	4,05
2.	Свежая капуста		45	45	0,54	-	1,86	9,90
3.	Масло растительное		2	2		2,00		17,98
	ВСЕГО				0,67	2,00	2,71	31,93

Технологическая карта №41**Наименования изделия:** винегрет**Номер рецептуры****Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления	
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы		
1.	картофель	100	15	12	0,13	-	0,85	4,05	Капусту промыть, очистить, удалить кочерыжку, тонко нарезать, слегка посолить добавить сахар и перемешать, слегка нажимая. Морковь выложить, очистить и потереть на крупной терке и соединить с морковью и осторожно перемешать с растительным маслом.
2.	Свежая капуста		45	45	0,54	-	1,86	9,90	
3.	Масло растительное		2	2		2,00		17,98	
	ВСЕГО				0,67	2,00	2,71	31,93	

Технологическая карта №42**Наименования изделия:** салат из свежих огурцов**Номер рецептуры****Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Огурцы свежие	100	100	93,0	0,70	-	2,80	13,90	Подготовленные огурцы тщательно промываем, нарезать тонкими ломтиками, слегка посолить и добавить лук и растительное масло.
2.	Соль		1	1	-	-	-	-	
3.	Масло растительное		5	5		4,69		43,65	
4.	Лук репчатый		10	9	0,15		0,86	3,87	
	ВСЕГО				0,85	4,69	3,66	61,42	

Технологическая карта №43

Наименование изделия: салат из свежих помидоров с растительным маслом.

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
				Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	
1.	Помидоры свежие	100	100	85,0	0,30	-	2,90	12,70
2.	Лук репчатый		10	9	0,15	-	0,86	3,87
3.	Масло растительное		5	5		4,69	-	43,65
	ВСЕГО				0,67	2,00	2,71	31,93

Технологическая карта №44

Наименования изделия: салат из капусты и моркови

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	морковь	100	50	40	0,28	0,08	2,97	10,56	Капусту промыть, очистить, удалить кочерыжку, тонко нарезать, слегка посолить, морковь вымыть. Очистить натереть на крупной терке, добавить сахар, лук репчатый и растительное масло.
2.	капуста		62	50	0,55	-	2,15	11,20	
3.	Масло растительное		10	10		9,99		89,90	
4.	Сахар		5	5			4,44	14,20	
5.	Лук репчатый		10	9	0,15		0,86	3,87	
6.	Соль		1	1					
	ВСЕГО				0,98	10,07	10,42	129,73	

Технологическая карта №45

Наименования изделия: салат из капусты и свеклы

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
				Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	
1.	свекла	100	42	32	0,56	-	0,72	15,36
2.	капуста		87	70	0,98	-	3,01	15,68
3.	Масло растительное		5	5		4,69		43,65
4.	Сахар		5	5	-	-	4,77	19,50
5.	Соль		1	1				
	ВСЕГО				1,54	4,69	8,5	94,19

Сладкие блюда

Технологическая карта №46

Наименования изделия: компот из сухофруктов

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Сухофрукты	200	20	20	0,32	-	12,89	54,60	Сушеные фрукты перебрать, положить в сито или в дуршлаг и вымыть в проточной воде. Сухие фрукты перебираем, крупные нарезаем, заливаем водой и провариваем с сахаром 20-35 мин. Затем снимаем с огня и настаиваем под крышкой
2.	Сахар		20	20	-	-	19,10	78,00	
3.	Вода		200	200		-	-	-	
	ВСЕГО				0,32	-	31,99	132,6	

Технологическая карта №47**Наименования изделия:** кисель фруктовый**Номер рецептуры****Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	кисель	200	20	20	0,8	-	1,46	6,20	Кисель заливают горячей водой, кипятят в течении 30 минут, варить на слабом огне. Сахар положить в конце варки и охладить
2.	Сахар		20	20	-	-	19,10	78,00	
3.	Вода		200	200		-	-	-	
	ВСЕГО				0,8	-	20,56	84,2	

Технологическая карта №49

Наименование изделия: компот черешневый

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	
1.	Компот черешни	200	100	100	0,4	0,2	17,00	73,00
2.	Сахар		20	20	-	-	19,10	78,00
3.	Вода		200	200		-	-	-
	ВСЕГО				0,4	0,2	36,1	151

Если объем готового компота меньше литра, его следует дополнить кипящей водой, размешать и охладить.

Технологическая карта №50**Наименования изделия:** напиток медовый**Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Мед натуральный	200	20	20	-	-	1,4	56,8	Мед заварить крутым кипятком и в небольшом количестве воды дать настояться в течении 5-6 мин., процедить, добавить кипятка и сахар и довести до кипения.
2.	Сахар		20	20	-	-	19,10	78,00	
3.	Вода		200	200		-	-	-	
	ВСЕГО				-	-	20,5	154,8	

Технологическая карта №52**наименования изделия:** компот персиковый**Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	Химический состав				Технология приготовления
				Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы
1.	Компот «персик» Сахар вода	200	100 20 200	100 20 200	0,4 0,1 0,05	13,70 19,10 32,8	73,00 78,00 151,50	Готовый персиковый компот заливают горячей водой, закрывают крышкой. Кипятить в течении 20-30 мин., потом добавляют сахар размешать и поставить холодное место.
	ВСЕГО							

Технологическая карта №52

наименования изделия: компот ананасовый

номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Компот «ананасовый» Сахар вода	200	100 20 200	100 20 200	0,5	0,05	15,0 19,10	62,00 78,00	
	ВСЕГО				0,4	0,1	34,1	140,0	Если объем готового компота меньше литра, его следует дополнить кипящей водой, размешать и охладить.

Технологическая карта №53**наименования изделия:** компот яблочный**номер рецептуры:****Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Компот «яблоко» Сахар вода	200	100 20 200	100 20 200	0,3		11,2 19,10	45/189 78,00	
	ВСЕГО				0,3		30,3	123,0	Если объем готового компота меньше литра, его следует дополнить кипящей водой, добавить сахар доводят до кипения, снимают с огня и охлаждают.

Технологическая карта №54**наименования изделия:** чай с сахаром**номер рецептуры:****Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Чай Сахар вода	200	0,05 200 20	0,05 200 20			19,10	78,00	Чай завариваем крутым кипятком в фарфоровом чайнике и настаиваем в теплом месте в течение нескольких минут.
	ВСЕГО						19,10	78,00	

Технологическая карта №55**наименования изделия:** компот абрикосовый**номер рецептуры:****Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Компот «абрикос» Сахар вода	200	100 20 200	100 20 200	0,53		21,4 19,10	83 78,00	
	ВСЕГО				0,53		40,5	161	Если объем готового компота меньше литра, его следует дополнить кипящей водой, добавить сахар доводят до кипения, снимают с огня и охлаждают.

Технологическая карта №56

наименования изделия: **компот вишня**

номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1.	Компот «вишня» Сахар вода	200	100 20 200	100 20 200			18,0 19,10	15,0 78,00	
	ВСЕГО						37,1	123	

Если объем готового компота меньше литра, его следует дополнить кипящей водой, добавить сахар доводят до кипения, снимают с огня и охлаждают.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Технологическая карта №57

наименования изделия: Булочка домашняя

номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1	Мука	55	40	40	3,56	0,48	27,44		Дрожжи разводим в 10г теплого молока, добавляем ¼ нормы муки, немного сахара, даем тесту подняться в 3-4 раза сравнению с первоначальным объемом, затем добавляем теплое молоко, сахар, яйцо и муку хорошо вымешиваем. Кладем растопленное теплое масло, месим до тех пор, пока тесто не отстанет от рук, затем даем тесту хорошо подняться. Готовое тесто разделяем на булочки, смазываем их сверху яйцами, даем подняться и выпекаем в духовом шкафу.
	Сахар		5	5	-	-	4,74		
	Молоко		15	15	0,47	0,52	0,74		
	Масло		3	3	0,03	2,52	0,02		
	Яйцо		1/8	1/8	0,73	0,69	0,03		
	Дрожжи		1	1	-	-	-		
			70	4,79	4,21	32,97	193,92		

Технологическая карта №58**наименования изделия:****Рогалики с вареньем****номер рецептуры:****Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1	Мука	60	40	40	3,56	0,48	27,44		
	Сахар		5	5	-	-	4,74		
	Молоко		15	15	0,47	0,52	0,74		
	Масло		3	3	0,03	2,52	0,02		
	Яйцо		1/8	1/8	0,73	0,69	0,03		
	Дрожжи		1	1	-	-	-		
	Варенье		10	10			6,67		
			70	4,79	4,21	39,64	221,31		

Технологическая карта №59**наименования изделия:** Ватрушки с творогом**номер рецептуры:****Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1	Мука	55	40	40	3,56	0,48	27,44	131,60	Дрожжи разводим в 20г теплого молока, добавляем 1/1 нормы муки, нем-го сахара, даем тесту подняться в 3-х раза по сравнению с первым объемом, затем добав-м теплое молоко, сахар, яйцо и муку, хорошо вымешиваем. Кладем растопленное теплое масло, месим тесто до тех пор, пока тесто не отстынет от рук, затем даем тесту хорошо подняться. Готовое тесто разделяваем на ватрушки сверху кладем творог и выпекаем в духовом шкафу
	Сахар		5	5	-	-	4,74	18,7	
	Молоко		15	15	0,47	0,52	0,74	11,6	
	Яйцо		1/8	1/8	0,73	0,69	0,03	19,92	
	Дрожжи		1	1	-	-	-	8,50	
	Творог		10	10	1,4	1,8	0,13	22,6	
					7,41	3,53	33,91	212,92	

Технологическая карта №60**наименования изделия:** бисквит**номер рецептуры:****Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1	Мука пшеничная	100	40	40	4,68	0,72	28,32	131,20	В посуду разбить яйца, 30г сахара, хорошо взбить венчиком до растворения сахара. Муку просеять и постепенно, помешивая, всыпать во взбитые яйца. Тесто вылить в форму, выложенную промасленной бумагой, на 2/3 ее высоты. Выпекать бисквит при умеренной-ре (130-180). Готовность бисквита проверяется надавливанием ч/ложкой, бисквит готов, если не образуется ямки. Бисквит вынуть из формы, перевернув его верхней стороной на полотенце снять бумагу и посыпать сахарной пудрой.
	Сахар		30	30	-	-	29,91	112,20	
	Молоко		1/8	1	10,7	10,1	0,5	4,98	
	Масло сливочное		5	5	0,02	3,90	0,02	36,70	
					15,4	14,72	58,78	285,08	

Технологическая карта №61**наименования изделия:** пирог с вареньем или джемом**номер рецептуры:****Наименование сборника рецептур**

№	Наименование сырья	Выход блюда	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Химический состав				Технология приготовления
			Брутто,г	Нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	
1	Мука пшеничная Сахар Яйца Масло сливочное Молоко Дрожжи Раст. Масло Джем черн. смородины	100	40	40	3,56	0,48	27,44	131,60	Готовое опорное тесто раскатать лепешкой положить на смазанной маслом противень или форму так, чтобы края теста покрывали стенки формы. На лепешку положить слой варенья, покрыть ее в виде сетки узкими полосками теста на расстоянии 3-4 см. Пирог поставить на 30-40 минут в теплое место, смазать взбитым яйцом и выпечь. Готовый пирог можно смазать сливочным маслом.
					14,69	15,685	83,22	331,67	