

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

БУТЕРБРОДЫ

Технологическая карта №

Номер рецептуры 1.

Наименование изделия: Хлеб ржано-пшеничный

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржано- пшеничный	30	30	40	40
<i>Выход</i>	-	30	-	40

Химический состав данного блюда на 40г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,45	0,08	7,55	14,62	136	0,00	0,05	0,03	9,3	0,62

Технология приготовления

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Технологическая карта №

Номер рецептуры 2.

Наименование изделия: Бутерброды с джемом или повидлом

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Джем или повидло	-	-	20,0	20

Масло сливочное	-	-	5	5
Хлеб пшеничный	-	-	30	30
<i>Выход</i>	-	-	-	50

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
Сыр российский									
2,51	0,04	3,93	28,88	161	0,48	0,05	0,03	10,5	0,69

Технология приготовления

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом

Консистенция: хлеба- мягкая, повидла или джема- не растекающаяся

Цвет: повидла или джема

Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

Технологическая карта №

Номер рецептуры 3.

Наименование изделия: Бутерброды с сыром

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр российский.	10,6	10,0	16	15
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	30	30	30	30
<i>Выход</i>	-	45	-	50

Химический состав данного блюда на 45 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
Сыр российский									
4,73	2,36	6,88	14,56	139	0,07	0,05	0,05	96,1	0,71

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
Сыр российский									
6,68	3,52	8,45	19,39	180	0,11	0,07	0,08	142,4	0,96

Технология приготовления

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху- сыр прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: сыра и хлеба

Вкус: сыра и хлеба

Запах: свойственный свежим продуктам

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ ПОРЦИЯМИ

Технологическая карта №

Наименование изделия: Масло (порциями)

Номер рецептуры 6.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное, или медовое, или др.	5	5	5	5
<i>Выход</i>	-	5	-	5

Химический состав данного блюда на 10 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,04	0,04	4,12	0,04	37,40	0,00	0,00	0,00	0,6	0,01

Технология приготовления

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов
Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Технологическая карта №**Номер рецептуры 7.****Наименование изделия: Сыр (порциями)****Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр российский.	10,6	10	16	15
или голландский, или швейцарский,	10,8	10	16,5	15
или ярославский,	10,8	10	16	15
или костромской	10,4	10	15,5	15
<i>Выход</i>	-	<i>10</i>	-	<i>15</i>

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
Сыр российский									
23,2	23,2	29,5	0	360	0,7	0	0,5	880	1

Технология приготовления

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству*Внешний вид:* ломтики прямоугольной или треугольной формы*Консистенция:* мягкая, не крошащаяся*Цвет:* соответствует виду сыра*Вкус:* соответствует виду сыра*Запах:* соответствует виду сыра**Технологическая карта №****Номер рецептуры 8.****Наименование изделия: Рыба соленая (порциями)****Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года	3-7 лет
	Масса, г	

	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кета,	-	-	38	25
или семга,	-	-	35	25
или лосось каспийский, или балтийский или озерный.			38	25
или сельдь	52	25	52	25
<i>Выход</i>	-	25	-	25

Сельдь атлантическая среднесоленая
Химический состав данного блюда на 25 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
4,25	4,25	2,13	0,00	36,00	0,00	0,01	0,03	20,00	0,28

Технология приготовления

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают тонкими кусочками по 2-3 на порцию, или используют филе обесшкуренное без костей промышленного производства.

Требования к качеству

Внешний вид: филе, нарезанное тонкими кусочками одинаковой формы

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: соответствует виду рыбы

Вкус: соответствует виду рыбы

Запах: соответствует виду рыбы

Технологическая карта №

Наименование изделия: Колбаса порциями

Номер рецептуры 9

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Колбаса вареная (в том числе из мяса птицы) для дошкольного и школьного питания	41	40	51	50
<i>Выход</i>	-	40	-	50

Колбаса вареная докторская
Химический состав данного блюда на 40 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe

5,12	3,11	8,88	0,60	103,00	0,00	0,09	0,60	11,6	0,68
------	------	------	------	--------	------	------	------	------	------

Технология приготовления

С колбасы удаляют шпагат, оболочку, очищают, нарезают поперек батона по 2-3 кусочка на порцию. Подготовленную колбасу кладут в подсоленную кипящую воду, и варят при слабом кипении 5-7 минут.

Отпускают как самостоятельное блюдо без гарнира.

Требования к качеству

Внешний вид: кружочки одинакового диаметра

Консистенция: мягкая, некрошащаяся

Цвет: соответствует виду колбасы

Вкус: соответствует виду колбасы

Запах: соответствует виду колбасы

САЛАТЫ

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из горошка зеленого консервированного

Номер рецептуры № 10.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Горошек зеленый консервированный	45	30
Масло растительное	3	3
Петрушка (зелень)	1	1
<i>Выход</i>	-	30

¹Масса подогретого горошка

Химический состав данного блюда на 30 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,93	0,00	1,62	2,0	26,12	3,4	0,03	0.015	67.03	0,21

Технология приготовления

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленой зеленью петрушки.

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленой зеленью

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный сорту горошка, зеленый - петрушки

Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки

Запах: консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из свежих огурцов

Номер рецептуры 13

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

<i>Наименование продуктов и полуфабрикатов</i>	<i>Масса, г</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
<i>Огурцы свежие</i>	1188	950
<i>Масло растительное</i>	60	60
Выход	-	1000

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
7,60	0,00	60,89	23,82	673	95,00	1,02	0,47	186,6	6,57

Технология приготовления

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют.

Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

Консистенция: форма нарезки сохраняется. Консистенция хрустящая

Цвет: свойственный сорту огурцов

Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

Запах: огурцов и растительного масла

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров с зеленым луком

Номер рецептуры 14

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

<i>Наименование продуктов и полуфабрикатов</i>	<i>Масса, г</i>
------------------------------------------------	-----------------

	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Помидоры свежие	847	720
Лук репчатый	288	242
масса бланшированного репчатого лука или лук зеленый	-	230
Масло растительное	60	60
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г. (с луком зеленым)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
10,91	0,00	61,61	34,72	737,00	249,00	0,48	0,52	330,8	8,78

Технология приготовления

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук мелко шинкуют, бланшируют. Подготовленный зеленый лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции.

Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее чем за 30-40 мин до отпуска

Консистенция: помидоров- упругая, сочная

Цвет: помидоров- красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сортов)

Вкус: умеренно соленый

Запах: свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров и огурцов

Номер рецептуры №15.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	30	24
Огурцы свежие	20	17
Лук зеленый	7	6
или лук репчатый	7	6
Масло растительное	3	3
<i>Выход</i>		<i>50</i>

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,54	0,00	3,08	1,73	36,86	12,45	0,023	0,018	9,34	0,37

Технология приготовления

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход.

Масса бланшированного репчатого лука

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой. Заправлены растительным маслом

Консистенция: помидоров и огурцов - упругая, лука - сочная

Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сортов); огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый

Вкус: продуктов, входящих в состав салата, умеренно соленый

Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат летний

Номер рецептуры №16.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель молодой	346	277/260 ¹
Помидоры свежие	353	300
Огурцы свежие	375	300
Лук зеленый	125	100
Масло растительное	50	50
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

¹Масса отварного очищенного картофеля

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)	Энергетическая	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
----------------------	----------------	---------------	---------------------------

Б	в т.ч. животные	Ж	У	ценность (ккал)	С	В1	В2	Са	Fe
12,2	0,00	51,99	64,48	775	187,00	0,60	0,52	237,0	7,84

Технология приготовления

Огурцы свежие очищают. Молодой картофель очищают, моют и отваривают. Подготовленные овощи нарезают: картофель, огурцы, помидоры мелкими ломтиками. Перед отпуском салат перемешивают, солят, поливают растительным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны, уложены горкой

Консистенция: овощей - плотная, картофеля - мягкая

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из свежих овощей с яблоками

Номер рецептуры №17.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Морковь	239	190
Огурцы свежие	300	240
Помидоры свежие	282	240
Яблоки	343	240
салат зеленый	75	50
масло растительное	50	50
<i>Выход</i>		<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
8,75	0,00	52,00	52,75	713,00	125,00	0,42	0,41	217,50	10,50

Технология приготовления

Морковь нарезают соломкой, припускают. Яблоки очищают, нарезают соломкой и припускают. Очищенные огурцы и подготовленные помидоры нарезают мелкими ломтиками и соединяют с морковью и яблоками, добавляют промытый и

нарезанный салат. Продукты перемешивают. Салат перед отпуском заправляют растительным маслом и солью.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: морковь, яблоки и салат нарезаны мелкой соломкой, огурцы и помидоры - ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: моркови и яблок - плотноватая, помидоров, огурцов, салата - плотная, хрустящая

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты

Номер рецептуры №20.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	50	40
Лук зеленый	6	5
или морковь	6	5
Кислота лимонная	0,001	0,001
Вода кипяченая	5	5
Сахар	2	2
Масло растительное	5	5
<i>Выход</i>	-	50

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,704	0,00	2,54	4,50	43,7	16,22	0,013	0,017	18,68	0,25

Технология приготовления

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (10г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту с морковью охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком, добавляют сахар и растительное масло, перемешивают. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей белокочанной капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного масла

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из белокочанной и морской капусты

Номер рецептуры №21.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	417	300 ¹
Огурцы свежие	188	150
Яблоки	170,5	150
Лук зеленый	125	100
Капуста морская консервированная	300	270 ²
Масло растительное	40	40
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

¹Масса прогретой капусты ²Потери- 10%

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
16,06	0,00	41,38	57,08	665	330,00	0,36	0,450	507,7	8,62

Технология приготовления

Капусту белокочанную шинкуют и прогревают при непрерывном перемешивании. У яблок удаляют семенное гнездо, нарезают мелкими ломтиками и припускают вместе с капустой 2-3 минуты при температуре 95-100 °С. Огурцы очищают и нарезают дольками. Капусту белокочанную, прогретую с яблоками, охлаждают, соединяют с огурцами и морской капустой. Массу перемешивают. Заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: продукты сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: плотная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: морской капусты и овощей

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из картофеля с солеными огурцами

Номер рецептуры №22.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Огурцы соленые	20	15
Картофель	30	20
Морковь	13	10
Лук зеленый	3	2
Масло растительное	7	7
<i>Выход</i>	-	50

¹Масса отварного очищенного картофеля

²Масса отварной очищенной моркови

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,68	0,00	2,60	4,28	43,3	6,0	0,03	0,02	10,65	0,36

Технология приготовления

Подготовленный картофель и морковь отваривают, очищают от кожицы и нарезают мелкими ломтиками. огурцы соленый очищают и нарезают ломтиками, добавляют картофель и морковь, заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: отварного картофеля - мягкая, овощей - упругая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: картофеля, соленых огурцов и продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из картофеля с огурцами

Номер рецептуры №23.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	1014	740 ¹
Огурцы свежие	188	150
Лук зеленый	100	80
Масло растительное	40	40
<i>Выход</i>	-	1000

¹Масса отварного очищенного картофеля

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
17,04		43,15	126,93	964	187,00	0,95	0,660	118,5	8,36

Технология приготовления

Отваренный в коже картофель очищают, нарезают мелкими ломтиками. Огурцы очищают, нарезают ломтиками и добавляют к подготовленному картофелю. Массу заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: отварного картофеля - мягкая, овощей - упругая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: картофеля, свежих огурцов и продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из картофеля с помидорами

Номер рецептуры № 24.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	822	600 ¹
Помидоры свежие	400	340
Масло растительное	50	50
Зелень укропа	27	20
<i>Выход</i>	-	1000

¹Масса отварного очищенного картофеля

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)	Энергетическая	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)

Б	в т.ч. животные	Ж	У	ценность (ккал)	С	В1	В2	Са	Fe
16,90	0,00	53,25	114,26	1004	240,00	0,97	0,600	160,6	9,32

Технология приготовления

Картофель отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают мелкими ломтиками. Помидоры нарезают мелкими ломтиками. Картофель соединяют с помидорами, перемешивают, заправляют растительным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель и помидоры нарезаны мелкими ломтиками, сохранили форму. Салат уложен горкой, сверху посыпан зеленью укропа

Консистенция: отварного картофеля - мягкая, овощей - упругая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: вареного картофеля и помидоров, зелени укропа

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из картофеля с зеленым горошком «Зимний»

Номер рецептуры № 25.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса г,	
	брутто	нетто
Картофель	120	85
Морковь	35	30
Горошек зеленый консервированный	30	22
Лук зеленый или репчатый	10	8
Огурец солёный	40	32
Масло растительное	10	10
<i>Выход</i>		<i>200</i>

¹Масса отварного очищенного картофеля

²Масса прогретого горошка зеленого консервированного

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
3,94	0,00	10,48	19,55	188,4	31,32	0,18	0,13	52,7	1,65

Технология приготовления

Отваренные в кожуре картофель и морковь очищают и нарезают мелкими ломтиками. Горошек зеленый консервированный прогревают и охлаждают. Огурцы

очищают и нарезают мелкими ломтиками. Подготовленные продукты соединяют, заправляют маслом растительным и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель, морковь, огурцы нарезаны мелкими ломтиками, салат уложен горкой, сверху посыпан мелко нарезанным зеленым луком

Консистенция: слегка плотноватая, огурцов - хрустящая

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: вареных овощей и свежего огурца

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из свеклы с черносливом

Номер рецептуры № 28.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	55	41 ¹
Чернослив	5	6 ²
Масло растительное	3	3
Сахар	2	2
<i>Выход</i>	-	50

¹Масса отварной очищенной свеклы.

²Масса набухшего чернослива без косточек

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,78	2,59	9,83	65,75	4,32	0,009	0,024	21,11	0,80

Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой.

Подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, затем удаляют косточку, нарезают. Свеклу соединяют с черносливом, сахаром и растительным маслом, прогревают 3 мин при температуре 85 °С.

При отпуске можно оформить зеленью, соответственно увеличив выход.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла и чернослив, нарезанные соломкой, уложены горкой

Консистенция: мягкая

Цвет: продуктов, входящих в состав блюда

Вкус: свеклы, чернослива и растительного масла

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

Технологическая карта №**Наименование изделия:** Салат из яблок с черносливом**Номер рецептуры** 30**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

<i>Наименование продуктов и полуфабрикатов</i>	<i>Масса, г</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Яблоки свежие	739	650
Чернослив	240	270 ¹
Мед	90	90
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

¹Масса набухшего чернослива без косточек

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
9,53	0,00	4,50	291,04	1243,00	73,10	0,26	0,43	332,60	23,12

Технология приготовления

У яблок удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой и припускают в собственном соку с подготовленным черносливом 3 минуты при температуре 85 °С.

Перебранный и промытый чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания и остывания. Затем из чернослива удаляют косточку, нарезают соломкой и добавляют к припущенным яблокам, перемешивают, заправляют медом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству*Внешний вид:* яблоки и чернослив нарезаны соломкой, сохраняют форму, равномерно перемешаны*Консистенция:* плотноватая, сочная*Цвет:* свойственный входящим в блюдо продуктам*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам**Технологическая карта №****Наименование изделия:** Салат из свеклы с сыром**Номер рецептуры №** 31.**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	1037	810 ¹
Сыр российский, или голландский, или швейцарский	165	150 ²

Масло растительное	50	50
<i>Выход</i>	-	1000

¹Масса отварной очищенной свеклы.

²Масса тертого сыра

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В ₁	В ₂	Са	Fe
С сыром российским									
46,95	34,80	95,01	71,28	1328	82,05	0,22	0,77	1619,7	12,84
С сыром голландским									
51,60	39,45	90,66	71,28	1307	82,05	0,21	0,89	1799,7	12,39
С сыром швейцарским									
49,05	36,90	98,16	71,28	1365	81,90	0,24	1,070	1694,7	12,54

Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу нарезают соломкой и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, при отпуске посыпают сыром, натертым на крупной терке.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, салат уложен горкой, посыпан сыром, натертым на крупной терке

Консистенция: свеклы - мягкая, сочная; сыра - плотная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и сыру

Запах: свеклы в сочетании с сыром и растительным маслом

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из свеклы с курагой и изюмом

Номер рецептуры 32

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	960	750 ¹
Курага	56	100 ²
Изюм	62	100 ³
Растительное масло	60	60
<i>Выход</i>	-	1000

¹Масса отварной и очищенной свеклы

^{2,3}Масса проваренных кураги и изюма

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
15,59	0,00	61,17	135,36	1154,00	77,24	0,30	0,46	416,7	14,15

Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой, добавляют проваренные, мелко нарезанные курагу и изюм, перемешивают и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, продукты равномерно перемешаны, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле, кураге, изюму

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из свеклы

Номер рецептуры № 33.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	60	47
Масло растительное	3	3
<i>Выход</i>	-	50

¹Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,71	0,00	3,04	4,18	46,95	4,75	0,009	0,019	17,57	0,66

Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый
Вкус: свойственный свекле и растительному маслу
Запах: свеклы и растительного масла

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из свеклы с зеленым горошком

Номер рецептуры №34.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	40	28
Зеленый горошек консервированный	30	24
Лук зелёный	3	2
или лук репчатый	3	2
Масло растительное	3	3
<i>Выход</i>	-	50

¹Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,83	0,00	2,08	4,09	38,55	4,9	0,02	0,01	9,28	0,65

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный соломкой репчатый бланшированный лук, яблоки с удаленным семенным гнездом, прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла мелко измельчена, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свеклы, зеленого горошка, яблока, лука

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из моркови и яблок

Номер рецептуры 40.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Морковь	25	18
Яблоки	15	12
Масло растительное	2	2
<i>Выход</i>	-	30

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,28	0,00	1,74	2,62	27,3	2,31	0,015	0,015	7,06	0,44

Технология приготовления

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 °С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: моркови и яблок

Вкус: свойственный моркови и сорту яблок

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта №

Наименование изделия: Винегрет овощной

Номер рецептуры 45.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	80	71
Свекла	60	40
Морковь	20	16
Огурцы соленые ²	40	33
Капуста квашеная	40	35
Горошек консервированный	15	10

лук репчатый	10	8
Масло растительное	10	10
<i>Выход</i>	-	200

¹Масса отварных очищенных овощей

²С использованием огурцов консервированных без уксуса

³Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
Винегрет овощной с луком зеленым									
2,7	0,00	12,32	15,38	183,2	26,5	0,1	0,11	67,1	1,76

Винегрет овощной с луком репчатым

2,73	0,00	12,35	16,88	189,6	20,5	0,11	0,08	46,4	1,7
------	------	-------	-------	-------	------	------	------	------	-----

Технология приготовления

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в винегрет

Вкус: продуктов, входящих в винегрет

Запах: продуктов, входящих в винегрет

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат рыбный

Номер рецептуры 47.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	150	75
Филе трески	70	54
Огурцы солёные	20	16

Морковь	30	15
Лук репчатый	8	5
Масло растительное	7	7
Горошек консервированный	20	15
<i>Выход</i>	-	150

¹ Масса отварных очищенных овощей

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,31	0,00	8,74	19,2	168,66	43,38	0,13	0,10	6,1	1,47

Технология приготовления

Отварные очищенные морковь, картофель и свеклу нарезают ломтиками. Подготовленные овощи соединяют, добавляют капусту морскую консервированную, мелко нарезанный лук репчатый, соль, масло растительное и перемешивают.

Салат укладывают горкой, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: морковь, картофель и свекла нарезаны ломтиками, мелко нарезанный лук и морская капуста равномерно распределены в блюде, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом, сверху посыпан зеленью

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в салат

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта №

Наименование изделия: Икра кабачковая

Номер рецептуры 53.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна.

– М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Кабачки	1684	1128 /880 ¹
Лук репчатый	143	120
Томатное пюре	110	110
Масло растительное	50	50
<i>Выход</i>	-	1000

¹Масса припущенных кабачков

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)	Энергетическая	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
----------------------	----------------	---------------	---------------------------

Б	в т.ч. животные	Ж	У	ценность (ккал)	С	В1	В2	Са	Fe
9,06	0,00	47,02	59,24	696,00	55,23	0,24	0,23	181,6	6,08

Технология приготовления

Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, припускают, измельчают, добавляют припущенный с томатом шинкованный репчатый лук и тушат до готовности в течение 15-20 мин.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: уложена горкой, посыпана зеленью

Консистенция: мягкая, сочная, однородная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Икра свекольная или морковная

Номер рецептуры 54.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	60	46
или морковь	60	46
Лук репчатый	10	8
Томатное пюре	2	2
Масло растительное	3	3
Сахар	1	1
Выход	-	50

¹Масса готовых очищенных овощей

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,45	0,00	2,35	2,96	34,8	2,76	0,012	0,012	9,08	0,304

Технология приготовления

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

фелем

Номер рецептуры 57.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г
	брутто
Свекла	200
Капуста свежая	100
или квашеная	86
Картофель	107
Морковь	63
Лук репчатый	48
Томатное пюре	30

Масло растительное

2СУПЫ

Технологическая карта №

Наименование изделия: Борщ

Номер рецептуры 56.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях
ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 58

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	200	160
Капуста свежая	150	120
или квашеная	171	120
Морковь	63	50
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Масло растительное	20	20
Сахар	10	10
Бульон или вода	800	800
<i>Выход</i>		<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
Борщ со свежей капустой									
6,44	0,00	19,37	43,72	375,00	42,15	0,12	0,14	188,70	4,2
Борщ с квашеной капустой									
6,44	0,00	19,37	41,47	366,00	33,15	0,11	0,12	188,70	4,2

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде добавляют в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща распределены сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук соломкой).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

	<p><i>Вкус:</i> кисло-сладкий, умеренно соленый <i>Запах:</i> продуктов, входящих в блюдо</p> <p>Технологическая карта № Наименование изделия: Борщ с капустой и карто0</p>
Сахар	10
Бульон или вода	800
<i>Выход</i>	-

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
Борщ со свежей капустой и картофелем									
7,27	0,00	19,64	50,97	410,00	41,15	0,19	0,17	177,50	4,77
Борщ с квашеной капустой и картофелем									
6,93	0,00	19,62	48,82	400,00	32,15	0,18	0,16	167,90	4,65

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду, закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 100 г борща).

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая — упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Свекольник

Номер рецептуры 58.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	50	40
Картофель	70	50
Морковь	10	8
Лук репчатый	10	8
Томатное пюре	2	2
Масло растительное	3	3
Сметана	8	8
Сахар	1	1
Бульон или вода	180	180
<i>Выход</i>	-	250

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,04	0,00	5,00	14,10	109,75	8,78	0,07	0,05	3,66	1,33

Технология приготовления

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, припущенные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща – овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)

Консистенция: свекла и овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Щи из свежей или квашеной капусты

Номер рецептуры 61.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	70	51
Капуста свежая	50	36
или квашеная	50	39
Морковь	10	8
Лук репчатый	8	5
Томатное пюре	2	2
Масло растительное	3	3
Сметана	5	5
Выход	-	250/5

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
8,32	0,00	19,83	71,01	496,00	58,35	0,14	0,20	263,10	6,03

Технология приготовления

Мелкошинкованную капусту, свеклу, репчатый лук, морковь тушат до готовности с томатным пюре и растительным маслом. Чернослив промывают и варят 15-20 минут, вынимают косточки. Тушеные овощи заливают отваром чернослива, разведенным водой, перемешивают, солят, доводят до кипения.

Вареный чернослив кладут в борщ при отпуске.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: на поверхности видны блестки жира, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: овощей, чернослива - мягкая

Цвет: бульона - малиново-красный, свойственный продуктам, входящим в блюдо
Вкус: кисло- сладкий, умеренно соленый
Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта №

Наименование изделия: Борщ со свежей капусты

Номер рецептуры 66

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	30	18
Картофель	40	28
Капуста белокочанная	40	26
Морковь	12	8
Лук репчатый	10	7
Томатное пюре	2	2
Сметана	10	10
Масло растительное или сливочное	3	3
Бульон или вода	200	200
<i>Выход</i>	-	250

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1,7	0,00	4,82	6,68	77,0	20,04	0,003	0,003	50,02	0,66

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре, прогретую муку, разведенную бульоном или водой.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук - дольками

Консистенция: капуста упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, специями, умеренно соленый

Запах: овощей, капусты, продуктов, входящих в щи

Технологическая карта №

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры 67.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	250	200
Картофель	160	120
Морковь	63	50
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	10	10
Масло растительное	20	20
Бульон или вода	800	800
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
6,96	0,00	19,54	33,93	339,00	73,86	0,23	0,18	173,30	3,18

Технология приготовления

Капусту нарезают квадратиками, картофель - дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками

Консистенция: капуста- упругая, овощи- мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона- желтый, жира на поверхности- оранжевый; овощей- натуральный

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в щи.

Технологическая карта №

Наименование изделия: Рассольник

Номер рецептуры 73.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	400	300
Лук репчатый	48	40

Огурцы соленые	67	60
Масло растительное	20	20
Бульон или вода	750	750
<i>Выход</i>		1000

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
6,48	0,00	20,25	52,25	417,00	30,15	0,35	0,21	93,60	3,41

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль.

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника — огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - дольками или брусочками, лук - соломкой

Консистенция: овощей - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов входящих в рассольник

Технологическая карта №

Номер рецептуры 75.

Наименование изделия: Рассольник домашний

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Капуста свежая	100	80
Картофель	400	300
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Огурцы соленые	67	60
Масло растительное	20	20
Бульон или вода	700	700
<i>Выход</i>	-	1000

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)	Энерге-	Витамины (мг)	Минеральные
----------------------	---------	---------------	-------------

				энергетическая ценность (ккал)				вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
8,28		20,37	59,09	453,00	47,25	0,40	0,26	140,60	4,17

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, капуста, коренья - соломкой

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов входящих в рассольник

Технологическая карта №

Наименование изделия: Рассольник ленинградский

Номер рецептуры 76.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	100	75
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	7	7
Морковь	12	10
Лук репчатый	6	5
Огурцы соленые	20	18
Масло растительное	3	3
Масло сливочное	3	3
Бульон или вода	190	190
<i>Выход</i>	-	250

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1,99	0,00	5,11	16,92	121,75	7,53	0,095	0,06	24,95	0,93

Технология приготовления

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

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник

Технологическая карта №

Наименование изделия: Суп картофельный

Номер рецептуры 77.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	600	450
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Масло растительное	10	10
Бульон или вода	700	700
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
9,37	0,00	11,32	66,54	405,00	48,00	0,52	0,32	103,40	4,68

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками

Консистенция: картофель, коренья плотной части

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: овощей входящих в состав супа

Технологическая карта №**Номер рецептуры 80.****Наименование изделия: Суп картофельный с крупой****Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	100	75
Масло сливочное	3	3
Крупа рисовая, пшено, хлопья овсяные «Геркулес»	7	7
Или греча	7	7
или вермишель	10	10
Морковь	12	10
Лук репчатый	10	8
Масло растительное	3	3
Бульон или вода:		
для круп пшеничной, овсяной, перловой	180	180
для остальных круп	200	200
<i>Выход</i>	-	250

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,18		2,84	14,29	91,5	8,25	0,11	0,05	24,0	0,96

Технология приготовления

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа - хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта №

Наименование изделия: Суп картофельный рыбный с крупой

Номер рецептуры 84

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	100	73
Морковь	12	8
Лук репчатый	10	6
Крупа перловая или рисовая	10	10
Масло растительное	2	2
Рыба: треска, судак или хек	90	68
Бульон или вода	200	200
<i>Выход</i>	-	250

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
6,05	3,49	3,55	12,19	119,00	11,2	0,14	0,09	48,87	1,36

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп для первой возрастной группы готовят без томатного пюре.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

Вкус: рыбных продуктов, припущенных овощей и картофеля

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта №

Наименование изделия: Суп-лапша домашняя

Номер рецептуры 86.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Лапша домашняя №118	-	80
Масса вареной лапши	-	200
Лук репчатый	48	40
Масло растительное	20	20
Бульон или вода	950	950
<i>Выход</i>	-	1000

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
8,85	0,00	20,27	47,69	409	2,00	0,20	0,06	78,8	2,35

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Выход порции определяется возрастной группой

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму

Консистенция: лука - мягкая; лапши - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

Технологическая карта №

Наименование изделия: Суп молочный с крупой

Номер рецептуры 93.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Молоко	170	170
Вода	60	60
Вермишель, фигурные изделия, макароны	10	10
Сахар	3	3
Масло сливочное	3	3
<i>Выход</i>	-	250

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
7,18	4,99	6,51	23,54	182,00	1.13	0,10	0,25	202,02	0,63

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло

Консистенция: макаронных изделий - мягкая

Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла — желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта №

Наименование изделия: Суп-пюре из моркови

Номер рецептуры 100.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Морковь	400	320
Лук репчатый	24	20
Мука пшеничная	20	20
Масло сливочное	20	20
Молоко	300	300
Сахар	5	5
Бульон или вода	550	550
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
14,49	8,33	21,72	58,38	487,00	8,76	0,30	0,61	490,80	3,20

Технология приготовления

Морковь и лук нарезают соломкой, припускают в небольшом количестве воды до готовности и протирают. Затем соединяют с белым соусом, разводят бульоном или водой, доводят до кипения.

Готовый суп заправляют горячим кипяченым молоком и прокипяченным сливочным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой поверхностью

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная

Цвет: белый с золотистым оттенком

Вкус: моркови, сливочного масла, молока

Запах: продуктов входящих в суп-пюре

Технологическая карта №

Наименование изделия: Суп-пюре из зеленого горошка

Номер рецептуры 101.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Горошек зеленый консервированный	200	200
Морковь	25	20
Крупа рисовая	50	50
Масло сливочное	20	20
Молоко	300	300
Сахар	5	5
Бульон или вода	450	450
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
17,69	8,33	22,00	69,95	547,00	9,96	0,32	0,52	438,3	2,42

Технология приготовления

Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре, затем протирают. Морковь припускают до готовности и протирают. Подготовленную рисовую крупу заливают бульоном или водой и варят до пюреобразного состояния, протирают и смешивают с протертыми овощами, затем добавляют молоко, соль, сахар и доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой поверхностью

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная

Цвет: зеленого горошка, моркови

Вкус: зеленого горошка, моркови, сливочного масла

Запах: входящих в состав блюда продуктов

Технологическая карта №

Наименование изделия: Суп-пюре из кабачков

Номер рецептуры 102.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Кабачки	597	400
Мука пшеничная	15	15
Масло сливочное	20	20
Молоко	300	300
Сахар	4	4
Бульон или вода	500	500
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
12,08	8,33	22,45	48,59	445,00	25,56	0,22	0,52	454,70	2,30

Технология приготовления

Кабачки после удаления семян и кожицы нарезают и припускают до готовности, затем протирают. Протертые кабачки соединяют с молочным соусом, разводят бульоном или кипяченой водой, кладут соль, сахар и доводят до кипения. Готовый суп заправляют сливочным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требование к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой поверхностью

Консистенция: полужирная, однородная, нежная

Цвет: от золотистого до темно-зеленого, в зависимости от сорта кабачков

Вкус: кабачков и продуктов, входящих в состав блюда

Запах: входящих в состав блюда продуктов

Технологическая карта №

Наименование изделия: Суп-пюре перловый

Номер рецептуры 103.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г
----------------------------------------	----------

	брутто	нетто
Крупа перловая	75	75
Мука пшеничная	20	20
Вода	700	700
Молоко	250	250
Масло сливочное	10	10
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
15,45	6,89	14,05	72,70	479,00	1,30	0,20	0,38	371,00	2,05

Технология приготовления

Вареную крупу протирают, соединяют с отваром, добавляют белый соус, солят, перемешивают, доводят до кипения. Суп заправляют кипяченым молоком и прокипяченным сливочным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требование к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой поверхностью

Консистенция: однородная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: свойственный перловой крупе и молоку

Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

Технологическая карта №

Наименование изделия: Суп-крем из разных овощей

Номер рецептуры 106.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Морковь	75	60
Капуста цветная	115	60
Картофель	187	140
Горошек зеленый консервированный	31	20
Мука пшеничная	20	20
Масло сливочное	20	20
Молоко	500	500
Сливки	100	100

Бульон или вода	350	350
<i>Выход</i>	-	1000

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
23,48	16,13	46,08	68,29	782,00	32,72	0,45	0,94	764,80	3,85

Технология приготовления

Морковь нарезают крупными дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Цветную капусту разбирают на соцветия, закладывают в кипящий бульон или воду, добавляют картофель и варят до готовности.

Готовые овощи и прогретый зеленый горошек протирают, смешивают с молочным соусом, разводят горячим молоком, кладут соль и доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченными сливками. Выход порции определяется возрастной группой.

Требование к качеству

Внешний вид: однородная сметанообразная масса

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная

Цвет: овощей, входящих в состав блюда

Вкус: овощей, молока, сливочного масла

Запах: входящих в состав блюда продуктов

ГАРНИРЫ К БУЛЬОНАМ И СУПАМ

Технологическая карта №

Наименование изделия: Гренки с сыром

Номер рецептуры 117.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	1488	1250
Сыр	288	261 ¹
Масло сливочное	100	100
<i>Выход</i>	-	1000

¹Масса тертого сыра

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)	Энергетическая	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
----------------------	----------------	---------------	---------------------------

Б	в т.ч. животные	Ж	У	ценность (ккал)	С	В1	В2	Са	Fe
Гренки с сыром Российским									
158,50	60,74	160,38	599,28	4474	1,83	2,11	1,65	1922,2	27,81

Технология приготовления

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают ломтиками и подсушивают с маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: ломтики хлеба равномерно подсушены, сохраняют форму

Консистенция: хрустящая

Цвет: золотистый, без подгорелостей

Вкус: подсушенного хлеба и масла сливочного

Запах: подсушенного хлеба и масла сливочного

Технологическая карта №

Наименование изделия: Фрикадельки рыбные

Номер рецептуры 124.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Окунь морской,	1343	940
или треска,	1237	940
или филе трески (обесшкуренное)	1000	940
или филе окуня морского	1000	940
Яйца	1,25 шт.	50
Лук репчатый	238	200
Соль	9	9
Масса полуфабриката	-	250
<i>Выход</i>	-	1000

Технология приготовления

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают. Можно лук измельчать вместе с рыбным филе.

Сформированные шарики массой 15 – 18 г. варят на пару или припускают в бульоне до готовности. Фрикадельки кладут в суп при отпуске.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: фрикаделек – светло - коричневый

Вкус: отварных рыбных фрикаделек

Запах: отварных рыбных фрикаделек

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

Технологическая карта №

Наименование изделия: Морковь, тушенная с рисом и черносливом

Номер рецептуры 136

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	50	40	75	60
Масло сливочное	3	3	5	5
Чернослив	18	27 ¹	27	40 ¹
Сахар	3	3	5	5
Крупа рисовая	12	12	18	18
Вода	25	25	38	38
<i>Выход</i>	-	100	-	150

¹В графе нетто указана масса вареного чернослива

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
17,40	0,20	23,90	242,10	1250	10,20	0,30	0,50	283,00	9,40

Технология приготовления

Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками и припускают до полуготовности. Чернослив промывают, заливают водой, добавляют сахар и варят. В отвар закладывают припущенную морковь, крупу рисовую, соль и тушат до готовности. Для варки крупы рисовой закладку жидкости берут как для рассыпчатой каши. Можно вместо отвара использовать воду.

При отпуске блюдо оформляют черносливом.

Требования к качеству

Внешний вид: морковь сохранила форму нарезки, зерна риса полностью набухшие, сохраняют форму и упругость

Консистенция: в меру густая

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: моркови, риса, чернослива, в меру сладкий

Запах: продуктов, входящих в блюдо

БЛЮДА ИЗ КРУП

КАШИ

В детском питании чаще всего используют манную, овсяную («Геркулес»), гречневую, рисовую крупы. Прочие крупы применяют сравнительно редко. Для детей младшего возраста каши приготавливают из специальных сухих смесей или на крупяной муке.

Жидкой основой для каш служат вода, молоко, смесь молока и воды, бульоны. Густота каш зависит от соотношения крупы и жидкости.

По густоте каши подразделяют на рассыпчатые, вязкие и жидкие.

В таблице №2 указано количество крупы и жидкости, которое необходимо для приготовления 1 кг рассыпчатой, вязкой и жидкой каш; кроме того, дается примерное количество жидкости и соли, требующееся для приготовления каш различной консистенции из 1 кг крупы. Время варки крупы зависит от объема каши.

Нормы жидкости, указанные в таблице, рассчитаны для варки каш в котлах емкостью от 30 до 60 л. При уменьшении емкости котлов количество жидкости, указанное в таблице, может быть увеличено на 5-10% для рассыпчатых каш и на 2-3% - для вязких каш.

При большей емкости котлов количество жидкости, соответственно, уменьшают.

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы, в зависимости от величины ядер или частиц, через сита с разными размерами ячеек. Пшено, рисовую и перловую крупу промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую и гречневую - только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это необходимо иметь в виду при дозировании жидкости. Крупу манную, дробленые крупы, хлопья не промывают.

Промышленность в основном вырабатывает крупу гречневую - ядрицу быстроразваривающуюся. Поджаривать ее не следует, так как она разваривается в течение 30 мин. Каша варят по следующей схеме: подбор посуды необходимого объема; подготовка крупы; подготовка жидкости; заваривание крупы; доведение каши до готовности.

Прежде чем приступить к приготовлению каши, подбирают посуду для варки - кастрюлю или котел с толстым дном нужного объема в соответствии с выходом каши. Чтобы каша не подгорала, ее следует варить в котлах с косвенным подогревом.

Таблица 2. Количество крупы, жидкости и соли, расходуемое на приготовление каш (традиционная варка)

Наименование каши	На 1 кг выхода каши ¹		На 1 кг крупы			Время варки, мин	При-вар, %	Влажность, % (допускаются отклонения ±1,5%)
	крупа,	жид-кость, л	кол-во жидкости, л	кол-во соли, г	кол-во готовой каши, кг			
Гречневая: рассыпчатая	476	0,71	1,5*	5,25	2,1	90-120	ПО	60
вязкая	250	0,80	3,2	10	4,0	90	300	79
Пшеничная: рассыпчатая	400	0,72	1,8	6,25	2,5	120	150	66
вязкая	250	0,80	3,2	10	4,0	90	300	79
жидкая	200	0,84	4,2	12,5	5,0	90	400	83
Рисовая: рассыпчатая	357	0,75	2,1	7,0	2,8	90	180	70
вязкая	222	0,82	3,7	11,25	4,5	60	350	81
жидкая	154	0,88	5,7	16,25	6,5	60	550	87
Перловая, ячневая: рассыпчатая	333	0,80	2,4	7,5	3,0	180	200	72
вязкая	222	0,82	3,7	11,25	4,5	120	350	81
Овсяная:	250	0,80	3,2	10	4,0	120	300	78

вязкая								
жидкая	200	0,84	4,2	12,5	5,0	120	400	83
Овсяная («Геркулес»): вязкая	222	0,82	3,7	11,25	4,5	120	350	81
жидкая	154	0,88	5,7	16,25	6,5	120	550	87
Манная: вязкая	222	0,82	3,7	11,25	4,5	15	350	81
жидкая	154	0,88	5,7	16,25	6,5	15	550	87
Пшеничная: рассыпчатая	400	0,72	1,8	6,25	2,5	120	150	66
вязкая	250	0,80	3,2	10	4,0	120	300	79
жидкая	200	0,84	4,2	12,5	5,0	90-120	400	83

¹Для каш, приготовленных на воде, берут 2,5 г соли, а для молочных и сладких - 1,5 г на 1 кг выхода каши. Количество жидкости и время варки гречневой каши указано для быстро-разваривающейся (гидротермически обработанной) крупы.

²Отходы при переборке, просеивании и промывании круп, составляющие 1-1,5%, а также потери при порционировании (около 1%) учтены при определении выхода каш и готовых изделий из них.

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль (2-3 г на 1 кг готовой каши) или раствор соли, предварительно процеженный. Если кашу готовят на молоке с добавлением сахара, то соли кладут меньше. Нормы расхода соли для приготовления различных каш указаны в таблицах. Сахар или сахарный сироп добавляют одновременно с солью.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием ее в жидкость. Манную крупу и прочие мелкодробленые крупы всыпают тонкой струйкой, чтобы при заваривании не образовалось комков. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой.

Рассыпчатые каши варят до загустения, в процессе варки можно добавить часть полагающегося по рецептуре масла. Загустевшую крупу не размешивают, а лишь разравнивают, закрывают крышкой, ставят на край плиты, продолжают доваривать при температуре не выше 90-100 °С.

Вязкие и жидкие каши после заваривания варят на поверхности плиты при небольшом нагреве и помешивании до готовности. Время варки каш различной консистенции указано в таблице.

Кашу можно готовить из нескольких круп. Последовательность внесения круп для варки зависит от времени варки отдельных круп. В начале варят крупы, требующие более длительной варки, затем добавляют крупы, которые варятся быстрее.

Таблица 3. Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш из нескольких круп (традиционная варка)

Наименование каши и варианты	На 1 кг выхода каши ¹		На 1 кг крупы выход каши				Привар, %	Влажность, % (допускаются отклонения ±1,5%)
	крупа, г ²	жидкость, г ²	крупа, г ²	жидкость, г ²	соль, г	выход, кг		

		л ²		л				
Каши из смеси из двух круп								
Рассыпчатые каши:								
Вариант 1 гречневая	91	0,79	260	2,2	7,0	2,8	180	69
перловая	266		740					
Вариант 2 гречневая	365	0,73	800	1,6	5,5	2,2	120	61
пшено	90		200					
Вязкие каши:								
Вариант 1 гречневая	58	0,82	260	3,6	5,5	4,4	340	80
перловая	169		740					
Вариант 2 гречневая	200	0,8	800	3,2	11	4	300	79
пшено	50		200					
Вариант 3 гречневая	80	0,8	320	3,2	10	4	300	78
овсяная	170		680					
Вариант 4 перловая	44	0,8	180	3,3	10,25	4Д	310	79
овсяная	200		820					
Жидкие каши:								
Вариант 1 гречневая	191	0,81	800	3,4	10,5	4,2	320	80
пшено	47		200					
Вариант 2 гречневая	69	0,83	320	3,9	11,75	4,7	370	82
овсяная	213		680					
Вариант 3 перловая	37	0,84	180	4Д	12,25	4,9	390	83
овсяная	167		820					
Каши из смеси трех круп								
<i>Вязкие каши:</i>	105	0,8	420	3,2	10	4	300	79
Вариант 1 гречневая								
овсяная	122		490					
пшено	23		90					
Вариант 2 гречневая	56	0,8	230	3,3	10,25	4,1	310	79
перловая	61		250					
овсяная	127		520					
<i>Жидкие каши:</i>	91	0,83	420	3,8	11,5	4,6	360	81
Вариант 1 гречневая								
овсяная	106		490					
пшено	20		90					
Вариант 2 гречневая	50	0,84	230	3,85	11,5	4,6	360	82
перловая	54		250					

овсяная	113		520					
Каши из смеси четырех круп								
<i>Вязкая каша:</i>								
Вариант 1								
гречневая	49	0,81	205	3,4	10,5	4,2	320	79
перловая	93		390					
овсяная	84		355					
пшено	12		50					
<i>Жидкая каша:</i>								
Вариант 1								
гречневая	45	0,83	205	3,8	11,5	4,6	360	81
перловая	85		390					
овсяная	77		355					
пшено	10		50					

¹Для каш, приготовленных на воде, берут 2,5 г соли, а для молочных и сладких - 1,5 г на 1 кг выхода каши.

²Каши рассыпчатые вязкие и жидкие готовят на воде. Жидкие каши можно готовить на цельном молоке, вязкие каши и жидкие можно готовить на смеси молока и воды.

Технологическая карта №

Наименование изделия: Каша протертая молочная (из крупяной муки)

Номер рецептуры 164.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Количество зерновой муки, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш из зерновой муки.

Наименование каши и варианты	На 1 кг выхода каши		На 1 кг крупы выход каши			Привар, %	Влажность, % (допускаются отклонения ±1,5%)
	круп, хлопья, г	жид- кость, л	жид- кость, л	соль, г	выход, кг		
Каши протертые на разбавленном молоке (основной способ варки)							
<i>Вариант 1</i>	150						
Мука гречневая							
Молоко		0,85	2,6	-	7,2	—	
Вода		0,555	3,7	18	-	620	80
<i>Вариант 2</i>	150						
Мука рисовая							
Молоко		0,2	1,3	17,75	7,1	610	80
Вода		0,74	4,9	-	—	-	—
<i>Вариант 3</i>	150						
Мука пшеничная							
Молоко		0,34	1,3	18	7,2	620	80
Вода		0,6	4	-	-	-	
<i>Вариант 4</i>	150						

Мука ржаная							
Молоко		0,44	2,9	17,75	7,1	610	80
Вода		0,5	3,3	-	-	-	-
<i>Вариант 5</i>	150						
Мука овсяная							
Молоко		0,45	3	18	7,2	620	80
Вода		0,79	3,3	-	-	-	-
<i>Вариант 6</i>	150						
Мука ячневая							
Молоко		0,45	3	18	7,2	620	80
Вода		0,79	3,3	-	-	-	-

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
Вариант 1, гречневая									
44,60	24,4	23,73	146,72	979,00	11,05	0,75	1,24	1099,80	6,87
вариант 2, рисовая									
16,73	5,74	6,06	128,01	633,00	2,60	0,14	0,28	303,20	2,17
вариант 3, пшенная									
26,84	9,76	13,72	114,61	689,00	4,42	0,61	0,46	473,70	4,41
вариант 5, овсяная									
32,22	12,92	21,81	117,17	794,00	5,85	0,56	0,66	655,90	5,87
вариант 6, ячневая									
27,77	12,92	13,56	117,76	704,00	5,85	0,47	0,64	691,50	3,17

Каши готовят на молоке с добавлением воды или на овощных или фруктовых соках. Перед варкой муку просеивают, заливают жидкостью с температурой не выше 80 °С, размешивают, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 5-7 минут.

При изготовлении каш в микроволновой печи (СВЧ-нагрев) подготовленную смесь из муки и жидкости ставят в камеру печи, нагревают в течение 1,5-2 минут.

Готовую кашу тщательно перемешивают. В микроволновой печи каши готовят небольшими партиями.

Протертая каша представляет собой густую пюреобразную массу.

Протертые каши можно использовать в качестве гарнира к мясу отварному, сосискам, сарделькам отварным, колбасе отварной.

Каши на соках отпускают с прокипяченным маслом или сахаром.

Норма отпуска протертой каши для первой возрастной группы - 150 г, для второй возрастной группы - 200 г.

Технологическая карта №

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры 168.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Греча	40	120	45	150
Масло сливочное	5	5	5	5
или сахар	5	5	5	5
<i>Выход: с маслом сливочным</i>	-	125	-	155
<i>или сахаром,</i>	-	125	-	155
<i>или с маслом сливочным и сахаром</i>	-	130	-	160

Химический состав данного блюда на 155г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
Каша овсяная ("Геркулес") вязкая с маслом									
4,05	0,04	5,69	20,36	149,00	0,00	0,11	0,03	18,90	1,16
Каша ячневая вязкая с маслом									
3,3	0,04	4,06	21,24	135	0	0,063	0,025	28	0,6

Химический состав данного блюда на 205 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
Каша овсяная ("Геркулес") вязкая с маслом									
5,39	0,04	6,38	27,13	187,00	0,00	0,14	0,04	24,50	1,54
Каша ячневая вязкая с маслом									
4,39	0,04	4,20	28,30	169,00	0,00	0,08	0,03	37,10	0,80

Технология приготовления

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный данному виду крупы

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ Детский сад № 172
И.В.Корельская _____
Приказ № _____ от _____

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Каша вязкая

Номер рецептуры 172.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная или ячневая	20	20	25	25
Масло сливочное	4	4	5	5
Вода	50	50	70	70
Молоко сухое	10	10	12	12
Или молоко свежее	90	90	100	100
Сахар	3	3	5	5
<i>Выход</i>	-	150		200

Каша пшеничная вязкая с маслом

Химический состав данного блюда на 155 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,70	1,63	9,06	28,90	220,00	1,03	0,12	0,10	86,00	1,15

Каша пшеничная вязкая с морковью, с маслом

Химический состав данного блюда на 205 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe

7,49	2,08	11,27	39,35	289,00	1,36	0,17	0,13	110,80	1,53
------	------	-------	-------	--------	------	------	------	--------	------

Технология приготовления

Очищенную сырую морковь мелко шинкуют, припускают с маслом, кладут в кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар, засыпают подготовленную крупу и варят до готовности и отпускают.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша положена горкой, сохраняющей форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие, морковь - мягкая

Цвет: желтый

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Технологическая карта №

Наименование изделия: Каша вязкая из смеси круп с морковью

Номер рецептуры 174.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вариант 2	7	7	9	9
Крупа гречневая				
и перловая	19	19	25	25
Вода	26	26	35	35
Молоко	68	68	90	90
Морковь	34	27	45	36
Масло сливочное	3	3	5	5
Сахар	8	8	10	10
Масса каши	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	155	-	205

Каша вязкая из смеси круп с морковью (вариант2)

Химический состав данного блюда на 155г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
4,95	2,01	9,38	28,90	220,00	1,50	0,07	0,13	87,10	1,10

Каша вязкая из смеси круп с морковью (вариант2)

Химический состав данного блюда на 205г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
6,49	2,64	10,80	37,72	294,00	2,08	0,18	0,19	130,40	2,15

Технология приготовления

Очищенную сырую морковь мелко режут или натирают на терке, припускают с маслом сливочным, кладут в кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар, вводят подготовленные крупы с учетом времени их варки и варят кашу до готовности.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: каша уложена горкой, сохраняющей форму зерна, крупы разварены, не разделяются,

Консистенция: каша - вязкая, морковь – мягкая

Цвет: желтый, сочетается с цветом соответствующей крупы

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Технологическая карта №

Наименование изделия: Каша из круп вязкая

Номер рецептуры 177.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вариант 8	25	25	30	30
Крупа гречневая,				
Или рисовая	25	25	30	30
или овсяная,	15	15	20	20
или пшено	25	25	30	30
Молоко	80	80	100	100
или молоко сухое	10	10	12	12
Сахар	4	4	5	5
Масло сливочное	4	4	5	5
	20	20	40	40
Выход		150		200

Каша из круп (вариант8)

Химический состав данного блюда на 155г.

Пищевые вещества (г)	Энергетическая	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
----------------------	----------------	---------------	---------------------------

Б	в т.ч. животные	Ж	У	ценность (ккал)	С	В1	В2	Са	Fe
7,51	3,99	8,34	30,44	227,00	0,91	0,12	0,19	124,90	1,56

Каша из круп (вариант8)

Химический состав данного блюда на 205г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
10,06	5,28	11,34	41,26	307,00	1,22	0,16	0,25	167,90	2,12

Технология приготовления

В кипящее молоко засыпают соль, сахар, поочередно - подготовленные крупы с учетом времени их варки. Изюм перебирают и промывают. В кашу добавляют подготовленный изюм, масло сливочное, варят до готовности. В готовую кашу, охлажденную до 80 °С, вводят яйца, тщательно перемешивают и проваривают 2-3 мин.

Можно часть молока (до 30%) заменять водой.

Требования к качеству

Внешний вид: каша уложена горкой, зерна крупы разварены, каша полита маслом

Консистенция: каша - вязкая, изюм - мягкий

Цвет: свойственный крупам и изюму с желтоватым оттенком

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Технологическая карта №

Наименование изделия: Каша вязкая из смеси круп

Номер рецептуры 178.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вариант б	8	8	10	10
Крупа гречневая,				
рисовая	8	8	10	10
и пшено	8	8	10	10
Вода	90	90	100	100
Сахар	3	3	4	4
Молоко сухое	10	10	12	12
Масса каши	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
<i>Выход</i>	-	155	-	205

*- масса вареного набухшего чернослива

Каша вязкая из круп с черносливом (вариантб)

Химический состав данного блюда на 155г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
3,99	0,04	5,05	32,37	191,00	0,35	0,10	0,06	36,4	2,10

Каша вязкая из круп с черносливом (вариантб)

Химический состав данного блюда на 205г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,37	0,04	5,56	43,18	244,00	0,45	0,13	0,07	47,9	2,80

Технология приготовления

Чернослив отваривают в воде, дают ему набухнуть, затем отвар сливают. В отвар добавляют необходимое количество воды и варят вязкую кашу. Крупы подготавливают, порядок их закладки зависит от времени варки каждой крупы.

При отпуске на кашу кладут чернослив (без косточки) и поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна разварены, не разделяются, каша выложена в посуду, сверху чернослив

Консистенция: каша - вязкая, чернослив - мягкий

Цвет: продуктов входящих в блюдо

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы, чернослива

Технологическая карта №

Наименование изделия: Каша манная с изюмом и яблоками

Номер рецептуры 179.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная	16	16	22	22
Молоко	80	80	106	106
Вода	40	40	53	53
Изюм	3	2,8	4	3,7
Яблоки свежие	28	20	37	26
Сахар	3	3	5	5

Масса каши	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	155	-	205

Химический состав данного блюда на 205 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,52	3,07	5,92	29,63	194,00	1,99	0,07	0,14	142,70	1,05

Технология приготовления:

Предварительно просеянную муку засыпают в кипящую воду с молоком, добавляют сахар при непрерывном помешивании и варят до готовности 20 минут при температуре 80-85 °С. Изюм перебирают, моют и замачивают в воде при температуре 30 °С в течение 20 минут. Яблоки очищают от кожуры и семенного гнезда, нарезают мелкими кубиками.

Подготовленный изюм и яблоки смешивают с готовой кашей. Доводят до готовности при температуре 95-105 °С в течение 10-15 минут.

При подаче поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, разварены

Консистенция: вязкая, без комочков, яблок и изюма - мягкая

Цвет: от бежевого до желтого

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Технологическая карта №

Наименование изделия: Каша из смеси круп с яблоками

Номер рецептуры 180.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года 3-7 лет			
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вариант 1				
Крупа пшено	32	32	42	42
Молоко	82	82	108	108
Вода	20	20	26	26
Масса каши	-	126	-	167
Сироп:				
Сахар	3	3	4	4
Вода	15	15	18	18
Масса сиропа	-	15	-	20
Яблоки свежие	20	11	26	15

масса припущенных яблок с сиропом	-	25	-	33
Масло сливочное	4	4	6	6
Сметана	4	4	6	6
Масса полуфабриката	-	159	-	212
<i>Выход</i>	-	150		200

Каша из смеси круп с яблоками (вариант1)

Химический состав данного блюда на 155г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
6,18	2,48	6,85	29,12	203,00	1,09	0,13	0,12	113,7	1,20

Каша из смеси круп с яблоками (вариант1)

Химический состав данного блюда на 205г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
8,14	3,30	9,68	38,39	273,00	1,46	0,17	0,16	150,5	1,59

Технология приготовления

Яблоки очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо, нарезают мелкими кубиками. Из сахара и воды готовят сироп, в котором припускают подготовленные яблоки.

На смеси молока и воды варят вязкую кашу. Введение крупы зависит от времени ее варки.

В готовую вязкую кашу добавляют подготовленные яблоки с сиропом, масло сливочное и сметану, перемешивают и доводят до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна разварены, не разделяются, каша выложена горкой, сохраняющей форму

Консистенция: вязкая, без комочков

Цвет: соответствует каше, яблоки желтоватые

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ Детский сад № 172
И.В.Корельская _____
Приказ № _____ **от** _____

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: Макароны отварные с маслом

Номер рецептуры 204.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Макаронные изделия	40	40
Масло сливочное	5	5
<i>Выход</i>	-	150

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
38,42	0,00	5,49	207,62	1034,00	0,00	0,56	0,20	49,9	8,14

Технология приготовления

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-10 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 -1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2- 3,0 л воды, 15 г. соли).

рекомендованный выход блюд для первой возрастной группы – 150 г, для второй- 200 г.

Требования к качеству

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронам, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий

Технологическая карта №**Наименование изделия: Макароны отварные с сыром****Номер рецептуры 206.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных макарон №204	-	125	-	175
Масло сливочное	5	5	5	5
Сыр	22	20	22	20
<i>Выход</i>	-	150	-	200

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
9,29	4,59	10,01	22,71	218,00	0,14	0,05	0,07	104,60	1,14

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
11,17	4,59	10,28	31,78	264,00	0,14	0,07	0,07	106,00	1,51

Технология приготовления

Макароны отваривают (рец. №204), заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра

Запах: отварных макарон с ароматом сыра

Технологическая карта №**Наименование изделия: Макароны, запеченные с сыром****Номер рецептуры 207.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года	3-7 лет
----------------------------------------	----------	---------

	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных макарон №204	-	163	-	216
Сыр	4,4	4	6,6	6
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса полуфабриката	-	167	-	222
Масса запеченных макарон	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
<i>Выход</i>	-	155	-	205

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
7,10	0,96	7,01	29,63	210,00	0,03	0,06	0,04	25,7	1,28

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
9,56	1,43	8,58	39,24	272,00	0,04	0,08	0,05	37,3	1,70

Технология приготовления

Отварные макароны заправляют маслом, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная

Цвет: корочки- румяно- золотистый, на разрезе- белый, с кремовым оттенком

Вкус: свойственный запеченным макаронам, солоноватый от сыра

Запах: запеченных макарон с ароматом сыра

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 172
И.В.Корельская _____

Приказ № _____ от _____

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Макароны, запеченные с яйцом

Номер рецептуры 208

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макаронные изделия	40	-	45	-
Масло сливочное	2	2	3	3
Яйца	1/2 шт.	20	3/5 шт.	24
Молоко	25	25	33	33
Масло растительное (для смазки противня)	2	2	3	3
Масса отварных макарон	-	120	-	162
Масса полуфабриката	-	167	-	222
Масло запеченных макарон	-	150	-	200
<i>Выход</i>	-	150	-	200

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
7,7	3,22	6,91	23,03	185	0,33	0,06	0,11	27,10	1,40

Технология приготовления

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц

Технологическая карта №

Наименование изделия: Запеканка из макарон с яблоками

Номер рецептуры 210

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.:

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных макарон №204	-	95	-	126
яблоки	114	80	151	106
сахар	6	6	8	8
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса полуфабриката	-	180	-	240
Масса готовой запеканки	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
<i>Выход</i>	-	155	-	205

Химический состав данного блюда на 205 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,22	0,06	6,78	40,14	424,00	10,60	0,07	0,04	14,5	3,16

Технология приготовления

макароны отваривают в слегка подсоленной воде, откидывают на дуршлаг. Яблоки запекают в духовке, приготавливают из них пюре, добавляют сахар, перемешивают. Противень смазывают сливочным маслом и укладывают слоями макароны и яблочное пюре. Сверху сбрызгивают маслом и запекают в духовке 20 минут.

Вместо пюре можно использовать сырые, мелко нарезанные, без семенного гнезда яблоки.

При отпуске запеканку поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – от светло-кремового до кремового

Вкус: свойственный макаронам и яблокам, умеренно соленый

Запах: запеченных макаронных изделий и яблок.

Технологическая карта №

Наименование изделия: Яйца вареные

Номер рецептуры 213

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яйца (в шт.)	1	40
<i>Выход</i>	-	1 шт.

Химический состав данного блюда на 85 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,08	5,08	4,60	0,28	63	0	0,3	0,18	22,0	1,0

Технология приготовления

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Подают яйца очищенными по 1 и ½ шт. на порцию.

Требования к качеству

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок – белый, желток – желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Технологическая карта №

Наименование изделия: Омлет на натуральном молоке

Номер рецептуры 216

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	1,05 шт.	42	1,2 шт.	48
Молоко	80	80	100	100
Масса омлетной смеси	-	122	-	148
Масса готового омлета	-	125	-	150
Масло сливочное	5	5	5	5
<i>Выход</i>	-	<i>130</i>	-	<i>155</i>

Химический состав данного блюда на 155г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
18,10	18,10	30,80	2,40	268,00	0,34	0,10	1,28	286,20	2,54

Технология приготовления

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Технологическая карта №

Наименование изделия: Омлет с овощами

Номер рецептуры 220

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3/4 шт.	30	1 шт.	40
Молоко	11	11	15	15
Морковь	14	11	19	15
Молоко	5	5	6	6
Масса припущенной моркови	-	10	-	14
Лук зеленый	5	4	6	5
Капуста свежая белокочанная	11	8/7 ¹	14	11/10 ¹
Масло сливочное	3	3	4	4
Масса готового омлета	-	60	-	80
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	65	-	85

¹Масса припущенной капусты

Химический состав данного блюда на 85 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
5,58	5,18	11,23	2,83	135,00	3,51	0,05	0,24	63,20	1,25

Технология приготовления

Мелко шинкованную белокочанную капусту припускают с морковью и молоком до готовности, выкладывают на смазанный маслом противень, заливают омлетной смесью; запекают в жарочном шкафу в течение 10-15 мин.

При отпуске посыпают мелко шинкованным зеленым луком, поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: мягкая, сочная, пышная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда

Вкус: запеченных яиц и овощей

Запах: запеченных яиц и овощей

Технологическая карта №

Наименование изделия: Сырники с картофелем

Номер рецептуры 232

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	30,6	30	61	60
Картофель	28	21	56	42
Масса отварного протертого картофеля		20	—	40
Яйца	1 20 шт.	2	1/10 шт.	4
Мука пшеничная	6	6	12	12
Масса полуфабриката	-	57	-	114
Масло растительное	2	2	4	4
Масса готовых сырников	-	50	-	100
Соус №350, 354, 366, 367	-	15	-	30
<i>Выход с соусом</i>	-	65	-	130

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
12,61	10,63	9,47	16,10	200,00	4,35	0,10	0,20	99,10	0,96

Технология приготовления

Вареный картофель пропускают через протирочную машину, добавляют протертый творог, сырые яйца, 2/3 муки, соль и перемешивают. Полученную массу формируют, панируют в оставшейся муке и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 15-20 минут.

Отпускают с молочным или сметанным соусом.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запеченная, политы соусом

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе светло-кремовый или желтоватый

Вкус: свойственный творогу и продуктам, входящим в блюдо, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Пудинг из творога (Запеченный)

Номер рецептуры 235

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	80	78	120	118
Крупа манная	5	5	10	10
Яйца	1/8 шт.	5	1/4 шт.	10
Сахар	4	4	8	8
Виноград сушеный (изюм)	5	4,8	10	8,7
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Масло сливочное	2	2	5	5
Молоко сухое	2	2	5	5
Сметана	2	2	4	4
Масса готового пудинга	-	90	-	120
Соус №350. 366, 351, 358-362	-	20	-	30
<i>Выход с соусом</i>	-	<i>115</i>	-	<i>150</i>

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
15,14	13,70	10,76	24,34	254,00	0,20	0,06	0,23	130,00	0,96

Технология приготовления

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное масло сливочное, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм.

Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Отпускают с молочным или сладким соусом.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры 237

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	46,9	46	120	118
Крупа манная	3	3	10	10
или мука пшеничная	4	4	8	8
Сахар	4	4	8	8
Яйца	1/8 шт.	5	1/4 шт.	10
Масло сливочное	2	2	4	4
Молоко сухое	2	2	5	5
Сметана	2	2	4	4
Масса готовой запеканки	-	50	-	130
Соус №358-362	-	15	-	30
<i>Выход с соусом</i>	-	65	-	160

Химический состав данного блюда на 160 г. (с манной крупой)

Пищевые вещества (г)	Энергетическая	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
----------------------	----------------	---------------	---------------------------

Б	в т.ч. животные	Ж	У	ценность (ккал)	С	В1	В2	Са	Fe
17,54	16,51	12,05	17,15	247,00	0,24	0,05	0,26	147,30	0,69

Технология приготовления

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают со сладким соусом.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса коричневый

Вкус, творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Запеканка из творога с морковью

Номер рецептуры 238

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	27,5	27	55,1	54
Крупа манная	3	3	6	6
Сахар	7	7	14	14
Морковь	12	9	24	18
Яйца	1/20 шт.	2	1/10 шт.	4
Молоко	9	9	18	18
Масло растительное	2	2	4	4
Сухари	2	2	4	4
Сметана	2	2	4	4
Масса готовой запеканки	-	50	-	100
Соус №358-362	-	15	-	30
<i>Выход с соусом</i>	-	65	-	130

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
11,66	10,42	10,29	23,78	234,00	0,71	0,06	0,20	113,60	0,69

Технология приготовления

Морковь мелко шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают со сладким соусом.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, мягкая

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - желтый

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Оладьи из творога

Номер рецептуры 239

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	29,4	29	59,6	59
Мука пшеничная	11	11	21	21
Сахар	3	3	6	6
Яйца	1/10 шт.	4	1/5 шт.	8
Молоко	12	12	24	24
Масло растительное	2	2	3	3
Масса готовых оладий	-	50	-	100
Варенье	20	20	30	30
Или молоко кипяченое	105	100	158	150
<i>Выход с вареньем</i>	-	70	-	130
<i>Выход с молоком</i>	-	150	-	250

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
13,98	11,84	9,71	22,42	233,00	0,30	0,08	0,23	124,40	0,91

Технология приготовления

Творог протирают, соединяют с молоком, добавляют муку, сахар, яйца и все тщательно перемешивают. Выпекают оладьи в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают по 1-2 шт. на порцию с вареньем или с кипяченым молоком.

Требования к качеству

Внешний вид: оладьи круглой формы, равномерно обжарены

Консистенция: мягкая

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Пудинг из творога с яблоками

Номер рецептуры 240

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	34,5	34	68,9	68
Яблоки свежие	20	12	38	23
Сахар	4	4	8	8
Яйца	1/8 шт.	5	1/4 шт.	10
Масло сливочное	3	3	4	4
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Сухари	2	2	4	4
Сметана	2	2	4	4
Масса готового пудинга	-	50	-	100
Соус №358-362	-	15	-	30
<i>Выход с соусом</i>	-	65	-	130

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
13,61	13,10	10,67	14,63	209,00	1,33	0,05	0,23	116,50	1,19

Технология приготовления

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, протертые яблоки, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-35 мин при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Отпускают со сладким соусом

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом

Консистенция: однородная, нежная

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - кремовый

Вкус: творога и яблок, сладковатый

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Рыба, припущенная с овощами

Номер рецептуры 244

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Из филе, выпускаемого промышленностью: судак,	33	30	43	40
или хек тихоокеанский,	33	30	44	40
или треска	31	30	50	48
Вода	15	15	20	20
Морковь	31	25	41	32
Лук репчатый	3	2	5	4
Масса полуфабриката	-	72	-	96
Выход рыбы с овощами	-	60	-	80
Гарниры №319, 320, 321	-	120	-	150
Соус №347, 354, 367, 348	-	15	-	30
или масло сливочное	-	5	-	5
<i>Выход с гарниром и соусом</i>	-	<i>195</i>	-	<i>260</i>
<i>Выход с гарниром и маслом сливочным</i>	—	<i>185</i>	—	<i>235</i>

Химический состав данного блюда на 60 г.(треска)

Пищевые вещества (г)	Энерге-	Витамины (мг)	Минеральные
----------------------	---------	---------------	-------------

				энергетическая ценность (ккал)				вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
4,43	4,13	0,18	1,89	27,00	0,61	0,02	0,02	7,20	0,28

Химический состав данного блюда на 80 г.(треска)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,91	5,50	0,25	2,54	36,00	0,84	0,03	0,03	9,40	0,37

Химический состав данного блюда на 60 г.(хек)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
4,59	4,28	0,61	1,89	31,00	0,56	0,03	0,03	7,80	0,32

Химический состав данного блюда на 80 г.(хек)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
6,12	5,71	0,81	2,54	42,00	0,77	0,04	0,04	10,30	0,43

Технология приготовления

Филе рыбы припускают до готовности. Овощи мелко шинкуют, заливают рыбным бульоном и припускают 10-15 минут до готовности. Филе соединяют с овощами и доводят до кипения.

При отпуске на рыбу кладут готовые овощи.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом, соусом белым, сметанным или томатным.

Гарниры - картофель отварной в молоке, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки филе рыбы, сохраняющие форму

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание

Цвет: филе рыбы на разрезе светло-серый, овощей входящих в блюдо

Вкус: рыбы в сочетании с овощами, умеренно соленый

Запах: припущенной рыбы с ароматом овощей

Технологическая карта №

Наименование изделия: Рыба, припущенная в молоке

Номер рецептуры 246

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Из филе, выпускаемого промышленностью: судак,	59	55	79	73
или треска,	57	55	80	76
или окунь морской,	59	55	79	73
или хек тихоокеанский	61	55	81	73
Молоко	18	18	24	24
Лук репчатый	14	12	19	16
Масло сливочное	4	4	5	5
Масса припущенной рыбы	-	60	-	80
Гарнир №318, 321	-	120	-	150
<i>Выход с гарниром</i>	-	180	-	230

Химический состав данного блюда на 80 г.(треска)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
10,87	10,68	4,01	2,53	90,00	0,66	0,06	0,07	36,90	0,41

Технология приготовления

Филе рыбы перекладывают луком, нарезанным полукольцами, заливают молоком, добавляют масло сливочное, припускают 20-25 минут.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

Требования к качеству

Внешний вид: куски рыбы, сохраняющие форму, уложены на тарелку вместе с соусом, сбоку - гарнир

Консистенция: мягкая, сочная, нежная

Цвет: от белого до серого

Вкус: припущенной рыбы и гарнира

Запах: припущенной рыбы и гарнира

Технологическая карта №

Наименование изделия: Рыба, тушенная с овощами

Номер рецептуры 247

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Из филе, выпускаемого промышленностью: судак,	40	37	53	49

или треска,	38	37	51	49
или окунь морской,	39	37	52	49
или хек тихоокеанский	41	37	55	49
Вода	13	13	17	17
Морковь	21	17	28	22
Томатное пюре	-	-	2	2
Лук репчатый	8	7	11	9
Масло растительное	3	3	4	4
Масса тушеной рыбы	-	30	-	40
Масса тушеной рыбы с овощами	-	60	-	80
Гарнир №318, 320, 321	-	120	-	150
<i>Выход с гарниром</i>	-	<i>180</i>	-	<i>230</i>

Химический состав данного блюда на 60 г.(треска)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,74	5,45	2,89	1,54	55,00	1,25	0,04	0,03	16,8	0,34

Химический состав данного блюда на 80 г.(треска)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
7,66	7,21	3,85	2,20	74,00	1,96	0,05	0,04	22,10	0,47

Технология приготовления

Филе нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нарезанных соломкой моркови и лука репчатого, заливают водой, добавляют томатное пюре, сметану, масло растительное, посуду закрывают крышкой и тушат 30 мин до готовности.

Отпускают с овощами, с которыми тушилась рыба.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.

Требования к качеству

Внешний вид: тушеный кусочек филе рыбы уложен на тарелку, с овощами и соусом, сбоку - гарнир

Консистенция: мягкая у трески, допускается легкое расслаивание мякоти

Цвет: филе рыбы - на разрезе белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Котлеты рыбные

Номер рецептуры 248

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
судак.	40	37	53	49
или треска	40	37	55	49
или хек тихоокеанский	41	37	55	49
Или треска на кости	100	70	110	77
Лук репчатый	10	8	10	8
Яйцо	1/8	5	1/6	7
Масло растительное	2	2	5	5
Масса полуфабриката	-	75	-	90
<i>Выход</i>	-	60	-	80
Соус №350, 366, 354.367.	-	15	-	30
или №348.	-		-	30
или масло сливочное	-	5	-	5
Гарнир №314.317, 320, 321,338	-	120	-	150
<i>Выход с гарниром и маслом</i>	-	185	-	235
<i>Выход с гарниром и соусом</i>	-	195	-	260

Химический состав данного блюда на 60 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
7,98	7,32	4,72	3,12	87,00	4,04	0,06	0,08	85,00	0,64

Химический состав данного блюда на 80 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
10,59	9,70	6,47	4,17	117,00	5,46	0,08	0,10	112,8	0,85

Технология приготовления

Подготовленную рыбу пропускают через мясорубку, добавить пассерованный лук, яйцо, соль. Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом.

Отпускают с молочным, сметанным или томатным соусом.

Гарниры - каша вязкая, макаронные отварные, овощи отварные, пюре картофельное, капуста, тушенная с яблоками.

Требования к качеству

Внешний вид: изделие без трещин на поверхности, сбоку - гарнир

Консистенция: рыбы и овощей - мягкая, сочная,

Цвет: золотистый

Вкус: запеченной рыбы и овощей

Запах: запеченной рыбы и овощей

Технологическая карта №**Наименование изделия: Рыба, запеченная с картофелем****Номер рецептуры 250****Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

<i>Наименование продуктов и полуфабрикатов</i>	1-3 года		3-7 лет	
	<i>Масса, г</i>			
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Из филе, выпускаемого промышленностью: судак,	27	24	36	32
или треска,	25	24	34	32
или окунь морской,	26	24	35	32
или хек тихоокеанский	27	24	37	32
Картофель	41	20 ¹	55	26 ¹
Соус №352, 366	20	20	27	27
Сухари	1	1	1,5	1,5
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса полуфабриката	-	67	-	89
<i>Масса запеченной рыбы</i>	-	60	-	80

¹Масса отварного очищенного картофеля

Химический состав данного блюда на 60 г.(хек)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
4,75	4,05	3,64	5,87	75,00	1,67	0,05	0,05	24,00	0,44

Химический состав данного блюда на 80 г.(хек)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
6,35	5,40	5,10	7,87	103,00	2,18	0,07	0,06	31,9	0,59

Технология приготовления

Филе рыбы нарезают на порционные куски, выкладывают на смазанный сливочным маслом противень, посыпают солью, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают молочным соусом, посыпают сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом. Запекают в жарочном шкафу.

Отпускают вместе с картофелем.

Требования к качеству

Внешний вид: на порционных кусках рыбы - ломтики картофеля, залиты белым соусом, на поверхности поджаренная корочка, картофель сохранил форму

Консистенция: мягкая, сочная; рыбы, картофеля - мягкая
Цвет: корочки - золотистый, рыбы на разрезе - белый или светло-серый
Вкус: свойственный рыбе и картофелю, умеренно соленый
Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Голубцы с мясом говядины(ленивые)

Номер рецептуры 274

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (покроя, лопаточная часть, грудинка)	80	50	100	70
Масса котлетная	-	50	-	70
Морковь	6	5	10	8
Капуста	67	50	100	70
Яйцо	1/8шт.	5	1/6шт.	7
Масло растительное	5	5	7	7
Рис	10	10	15	15
Лук репчатый	8	6	10	8
Масло сливочное	5	5	5	5
Овощной отвар или вода	-	44	-	57
Масса полуфабриката	-	150	-	180
Выход	-	130	-	160

Химический состав данного блюда на 130 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
16,20	14,74	13,28	11,03	228,0	3,71	0,10	0,14	31,8	1,52

Химический состав данного блюда на 160 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
21,71	19,65	16,55	15,02	296,00	5,20	0,13	0,19	42,30	2,09

Технология приготовления

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус белый или томатный.

Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное.

Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мяса — сочная, мягкая; овощей - мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Гуляш из отварного мяса

Номер рецептуры 277

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина(покретка, лопаточная часть, грудинка)	90	68	100	74
Масса отварного мяса	-	48	-	54
Морковь	12	10	15	12
Лук репчатый	10	8	10	8
Томатное пюре	-	-	2	2
Масло сливочное	2	2	2	2
Мука пшеничная	3	3	5	5
Овощной отвар или вода	-	20	-	25
Масса соуса	-	30	-	40
Масса гуляша	-	80	-	100
Гарнир № 313, 318, 320, 321	-	120	-	150
<i>Выход</i>	-	200	-	250

Химический состав данного блюда на 80 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
10,28	9,82	8,27	2,64	126,0	0,40	0,04	0,07	1,94	0,76

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
13,75	1,31	10,86	3,49	166,66	0,74	0,05	0,09	2,48	1,05

Технология приготовления

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре (для второй возрастной группы), заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

Требования к качеству

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса - сочная, мягкая

Цвет: мяса - светло-серый; свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Бефстроганов из отварного мяса

Номер рецептуры 278

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (покроя, лопаточная часть, грудинка)	132	97	175	129
Масса отварного мяса	-	60	-	80
Соус №354, 367	-	60	-	80
Масса бефстроганова	-	120	-	160
Гарнир №313, 317, 318, 320, 321, 324	-	120	-	150
<i>Выход</i>	-	240	-	310

Химический состав данного блюда на 120 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
15,51	15,06	12,43	3,29	187,00	0,01	0,03	0,10	33,40	0,99

Технология приготовления

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 г, заливают сметанным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

Требования к качеству

Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса — однородная

Цвет: мяса - светло-серый; свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом

Номер рецептуры 281

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина(покроя,лопаточная часть,грудинка)	90	48	100	45
Говядина (котлетное мясо)	43	32	57	42
Хлеб пшеничный	8	8	10	10
Молоко или вода	10	10	13	13
Котлетная масса	-	49	-	65
Соус №352	-	22	-	30
Масса полуфабриката	-	71	-	95
Масса запеченной котлеты	-	60	-	80
Масло сливочное	-	5	-	5
Гарнир №318, 320,331	-	120	-	150
<i>Выход с маслом</i>		<i>185</i>		<i>235</i>

Химический состав данного блюда на 60 г.(с водой)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
7,05	6,20	7,91	5,83	123,00	0,07	0,38	0,04	38,00	0,60

Химический состав данного блюда на 80 г.(с водой)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
9,31	8,15	10,32	7,98	162,00	0,09	0,05	0,09	50,4	0,80

Технология приготовления

В котлетную массу добавляют масло, формируют котлеты, кладут на противень, смазанный маслом. В середине по длине котлеты делают углубление, заполняют густым

молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 мин при температуре 180-200 °С.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая, поверху котлеты запеченный густой молочный соус, сбоку подлит соус и уложен гарнир

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рубленые

Номер рецептуры 282

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо),	60	44	80	59
или свинина (котлетное мясо),	52	44	70	59
Говядина(покромка,лопаточная часть,грудинка)	67	44	100	59
Хлеб пшеничный	11	11	14	14
Молоко или вода	14	14	19	19
Сухари	6	6	8	8
Масса полуфабриката	-	74	-	99
Масса запеченных котлет, биточков, шницелей	-	60	-	80
соус №354, 367	-	15	-	30
Гарнир №313,317,318, 320, 336	-	120	-	150
<i>Выход с соусом</i>	-	195	-	260

Химический состав данного блюда на 80 г.(с молоком)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
12,44	10,54	9,24	12,56	183,00	0,12	0,08	0,13	35,00	1,20

Технология приготовления

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на

противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин).

Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушенная.

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Котлеты с яблоками

Номер рецептуры 283

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	60	44	80	59
Яблоки	27	24	36	32
или яблочный порошок	2,4	2,4	3,2	3,2
Вода (для яблочного порошка)	22	22	29	29
Сухари	6	6	8	8
Масса полуфабриката	-	74	-	99
Масло растительное	3	3	4	4
Масса готового изделия		60		80
Гарнир №313.317,318, 320, 336	-	120	-	150
Масло сливочное	5	5	5	5
или соус №354, 367		15		30
<i>Выход с маслом сливочным</i>	-	185	-	235
<i>Выход с соусом</i>	-	195	-	260

Химический состав данного блюда на 80 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
10,95	9,98	9,12	8,26	159,00	1,60	0,06	0,10	13,80	1,58

Технология приготовления

Котлетное мясо измельчают, добавляют яблоки с удаленным семенным гнездом, соль, перемешивают, делают котлеты овально-приплюснутой формы с одним заостренным

концом, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу 12-15 мин до образования корочки.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушеная.

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, сбоку подлит соус или масло, уложен гарнир

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 172

И.В. Корельская _____

Приказ № ____ от _____

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Оладьи из печени

Номер рецептуры 284

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	36	30	52	45
Мука пшеничная	9	9	12	12
Лук репчатый	13	11	18	15
Масса припущенного лука	-	8	-	11
Яйца	1/8 шт.	5	1/6 шт.	7
Вода или молоко	12	12	16	16
Масса готовых оладей	-	60	-	80
Соус №352, 365, 354, 367	-	60	-	50
Масса оладей с соусом	-	120	-	130
Гарнир №318, 320, 321	-	120	-	150
<i>Выход</i>	-	<i>240</i>	-	<i>280</i>

Химический состав данного блюда на 130 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe

9,78	8,19	11,66	16,41	210,00	7,37	0,14	0,87	37,90	3,27
------	------	-------	-------	--------	------	------	------	-------	------

Технология приготовления

Печень промывают в холодной воде и снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, соединяют с мелко нарезанным припущенным луком, добавляют сырые яйца, соль, молоко, муку и тщательно перемешивают. Массу порционно в виде оладьев кладут на противень, смазанный маслом, и обжаривают 2-3 мин до полуготовности, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре

Требования к качеству

Внешний вид: оладьи приплюснутой формы, пропитанные соусом

Консистенция: в меру плотная, сочная

Цвет: оладьев - коричневый, соуса - светло-коричневый

Вкус: тушеной печени и соуса

Запах: тушеной печени и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Тефтели мясные (1-й вариант)

Номер рецептуры 286

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	52	38	70	51
Говядина(покромка,лопаточная часть,грудинка)	77	38	100	59
Хлеб пшеничный	8	8	10	10
Молоко или вода	12	12	16	16
Лук репчатый	14	12	20	16
Масса припущенного лука	-	9	-	12
Мука пшеничная	4	4	4	4
Масса полуфабриката	-	71	-	90
Вода	12	12	16	16
Масса готовых тефтелей	-	60	-	80
Соус №356	-	60	-	80
Гарнир №318, 320, 321	-	120	-	150
<i>Выход</i>	-	240	-	310

Химический состав данного блюда на 160 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
11,78	9,54	12,91	14,90	223,00	1,13	0,07	0,13	57,80	1,27

Технология приготовления

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от вида

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира

Технологическая карта №

Наименование изделия: Суфле мясное с рисом

Номер рецептуры 287

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (покретка, лопаточная часть, грудинка)	90	76	100	80
или телятина (котлетное мясо)	100	81	110	81
Вода	6	6	10	10
Крупа рисовая	10	10	17	17
Масса готового рассыпчатого риса	-	20	-	40
Лук репчатый	5	5	10	8
Масса припущенного лука	-	3	-	5
Молоко сухое	6	6	10	10
Яйцо	3/4	30	3/4	30
Масло сливочное	2	2	5	5

Масса готового суфле	-	160	-	180
<i>Выход</i>	-	240		310

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
8,14	6,81	9,04	10,30	155,00	0,45	0,05	0,08	25,80	0,74

Технология приготовления

Рис отваривают с добавлением молока и дают остыть. Отварное мясо пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук и смешивают с рисом. Яйца отделить белки от желтков, желтки добавить в приготовленную массу, белки взбить в пышную пену и аккуратно ввести в готовую массу. Разложить на смазанные противни и выпекать при t180-200°/

Требования к качеству

Внешний вид: Кусочки правильной формы.

Консистенция: в меру плотная, сочная, мягкая.

Цвет: Золотистая румяная корочка, на разрезе цвет светлый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Биточки паровые

Номер рецептуры 289

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	60	44	80	59
Хлеб пшеничный	11	11	15	15
Молоко или вода	13	13	17	17
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса полуфабриката	-	70	-	93
Масса припущенных биточков	-	60	-	80
Соус №350, 366, 354, 367	-	15	-	30
Гарнир №316, 321, 332, 333	-	120	-	150
<i>Выход</i>		195	-	260

Химический состав данного блюда на 80 г. (с молоком)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
11,59	10,47	7,97	7,75	149,00	0,17	0,06	0,13	31,00	0,96

Химический состав данного блюда на 80 г.(с водой)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
11,13	10,00	7,57	6,94	140,00	0,00	0,05	0,10	11,6	0,95

Технология приготовления

В котлетную массу добавляют масло сливочное, формируют биточки, варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин.

Отпускают с соусом молочным или сметанным.

Гарниры - рис припущенный, пюре картофельное, овощи в молочном соусе.

Требования к качеству

Внешний вид: биточки правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин, сбоку - соус и гарнир

Консистенция: биточков - мягкая, сочная, однородная, пышная, соуса - эластичная, однородная

Цвет: поверхности и на разрезе - от светло-серого до серого

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Рулет с луком и яйцами

Номер рецептуры 295

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	44	32	58	43
Хлеб пшеничный	6	6	8	8
Молоко или вода	10	10	13	13
Котлетная масса	-	48	-	64
Фарш: лук репчатый	17	14	23	19
масло сливочное	2	2	3	3
масса припущенного лука	-	10	-	14
яйца	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5
петрушка (зелень)	2	1,7	3	2
Масса фарша	-	16	-	21
Яйца	1/13 шт.	3	1/10 шт.	4

Сухари	2	2	3	3
Масса полуфабриката	-	68	-	91
Масло растительное (на смазывание противня)	1	1	1	1
Масса готового рулета	-	60	-	80
Соус №350, 366, 354, 367	-	15	-	30
Гарнир №313, 318, 320, 321	-	120	-	150
<i>Выход</i>	-	195		260

Химический состав данного блюда на 80 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
9,98	8,74	8,11	8,04	145,00	2,53	0,06	0,13	38,60	1,14

Технология приготовления

На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш.

Для приготовления фарша лук мелко рубят, припускают со сливочным маслом до готовности, соединяют с измельченными вареными яйцами и зеленью петрушки.

Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находился на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 мин. Готовый рулет нарезают на порции.

Отпускают с соусом молочным или сметанным.

Гарниры - рассыпчатые каши, картофель отварной, овощи отварные с маслом сливочным, картофельное пюре.

Требования к качеству

Внешний вид: рулет нарезан равными кусками, полит соусом, поверхность изделия - без трещин

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Рулет с макаронами

Номер рецептуры 296

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто

Говядина (котлетное мясо)	34	25	45	33
Хлеб пшеничный	5	5	7	7
Молоко или вода	7	7	9	9
Котлетная масса	-	37	-	49
Фарш:				
макаронны отварные №204	-	27	-	36
масло сливочное	1	1	1	1
Масса фарша из макарон	-	28	-	37
Яйца	1/20 шт.	2	1/13 шт.	3
Сухари	2	2	3	3
Масса полуфабриката с макаронами	-	68	-	91
Масло растительное (на смазывание противня)	1	1	1	1
Масса готового рулета с макаронами	-	60	-	80
Соус №354, 367	-	15	-	30
Соус №355, 357	-	-	-	30
Гарнир №313, 317, 318, 320, 321	-	120	-	150
<i>Выход</i>	-	195	-	260

Химический состав данного блюда на 80 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
8,38	6,20	5,32	13,77	137,00	0,12	0,07	0,09	21,90	0,98

Технология приготовления

На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш - заправленные маслом отварные макароны.

Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 мин. Готовый рулет режут на порции и поливают соусом.

Отпускают с соусом сметанным, сметанным с томатом или сметанным с томатом и луком.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, картофельное пюре.

Требования к качеству

Внешний вид: рулет нарезан ровными кусками, поверхность без трещин, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченного мяса с макаронами или яйцами, соуса

Технологическая карта №

Наименование изделия: Птица или кролик отварные**Номер рецептуры 300**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Куры,	177	157	236	209
или бройлер-цыпленок,	187	138	249	184
или индейка,	179	133	238	177
или филе птицы (полуфабрикат)	84	82	1123	109
Или кролик	117	82	156	109
Лук репчатый	2	1,7	3	2,5
Масса отварной птицы или кролика	-	60	-	80
Соус № 350, 366, 354, 367	-	15	-	30
или №355	-	-	-	30
Гарнир №313, 315, 316, 318, 320, 321	-	120	-	150
<i>Выход</i>	-	<i>195</i>	-	<i>260</i>

Химический состав данного блюда на 60 г. (бройлер- цыпленок)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
12,66	12,66	8,16	0,00	124,00	0,00	0,02	0,08	23,4	1,08

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы перед варкой формируют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду (2- 2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде.

Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде.

Кроликов нарубают на 4-6 частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода на порции.

Нарубленные порции кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные куски одинакового размера, не разваренные, уложены на тарелку, сбоку гарнир и соус

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: сероватый- для мякоти ножки, белый- филе, кролика- светло- серый

Вкус: умеренно соленый

Запах: свойственный мясу отварной птицы или кролика

Технологическая карта №

Наименование изделия: Птица, тушенная в соусе с овощами

Номер рецептуры 302

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Куры,	89	79	118	105
или бройлер-цыпленок,	93	69	124	92
или индейка,	90	67	119	89
или филе птицы (полуфабрикат)	42	41	57	56
Масса отварной птицы	-	30	-	40
Соус №354, 367,	-	30	-	40
или №355,	-	-	-	40
или №357	-	-	-	40
Картофель	103	77	129	97
Морковь	40	32	50	40
Лук репчатый	22	18	28	23
Горошек зеленый консервированный	8	5	10	6
Масса овощей и соуса	-	150	-	190
<i>Выход</i>	-	<i>180</i>	-	<i>230</i>

Химический состав данного блюда на 230 г.(кура)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
11,94	8,82	8,64	20,88	209,00	9,24	0,24	0,14	51,20	1,86

Химический состав данного блюда на 230 г. (бройлер-цыпленок)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
11,37	8,25	7,37	20,88	195,00	9,24	0,13	0,14	53,40	1,93

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют соус, доводят до кипения и тушат с подготовленными овощами в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении.

Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении.

На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофель и запекают 10-15 мин. Морковь и мелко шинкованный репчатый лук припускают. Подготовленные овощи соединяют с тушеной птицей, и доводят до готовности 15-20 мин при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой.

За 5-10 минут до готовности добавляют припущенный зеленый горошек. Отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

Требования к качеству

Внешний вид: куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором тушилась птица

Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный

Цвет: филе птицы на разрезе – белый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Биточки рубленые из птицы или кролика паровые

Номер рецептуры 306

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Куры ¹	74	44	100	59
или бройлер-цыпленок, ¹	96	44	127	59
или куриные окорочка, ¹	75	44	101	59
или индейка,	64	44	85	59
или кролик,	64	44	86	59
или филе птицы (полуфабрикат)	45	44	60	59
Хлеб пшеничный	11	11	10	10
Молоко или вода	16	16	21	21

Масса полуфабриката	-	68	-	91
Масса биточков	-	60	-	80
Гарнир №315, 316, 321	-	120	-	150
Соус №354, 367, 356	-	15	-	30
<i>Выход с гарниром и соусом</i>	-	<i>195</i>	-	<i>260</i>

¹Мякоть без кожи и жира

Химический состав данного блюда на 80 г. (с молоком)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
11,93	10,80	12,62	8,09	194	0,40	0,060	0,100	34,2	1,26

Технология приготовления

Мякоть птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, масло сливочное, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу разделяют на биточки (1-2 шт. на порцию), кладут в смазанную сливочным маслом емкость, варят на пару 25-30 мин

Гарниры - рис отварной или припущенный, пюре картофельное.

Соусы - сметанный, сметанный с луком.

Требования к качеству

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом

Консистенция: котлеты - мягкая, сочная

Цвет: котлеты - бело-серый, гарнира - свойственный гарниру

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ГАРНИРЫ

Технологическая карта №

Наименование изделия: Каша вязкая

Номер рецептуры 314

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Масса пшеничной каши	-	970
Масло сливочное	35	35
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)	Энергетическая	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
----------------------	----------------	---------------	---------------------------

Б	в т.ч. животные	Ж	У	ценность (ккал)	С	В1	В2	Са	Fe
26,69	0,28	28,29	163,70	1016,00	0,00	0,54	0,23	104,3	11,35

Технология приготовления

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70°C она держится на тарелке горкой, не расплываясь. На 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши.

При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются.

Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают в горячем виде с маслом или поливают растопленным сливочным маслом.

выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша уложена горкой, сохраняет форму

Консистенция: вязкая

Цвет: от желтого до кремового оттенков

Вкус: каши с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из крупы данного вида с маслом

Технологическая карта №

Наименование изделия: Картофель отварной

Номер рецептуры 318

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-й вариант	
	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	200	150
или картофель молодой	190	150
Масса картофеля отварного	-	145
Масло сливочное	5	5
<i>Выход</i>	-	<i>150</i>

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,9	0,04	4,4	2,08	146,0	21,5	0,15	0,09	15,01	1,18

Технология приготовления

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг).

Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты.

При отпуске картофель поливают сливочным маслом

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый

Запах: вареного картофеля, сливочного масла

Технологическая карта №

Наименование изделия: Картофель в молоке

Номер рецептуры 319

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-й вариант	
	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	1000	750
Молоко	300	300
Масло сливочное	20	20
Мука пшеничная	10	10
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
23,42	8,33	24,86	131,62	844,00	107,73	0,89	0,86	398,00	6,21

Технология приготовления

Сырой очищенный картофель, нарезанный кубиками, варят в воде 10 мин, затем воду сливают, заливают соусом молочным и доводят до готовности. Для соуса муку подсушивают, разводят горячим молоком, солят, проваривают. Процеживают и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: кубики картофеля в молочном соусе

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю со сливочным маслом и молоком, умеренно соленый

Запах: вареного картофеля, молока

Технологическая карта №**Наименование изделия: Овощи отварные с маслом****Номер рецептуры 320**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Морковь,	1318	1054
или капуста белокочанная (ранняя),	1348	1078
или капуста белокочанная свежая.	1318	1054
или капуста цветная,	2073	1078
или брюссельская (кочанчики),	1755	1141
или кольраби,	1658	1078
или тыква	1670	1169
Масса отварных овощей	-	970
Масло сливочное	35	35
<i>Выход</i>		<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г. (морковь)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
13,14	0,26	25,90	51,77	493,00	36,89	0,54	0,66	263,70	6,33

Химический состав данного блюда на 1000 г. (капуста белокочанная)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
18,10	0,26	25,90	35,27	447,00	332,01	0,27	0,39	462,90	5,43

Технология приготовления

Овощи нарезают дольками или кубиками и варят в подсоленной воде до готовности. При отпуске поливают маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: отварные овощи политы растопленным сливочным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: соответствует виду овощей

Вкус: соответствует виду овощей, умеренно соленый

Запах: отварных овощей, сливочного масла

Технологическая карта №**Наименование изделия: Пюре картофельное****Номер рецептуры 321****Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-й вариант	
	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	200	142
Молоко сухое	5	5
Масло сливочное	5	5
<i>Выход</i>	-	150

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,40	0,72	53,35	20,52	152,5	20,17	0,155	0,12	41,08	1,12

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству*Внешний вид:* протертая картофельная масса*Консистенция:* густая, пышная, однородная*Цвет:* белый с кремовым оттенком*Вкус:* свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла**Технологическая карта №****Наименование изделия: Пюре картофельное с морковью****Номер рецептуры 322****Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	170	134
Морковь	40	32

Молоко сухое	5	5
Масло сливочное	5	5
<i>Выход</i>		<i>150</i>

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
3,17	0,58	5,13	20,02	139,00	17,49	0,14	0,12	41,6	1,11

Технология приготовления

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль; смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями

Вкус: картофельного пюре и моркови

Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта №

Наименование изделия: Макароны отварные с маслом

Номер рецептуры 323

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Макароны	40	150
Масло сливочное	3	3
Масло растительное	3	3
<i>Выход</i>	-	<i>150</i>

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
3,5	0,00	3,2	0,7	128,0	0,00	0,47	0,80	452,36	5,00

Технология приготовления

Очищенную морковь нарезают дольками и тушат с добавлением сахара 30-40 мин, а затем протирают. В протертую морковь вливают горячее молоко, добавляют соль и кипятят 2-3 мин. Порционируют, на поверхность наносят узор.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: нежно-оранжевый

Вкус: тушеной моркови, умеренно соленый

Запах: тушеной моркови

Технологическая карта №

Наименование изделия: Пюре из моркови или свеклы (1-й вариант)

Номер рецептуры 324

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССА, Г	
	брутто	нетто
Морковь	1363	1090
или свекла	1363	1090
Масса протертой моркови или свеклы	-	950
Масло сливочное	45	45
Сахар	10	10
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
13,08	0,32	33,72	70,51	638,00	38,15	0,46	0,69	268,8	5,89

Технология приготовления

Морковь очищают, нарезают и припускают. Свеклу варят, очищают от кожицы. Морковь или свеклу протирают, добавляют сливочное масло, сахар и прогревают 5-7 минут.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: хорошо протертые овощи, без комков, сверху - сливочное масло

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: нежно-оранжевый - пюре из моркови или малиново-красный из свеклы

Вкус: отварной моркови или свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварной моркови или свеклы, сливочного масла

Технологическая карта №

Наименование изделия: Котлета картофельная с овощами

Номер рецептуры 330

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	120	105
Морковь	20	16
Горошек зеленый консервированный	15	10
Кукуруза консервированная	15	10
Лук зелёный или репчатый	8	5
Яйцо	1/6	6
Соус №352	30	30
<i>Выход с соусом</i>	-	<i>130</i>

Химический состав данного блюда на 130 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,98	0,27	3,67	13,8	100,18	22,39	0,11	0,095	44,27	1,12

Технология приготовления

Подготовленные морковь, капусту и брюкву нарезают соломкой, добавляют воду (20-30% к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель и тушат до готовности. За 10 минут до конца тушения всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремово-оранжевый с зелеными вкраплениями

Вкус: входящих в состав овощей, умеренно соленый

Запах: свежеприготовленных овощей и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Рагу овощное с мясом

Номер рецептуры 331.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Мясо(покромка,лопаточная часть,грудинка)	40	33
Картофель	80	64
Капуста белокачаная	80	66
Морковь	20	14
Лук репчатый	10	8
Масса припущенных овощей	-	210
Масло сливочное	5	5
Масло растительное	5	5
Мука пшеничная	5	5
<i>Выход</i>	-	220

Химический состав данного блюда на 220 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1,89	0,05	5,97	15,77	124,44	26,79	0,07	0,08	41,2	1,07

Технология приготовления

Овощи нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла.

Припущенные овощи заправляют соусом молочным и доводят до кипения. При использовании моркови в соус добавляют сахар в количестве 3 г на порцию.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: припущенные овощи, сохранившие форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: соответствует виду овощей

Вкус: соответствует виду овощей, умеренно соленый

Запах: припущенных овощей, сливочного масла

Технологическая карта №

Наименование изделия: Овощи в молочном соусе (2й вариант)

Номер рецептуры 333.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Морковь	1046	837
или репа	1116	837
или брюква	1073	837
или тыква	1326	928
или кабачки	1473	987
или свекла	1046	837
или горошек зеленый консервированный	1185	770
или горошек зеленый быстрозамороженный	837	837
Масса припущенных овощей	-	770
Соус № 350, 366	-	250
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г. (свекла)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
17,35	3,63	13,66	89,68	551,00	42,26	0,19	0,47	464,8	11,83

Технология приготовления

Подготовленные овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту – квадратиками.

Припущенные с маслом по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным, добавляют соль и проваривают 1-2 мин.

При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив закладку.

Выход порции определяют возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи в соусе, нарезаны кубиками или дольками, белокочанная капуста - квадратиками, форма сохранена

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: соответствующий припущенным овощам

Вкус: соответствующий виду овощей, соуса молочного, умеренно соленый

Запах: припущенных овощей, молока

Технологическая карта №

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры 336

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутьяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г
-----------------------------------------	----------

	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	190	145
или квашеная	142	100
Масло растительное	5	5
Морковь	10	8
Лук репчатый	8	5
Томатное пюре	3	3
Мука пшеничная	2	2
Сахар	1	1
<i>Выход</i>	-	<i>150</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
20,65	0,00	32,37	94,28	751,00	171,62	0,27	0,37	554,5	8,08

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой, морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Для детей первой возрастной группы соус готовят без томатного пюре.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушенной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий

Запах: тушеной капусты, томата, овощей

Технологическая карта №

Наименование изделия: Капуста, тушенная с яблоками

Номер рецептуры 338

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	1313	1050

Яблоки	286	200 ¹
Сахар	15	15
Масло сливочное	80	80
Мука пшеничная	10	10
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

¹Масса готовых яблок

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
17,76	0,57	53,38	83,13	884,00	123,13	0,26	0,41	531,0	10,11

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляю бульон в воду (20 – 30 % к массе сырой капусты), масло сливочное и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют нарезанные соломкой яблоки и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами, капуста, яблоки в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный капусте с яблоками, умеренно соленый, кисло-сладкий

Запах: тушеной капусты и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта №

Наименование изделия: Свекла, тушеная в белом соусе

Номер рецептуры 339

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	1188	950
Масло растительное	23	23
Сахар	15	15
Соус №347	-	240
<i>Выход</i>		<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)	Энерге-	Витамины (мг)	Минеральные
----------------------	---------	---------------	-------------

				энергетическая ценность (ккал)				вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
14,75	0,09	32,05	97,71	738,00	11,48	0,19	0,37	357,3	12,49

Технология приготовления

Предварительно очищенную, сваренную свеклу нарезают кубиками, прогревают с маслом, заправляют сахаром, соусом белым и тушат 10-15 мин.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: сваренная и очищенная от кожицы свекла нарезана кубиками и перемешана с соусом белым

Консистенция: свеклы - умеренно мягкая, соуса - полужидкая, вязкая

Цвет: свеклы — темно-вишневый, соуса — от белого до светло-кремового

Вкус: тушеной свеклы и белого соуса

Запах: тушеной свеклы

Технологическая карта №

Наименование изделия: Соус белый основной

Номер рецептуры 347

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Бульон или вода	-	1100
Масло сливочное	50	50
Мука пшеничная	50	50
Лук репчатый	24	20
Петрушка (корень)	13	10
Соль	-	10
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
6,01	0,39	35,15	36,66	487,00	2,75	0,12	0,10	117,3	1,59

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 °С, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят

оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. После этого в соус кладут нарезанные лук репчатый, петрушку и варят 25-30 мин.

В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой (1 г) и маслом сливочным (30 г).

Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы, а также используют для приготовления других соусов

Технологическая карта №

Наименование изделия: Соус томатный

Номер рецептуры 348

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Бульон или вода	-	1000
Масло сливочное	45	45
Мука пшеничная	45	45
Морковь	75	60
Лук репчатый	34	20
Петрушка (корень)	13	10
Томатное пюре	150	150
Масло сливочное	15	15
Сахар	10	10
Соль	-	10
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
11,62	0,47	42,03	80,18	745,00	23,75	0,20	0,18	158,8	4,78

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанные коренья, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.

В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г).

Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из запеченного мяса, блюдам из овощей для детей второй возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, эластичная, нежная

Цвет: красный

Вкус: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, свойственный томату

Запах: продуктов, входящих в соус

Технологическая карта №

Наименование изделия: Соус молочный (для подачи к блюду)

Номер рецептуры 350

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Молоко сухое	5	5
Масло сливочное	5	5
Мука пшеничная	5	5
Вода	20	20
Соль	-	0,2
<i>Выход</i>	-	30

Химический состав данного блюда на 30 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,68	0,493	1,74	0,02	1.15	4,45	0,009	0,025	21,9	0,06

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: насыщенный, соответствует использованным продуктам, молока

Запах: продуктов, входящих в соус

Технологическая карта №

Наименование изделия: Соус молочный (на сгущенном молоке)

Номер рецептуры 351

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Молоко сгущёное	15	15
Масло сливочное	3	3
Мука пшеничная	5	5
Вода	15	15
Ванилин	0,05	0,05
<i>Выход</i>		50

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
19,43	14,71	45,19	132,55	1015,00	3,25	0,25	0,74	627,1	1,69

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде.

Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой, бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: полужидкая, эластичная. нежная

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладкий, молочный

Запах: кипяченого молока, аромат ванилина

Технологическая карта №

Наименование изделия: Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы)

Номер рецептуры 352

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Молоко	500	500
Масло сливочное	110	110
Мука пшеничная	110	110
Вода	500	500
Соль	-	8

Выход	-	1000
-------	---	------

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
26,77	15,23	92,20	98,76	1332,00	3,25	0,39	0,85	669,30	2,99

Технология приготовления

Соус молочный средней густоты готовят по рец. №350.

Для улучшения вкуса и эластичности в соус можно добавить сырые яичные желтки (2-3 шт. на 1 кг соуса).

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладкий, молочный

Запах: выраженный запах молока и продуктов, входящих в соус

Технологическая карта №

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры 354

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Сметана	250	250
Мука пшеничная	75	75
Вода или отвар	750	750
Масса белого соуса	-	750
Соль	-	8
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
14,06	6,19	49,96	58,68	741,00	0,38	0,21	0,29	273,00	2,08

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70° С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

Технологическая карта №

Наименование изделия: Соус сметанный с томатом

Номер рецептуры 355

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Сметана	250	250
Мука пшеничная	75	75
Вода или отвар	100	100
Томатное пюре	-	750
Соль	-	8
Выход	-	1000

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
17,62	6,19	49,96	70,24	801,00	13,38	0,25	0,32	292,40	3,98

Технология приготовления

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Соус используют для приготовления и подачи блюд для детей второй возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-красный

Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый

Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус

Технологическая карта №**Наименование изделия: Соус сметанный с луком****Номер рецептуры 356****Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Соус сметанный №354	-	900
Лук репчатый	238	200
Масло сливочное	20	20
Томатное пюре	20	20
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
16,21	5,68	58,70	70,41	875,00	12,78	0,23	0,30	321,3	3,84

Технология приготовления

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пюре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения.

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса, смешанная с припущенным луком, без комочков неразварившейся муки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-кремовый

Вкус: сметаны, припущенного лука, умеренно соленый

Запах: сметаны, припущенного лука и продуктов, входящих в соус

Технологическая карта №**Наименование изделия: Соус абрикосовый****Номер рецептуры №359.****Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Абрикосы свежие	599	515
или курага	110	110

Вода для кураги	400	400
Сахар	600	600
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
4,64	0,00	0,52	645,55	2604	20,60	0,12	0,25	180,2	5,41

Технология приготовления

Свежие абрикосы погружают на 30-40 с в кипяток, снимают с них кожицу, нарезают на 4 части, удаляют косточки, засыпают сахаром, выдерживают 2-3 ч. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная гладкая масса без пленки

Консистенция: вязкая, эластичная

Цвет: оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, насыщенный

Запах: абрикосов

Технологическая карта №

Наименование изделия: Соус клюквенный

Номер рецептуры 361

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Клюква	105	100
Сахар	100	100
Крахмал картофельный	30	30
Вода	900	900
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,53	0,00	0,20	126,96	512,00	6,00	0,02	0,02	126,5	0,90

Технология приготовления

Клюкву перебирают, моют и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и ранее отжатый сок и, помешивая, быстро доводят до кипения.

Готовый соус охлаждают.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная гладкая масса без пленки

Консистенция: вязкая, эластичная

Цвет: красный

Вкус: кисло-сладкий, насыщенный

Запах: клюквы

Технологическая карта №

Наименование изделия: Соус яблочный

Номер рецептуры 362

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки свежие	256	225
Сахар	125	125
Крахмал картофельный	30	30
Корица молотая	1	1
Кислота лимонная	1	1
Вода	800	800
<i>Выход</i>		<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,93	0,00	0,90	170,26	693,00	9,00	0,05	0,04	87,8	5,33

Технология приготовления

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей заливают горячей водой и варят в течение 6-8 мин в закрытой посуде до готовности. Затем протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, доводят до кипения и добавляют корицу. Готовый соус охлаждают.

Соус можно готовить без корицы.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная гладкая масса без пленки

Консистенция: вязкая, эластичная

Цвет: продуктов, входящих в соус
Вкус: кисло-сладкий, насыщенный
Запах: яблок, корицы

Технологическая карта №

Наименование изделия: Соус молочный жидкий

Номер рецептуры 366

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	1 вариант	2 вариант
Молоко	1000	750
Масло сливочное	50	50
Рисовая мука	45	45
Сахар	10	10
Бульон	-	250
Соль	8	8
<i>Выход</i>	1000	1000

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
26,71	23,41	55,24	80,89	928,00	4,88	0,29	1,08	920,1	1,50

Технология приготовления

Просеянную рисовую муку подсушивают до кремового цвета, растирают с маслом, разводят кипяченым молоком или молоком с бульоном и варят 7-10 минут при постоянном помешивании, солят, доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков, без всплывшего жира на поверхности

Консистенция: однородная, полужидкая, вязкая, нежная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: нежный, насыщенный

Запах: продуктов, входящих в соус

Технологическая карта №

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры 367

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Масло сливочное	50	50
Рисовая мука	45	45
Отвар или вода	500	500
Соль	-	8
Сметана	500	500
<i>Выход</i>	-	1000

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
15,89	12,77	133,97	49,75	1468,00	0,75	0,15	0,55	482,6	1,69

Технология приготовления

Просеянную рисовую муку подсушивают до кремового цвета, растирают с маслом, разводят отваром или водой и варят 7-10 минут при постоянном помешивании. В горячий соус кладут прокипяченную сметану, солят, затем варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков, без всплывшего жира на поверхности

Консистенция: однородная, полужидкая, вязкая, нежная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: нежный, насыщенный

Запах: продуктов, входящих в соус

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Фрукты и ягоды свежие

Номер рецептуры 368

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки,	114	100
или груши,	111	100
или персики,	111	100
или абрикосы,	116	100
или бананы,	167	100
или виноград столовый	104	100
<i>Выход</i>	-	100

Химический состав данного блюда на 100 г. (яблоко)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,40	0,00	0,40	9,80	44,00	10,00	0,03	0,02	16,00	2,20

Химический состав данного блюда на 100 г. (груша)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,40	0,00	0,30	10,30	46,00	5,00	0,03	0,03	19,00	2,30

Химический состав данного блюда на 100 г. (банан)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1,50	0,00	0,50	8,00	95,00	10,00	0,04	0,05	8,00	0,60

Технология приготовления

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке.

Выход порции может быть изменен.

Требования к качеству

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Технологическая карта №

Номер рецептуры 371.

Наименование изделия: Апельсины, мандарины с сахаром

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Апельсины,	104	75	149	100
или мандарины	95	75	135	100

сахар или рафинадная пудра	5	5	10	10
<i>Выход</i>	-	80	-	110

Химический состав данного блюда на 80г.(мандарины)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,56	0,00	0,14	15,23	64,00	26,60	0,04	0,02	24,8	0,10

Технология приготовления

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки.

Подают в вазочках, посыпают сахаром или рафинадной пудрой.

Требования к качеству

Внешний вид: дольки или кружочки апельсинов или мандаринов, посыпанные сахаром или рафинадной пудрой

Консистенция: сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, приятный

Запах: апельсинов или мандаринов

КОМПОТЫ

Технологическая карта №

Наименование изделия: Компот из свежих плодов и ягод

Номер рецептуры 372

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки или грушы	40	36
Черника или брусника	20	20
Вода	156	156
Черешня или вишня.	35	35
или слива, или персики.	40	35
Изюм	5	5
Вода	150	150
Сахар	12	12
<i>Выход</i>	-	180

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)	Энергетическая	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
----------------------	----------------	---------------	---------------------------

Б	в т.ч. животные	Ж	У	ценность (ккал)	С	В1	В2	Са	Fe
0,14	0,00	10,9	21,89	89,09	0,87	0,03	0,05	14,49	0,89

Химический состав данного блюда на 180г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,14	0,00	0,14	21,70	88,72	1,56	0,05	0,04	13,16	0,85

Технология приготовления

Яблоки, груши или айву, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды, Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие - с косточками

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов - концентрированный, приятный

Технологическая карта №

Наименование изделия: Компот из яблок и слив или яблок и алычи

Номер рецептуры 373

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки	114	100
Слива	111	100
или алыча ¹	108	100
Сахар	120	120
Кислота лимонная	1	1
Вода	840	840

<i>Выход</i>	-	1000
--------------	---	------

¹При использовании алычи кислоту лимонную не добавляют

Химический состав данного блюда на 1000 г.(Яблоки и слива)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1,20	0,00	0,70	139,16	568,00	8,60	0,07	0,05	77,40	3,06

Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Из сливы, алычи удаляют косточки. Чтобы яблоки не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 6-8 мин. В горячий сахарный сироп закладывают сливу или алычу и только доводят до кипения. Затем процеживают сироп. Быстро разваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: яблоки нарезаны дольками (ломтиками), сливы, или алыча - на половинки. Плоды сохраняют форму, залиты прозрачным сиропом

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов

Запах: типичный для вареных плодов

Технологическая карта №

Наименование изделия: Компот из апельсинов или мандаринов

Номер рецептуры 374

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование полуфабрикатов	продуктов и	Масса, г	
		брутто	нетто
Апельсины		373	250
или мандарины		338	250
Сахар		150	150
Цедра		25	25
Вода		625	625
<i>Выход</i>		-	1000

Химический состав данного блюда на 1000 г.(из апельсинов)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,25	0,00	0,50	169,95	693,00	64,50	0,08	0,07	117,6	1,20

Технология приготовления

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками (мандарины можно разделить на дольки), заливают горячим сиропом, доводят до кипения и дают настояться до полного охлаждения. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: сироп прозрачный, апельсины или мандарины нарезаны дольками

Консистенция: цитрусовых - мягкая, соотношение густой и жидкой части 1:3 или

1:5

Цвет: оранжевый

Вкус: апельсина или мандарина, сладкий

Запах: апельсина или мандарина

Технологическая карта №

Наименование изделия: Кисель из концентрата(смесь)

Номер рецептуры 376

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Кисель концентрированный (смесь)	25	25
Сахар	3	3
Вода	200	200
Выход	180	180

²Для компота из кураги и изюма закладка сахара составляет 12г

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,4	0,00	0,018	25,24	102,72	0,36	0,01	0,03	28,92	1,13

Технология приготовления

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

Технологическая карта №

Наименование изделия: Кисель из плодов или ягод свежих

Номер рецептуры 378

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Клюква,	105	100
или брусника,	101	100
или смородина черная,	102	100
или крыжовник,	102	100
или смородина красная	106	100
Вода	930	930
или		
Черника ¹ ,	122	120
или вишня,	141	120
или алыча,	129	120
или слива	133	120
Вода	915	915
Сахар	100	100
Крахмал картофельный	45	45
<i>Выход</i>		<i>1000</i>

¹В кисель из черники добавляют кислоту лимонную массой 1 г

Химический состав данного блюда на 1000 г.(брусника)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,63	0,00	0,50	135,06	547,00	9,15	0,01	0,20	61,5	0,60

Химический состав данного блюда на 1000 г.(клюква)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,46	0,00	0,20	130,70	526,00	9,15	0,01	0,02	53,80	0,77

Технология приготовления

Клюкву, или бруснику, или чернику, или смородину, или вишню перебирают, удаляют плодоножки и моют; у вишни удаляют косточки. Плоды и ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Алычу или сливу, или крыжовник варят с небольшим количеством воды в течение 7-10 мин, отвар сливают, ягоды и плоды протирают. В отвар добавляют сахар, пюре, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий

Запах: свежих плодов или ягод

Технологическая карта №

Наименование изделия: Кисель из яблок сушеных

Номер рецептуры 379

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки сушеные	60	60
Сахар	120	120
Крахмал картофельный	40	40
Кислота лимонная	1	1
Вода	1080	1080
Выход		1000

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1,16	0,00	0,06	176,35	711,00	0,73	0,01	0,02	60,30	3,41

Технология приготовления

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа для набухания. Варят их в той же воде 20-30 мин при слабом кипении, протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых яблок

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: характерный для сушеных яблок

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: сушеных яблок

Технологическая карта №

Наименование изделия: Кисель из кураги

Номер рецептуры 380

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Курага	100	100
Сахар	100	100
Крахмал картофельный	45	45
Кислота лимонная	1	1
Вода	1100	1000
<i>Выход</i>		<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
4,46	0,00	0,3	142,92	592,0	2,44	0,10	0,20	161,40	3,01

Технология приготовления

Курагу промывают, запаривают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 ч для набухания. Варят их в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых продуктов

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: оранжевый

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: кураги

Технологическая карта №

Наименование изделия: Кисель из повидла, джема, варенья

Номер рецептуры 383

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Повидло, или джем, или варенье	120	120
Сахар	40	40
Крахмал картофельный	35	35
кислота лимонная	С5	1,5
Вода	955	955
<i>Выход</i>		<i>1000</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.(из повидла)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,44	0,00	0,00	111,30	447,00	0,37	0,01	0,02	52,50	1,44

Технология приготовления

Повидло, или джем, или варенье разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают с одновременным протираем плодов или ягод (при использовании варенья). Добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности,

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: свойственный используемому сырью

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: свойственный используемому сырью

Технологическая карта №

Наименование изделия: Яблоки, фаршированные морковью

Номер рецептуры 387

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки свежие	74	65	91	80
Морковь	9	7	11	9
Сахар	3	3	3	3
Сметана	5	5	6	6
Масса полуфабриката	-	79	-	98
<i>Выход</i>		65	-	80

Химический состав данного блюда на 80 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,59	0,15	1,53	11,66	63	3,64	0,020	0,030	20,5	1,84

Технология приготовления

Из подготовленных яблок (не очищая их от кожицы) удаляют семенные гнезда, образовавшиеся отверстия заполняют тонко нашинкованной морковью. Затем кладут на противень, подливают небольшое количество воды, на морковь кладут сметану, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин.

Выход порции определяется возрастной группой детей.

Можно отпускать яблоки горячими или холодными.

Требования к качеству

Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотистый

Вкус: кисло-сладкий

Запах: печеных яблок, моркови, сметаны

Технологическая карта №

Наименование изделия: Яблоки, фаршированные изюмом

Номер рецептуры 388

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки свежие	66	58	82	72
Фарш: изюм	6	6	8	8
сахар	10	10	12	12
Масса фарша	-	16	-	20
Масса полуфабриката	-	74	-	92

Масса запеченных яблок	-	65	-	80
Соус №359	-	15	-	30
<i>Выход</i>		80		110

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
5,50	0,00	3,375	366,125	1512,50	32,875	0,25	0,25	2132,75	196,25

Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют сердцевину. Изюм замачивают в горячей воде до набухания, обсушивают и смешивают с сахаром. Яблоки наполняют изюмом, укладывают на смоченный водой лист и запекают в шкафу до готовности.

При отпуске поливают соусом абрикосовым.

Требования к качеству

Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотистый

Вкус: кисло-сладкий

Запах: печеных яблок, изюма, соуса

НАПИТКИ

Технологическая карта №

Наименование изделия: Чай-заварка

Номер рецептуры № 391.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Чай высшего или 1-го сорта (сухой)	0,0006	0,0006
Вода	198	198
<i>Выход</i>	-	180

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,36	0,00	0,09	0,072	2,54	0,18	0,01	0,018	17,8	1,49

Технология приготовления

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника.

Настаивают 5- 10 мин и доливают кипятком.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

Технологическая карта №

Наименование изделия: Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом

Номер рецептуры 392

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай-заварка №391, (мл)	20	20	30	30
Сахар,	7	7	12	12
или варенье.	10	10	15	15
или джем.	10	10	15	15
или мед.	12	12	15	15
или повидло	15	15	20	20
Вода	130	130	150	150
<i>Выход с сахаром</i>	–	150/7		180/10
<i>с вареньем</i>	-	150/10	-	180/15
<i>с джемом</i>	-	150/10	-	180/15
<i>с медом</i>		150/12		180/15
<i>с повидлом</i>		150/15	-	180/20

Химический состав данного блюда на 180 г.(с сахаром)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,06	0,00	0,02	9,46	37,89	0,03	0,00	0,00	9,47	0,27

Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Варенье, джем, мед, повидло подают отдельно.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая
Цвет: золотисто-коричневый
Вкус: сладкий, чуть терпкий
Запах: свойственный чаю

Технологическая карта №

Наименование изделия: Чай с лимоном

Номер рецептуры 393

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай-заварка №391, (мл)	20	20	30	30
Сахар	7	7	12	12
Лимон свежий	3	2,5	4	3,5
Вода	130	130	150	150
<i>Выход</i>	-	150/7/3,5	-	180/10/7

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,12	0,00	0,02	10,20	41,00	2,83	0,00	0,00	12,80	0,32

Технология приготовления

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

Технологическая карта №

Наименование изделия: Чай с молоком или сливками

Номер рецептуры 394

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай-заварка №391, (мл)	20	20	30	30
Сахар	7	7	10	10
Молоко или сливки	92	90	92	90
Вода	40	40	60	60
<i>Выход</i>	-	150	-	180

Химический состав данного блюда на 180 г. (с молоком)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,67	2,61	2,34	14,31	89,00	1,20	0,04	0,14	113,9	0,37

Технология приготовления

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю

Технологическая карта №

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры 395

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	2	2	3	3
Сахар	7	7	10	10
Молоко	75	75	120	120
Вода	90	90	78	78
<i>Выход</i>		150		180

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe

2,85	2,61	2,41	14,36	91,00	1,17	0,04	0,14	113,20	0,12
------	------	------	-------	-------	------	------	------	--------	------

Технология приготовления

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Технологическая карта №

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры 397

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао порошок	2	2	2	2
Сахар	8	8	10	10
Молоко	92	92	110	110
Вода	65	65	80	80
<i>Выход</i>	-	150	-	180

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
3,67	3,19	3,19	15,82	107	1,43	0,05	0,17	137,0	0,43

Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технологическая карта №

Наименование изделия: Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры 398

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Плоды шиповника сушеные	15	15	18	18
Сахар	7	7	10	10
Вода	150	150	180	180
<i>Выход</i>	-	150	-	180

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,61	0,00	0,25	18,67	79,00	90,00	0,01	0,05	19,2	0,57

Технология приготовления

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают.

Требования к качеству

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

Технологическая карта №

Наименование изделия: Соки овощные или ягодные

Номер рецептуры 399

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок томатный, или морковный, или черносмородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный	150	150	180	180
<i>Выход</i>	-	150	-	180

Химический состав данного блюда на 180 г. (томатный)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1,80	0,00	0,18	5,22	30,00	18,00	0,05	0,05	12,6	0,90

Химический состав данного блюда на 180 г. (сливовый)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,54	0,00	0,18	27,36	113,00	7,20	0,02	0,02	18,00	0,54

Химический состав данного блюда на 180 г. (яблочный)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,90	0,00	0,00	18,18	76,00	3,60	0,02	0,02	12,6	2,52

Химический состав данного блюда на 180 г. (виноград)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,54	0,00	0,36	29,34	123,00	3,60	0,04	0,02	36,00	0,72

Технология приготовления

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-180 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технологическая карта №

Наименование изделия: Молоко кипяченое

Номер рецептуры 400

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года	3-7 лет
------------------------------------------------	-----------------	----------------

	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	158	150 ¹	189	180 ¹
<i>Выход</i>	-	150	-	180

¹ Масса молока кипяченого

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,48	5,48	4,88	9,07	102,00	2,46	0,08	0,28	226,8	0,19

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

Технологическая карта №

Наименование изделия: Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка, снежок

Номер рецептуры 401

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кефир,	155	150	185	180
или ацидофилин.	162	150	194	180
или ряженка.	155	150	185	180
или простокваша,	158	150	190	180
или снежок	151	150	182	180
<i>Выход</i>	-	150	-	180

Химический состав данного блюда на 180 г.(кефир)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,22	5,22	4,50	7,20	95,40	1,26	0,07	0,31	216,00	0,18

Химический состав данного блюда на 1000 г.(ряженка)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,22	5,22	4,50	7,56	97,20	0,54	0,04	0,23	223,20	0,18

Химический состав данного блюда на 1000 г.(снежок)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
4,86	4,86	4,50	19,44	142,20	1,62	0,05	0,23	217,80	0,18

Химический состав данного блюда на 1000 г.(простокваша)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,22	5,22	4,50	7,38	95,40	1,44	0,05	0,23	212,40	0,18

Технология приготовления

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочнокислый

Запах: кисломолочных продуктов

Технологическая карта №

Наименование изделия: Тесто дрожжевое

Номер рецептуры №453

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Расход сырья на 1000 г, в г		
	для пирожков печеных		для ватрушек, пирожков, кулебяк
	простых	сдобных	
Мука пшеничная высшего или 1-го сортов ¹	43	43	43
Сахар	3	3	3
Маргарин или масло сливочное	3	4	5
Меланж	-	3	3

Соль	0,6	0,5	0,6
Дрожжи (прессованные)	0,5	0,5	0,5
Вода	25	25	30
<i>Выход</i>	<i>60</i>	<i>60</i>	<i>60</i>
Влажность, %	40	33	38

Тесто для ватрушек, кулебяк и других изделий рекомендуется готовить из муки высшего сорта

Химический состав данного блюда на 60 г.(пирожки печеные простые)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
69,57	0,06	24,32	479,32	2414	0	1,70	0,64	210,8	14,32

Химический состав данного блюда на 60 г.(пирожки печеные сдобные)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
79,73	8,97	73,46	487,44	2930,0	0,00	1,79	0,99	243,8	16,27

Химический состав данного блюда на 60 г.(ватружки,пирожки,кулебяки)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
74,78	4,42	40,64	475,21	2566,0	0,00	1,74	0,80	230,8	15,31

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят двумя способами – опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы(сахара, маргарина), опарным- для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Требования к качеству

Внешний вид: тесто пышное, хорошо промешано

Консистенция: равномерно пористая, эластичная

Цвет: кремовый

Вкус: сырого дрожжевого теста

Запах: сырого дрожжевого теста

Технологическая карта №

Наименование изделия: Тесто слоеное пресное

Номер рецептуры №455.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г
Мука пшеничная высшего сорта	531
В том числе: на подпыл при раскатке	27
на подготовку жира	22
Маргарин	217
Меланж	34
Соль	10
Кислота лимонная	1
Вода	227
<i>Выход</i>	<i>1000</i>
Влажность, %	35

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,66	0,05	1,89	4,00	36,0	0,00	0,01	0,01	2,3	0,13

Технология приготовления

В дежу тестомесильной машины вливают воду, раствор кислоты лимонной, добавляют меланж, соль, муку и замешивают тесто в течение 15-20 мин до получения однородной массы.

Подготовка маргарина. Параллельно с замесом теста производится подготовка маргарина. Для этого маргарин нарезают на небольшие куски, кладут в тестомесильную машину, высыпая муку (10% от массы маргарина) и перемешивают. Затем массу выкладывают на стол, придают форму прямоугольных плоских кусков (150*300 мм) толщиной 20 мм и охлаждают в холодильной камере до температуры 12-14°C.

Слоение теста. ИТесто раскатывают в прямоугольные пласты (300*600 мм) толщиной в средней части 20-25 мм, а по краям несколько тоньше – 17-20 мм. На середину этих пластов кладут подготовленные лепешки маргарина массой 2,2 кг концы теста соединяют сбоку и защипывают их. Подготовленное тесто с маргарином раскатывают на тестораскаточных машинах, имеющих одну пару вальцов, расстояние между которыми можно менять в пределах от 1 до 50 мм. Вначале между вальцами устанавливают большой зазор, около 20 мм. Пласты теста прокатывают через вальцы, затем расстояние между вальцами уменьшают. Тесто складывают в 4 слоя, вновь прокатывают, снова складывают в 4 слоя и охлаждению повторяют еще раз. Затем тесто прокатывают дважды на расстоянии между вальцами 10 и 6 мм. Готовое тесто имеет 256 слоев.

Раскатка теста вручную. Подготовленное тесто формируют в виде шара, делают на нем крестообразный разрез и оставляют на 20-30 мин для набухания белков. Затем тесто раскатывают на подпыленном мукой столе до толщины 20-25 мм в средней его части, а к краям несколько тоньше (17-20 мм), получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными концами. С пласта теста

сметают муку и на середину его кладут подготовленный маргарин(см. выше), который накрывают четырьмя свободными концами теста. Края пласта соединяют между собой и защипывают. Таким образом, получают конверт из теста, внутри которого находится слой маргарина. Затем это тесто с маргарином подпыляя мукой и начиная от середины раскатывают скалкой в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. С пласта тщательно сметают муку, складывают его вдвое, чтобы противоположные края сходились в середине, а затем складывают еще раз вдвое и помещают для охлаждения в холодильную камеру с температурой 2-4°С. Раскатку теста, свертывание в четыре слоя и охлаждение повторяют еще 3 раза.

Изделия из слоеного теста используют в питании детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: тесто равномерно раскатано

Консистенция: эластичная, упругая

Цвет: кремовый

Вкус: сырого слоеного теста

Запах: сырого слоеного теста

Технологическая карта №

Наименование изделия: Ватрушки

Номер рецептуры 458

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов, г	
	из дрожжевого теста	из пресного слоеного теста
Тесто дрожжевое №453	2900	-
Тесто слоеное №455	-	2900
Мука на подпыл	87	78,5
Фарш №504	1500	1500
или повидло	1650/1500 ¹	1650/1500 ¹
Меланж для смазки ватрушек	75	75
Масло растительное для смазки листов	12,5	-
<i>Выход</i>	<i>100 шт. по 35 г</i>	<i>100 шт. по 35 г</i>

¹В числителе указана масса брутто, в знаменателе масса нетто с учетом потерь при порционировании

Химический состав данного блюда на 35 г.(из дрожжевого теста)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
4,43	2,64	7,64	12,49	136	0,02	0,04	0,05	25,2	0,43

Технология приготовления

Дрожжевое тесто для ватрушек (рец. №453) готовят опарным способом. Из теста разделяют булочки круглой формы массой 29 г, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 4 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой - по 15 г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °С 8-10 мин. При приготовлении ватрушек с повидлом смазывают яйцом только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

Слоеное пресное тесто (рец. №455) раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него выемкой кружки массой 29 г для каждой ватрушки. Края кружков защипывают с таким расчетом, чтобы образовалась лепешка с бортиком. Лепешки укладывают на листы, прокалывают их в нескольких местах и заполняют начинкой - по 15 г. Ватрушки смазывают яйцом и сразу же выпекают при температуре 230-240 °С в течение 15-20 мин.

Ватрушки из пресного слоеного теста рекомендуются для детей старшей возрастной группы, из дрожжевого теста - для детей разных возрастных групп.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, в середине фарш

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный данному изделию и начинке

Запах: свойственный данному изделию и начинке

Технологическая карта №

Наименование изделия: Сдоба обыкновенная

Номер рецептуры 466

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 50 г или 200 шт. по 25 г

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,50	3556	3040,4
Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл)	85,50	148	126,5
Сахар	99,85	370	369,4
Масло сливочное	84,00	148	93,2
Масло сливочное (для разделки)	84,00	148	124,3
Меланж (для смазки)	27,00	133	35,9
Соль	96,50	55	54,0
Дрожжи (прессованные)	25,00	56	14
Итого сырья	—	4578	3857,7

Вода		1560	
Масса полуфабриката		5750	
<i>Выход</i>	<i>63</i>	<i>5000</i>	<i>3150</i>
Влажность не более 37,0%			
Кислотность не более 2,5°			

Химический состав данного блюда на 25 г

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1,94	0,09	1,18	13,07	71,00	0,00	0,03	0,02	5,50	0,34

Технология приготовления

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные; *двойные* и круглые). Дрожжевое тесто (рец. №453) делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают меланжем. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220 °С.

Плюшки можно готовить в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

Требования к качеству

Внешний вид: форма - разнообразная, с четко выраженным рисунком, поверхность глянцевая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надрезов и складок - более светлый

Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта №

Наименование изделия: Булочка ванильная

Номер рецептуры 467

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 50 г или 200 шт. по 25 г.

Наименование продуктов*	Массовая	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г.
--------------------------------	-----------------	----------------------------------------------------

полуфабрикатов	доля сухих веществ. %		
		в натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная <i>высшего сорта</i>	85,50	3277,5	2802,25
Мука пшеничная <i>высшего сорта (на подпыл)</i>	85,50	100	85,5
Сахар	99,85	575	574,15
Маргарин	84,00	427,5	359,1
Меланж	27,00	197,5	53,35
Меланж (для смазки)	37,00	100	27,0
Соль	96,50	47,5	45,85
Дрожжи (прессованные)	25,00	67,5	16,9
Ванилин	0,00	2,5	0,0
Итого сырья	-	4795	3964,1
Вода		1500	
Масса полуфабриката		5850	
<i>Выход</i>		5000	3200
Влажность не более 36,0 %			
Кислотность не более 2,5 ° Н			

Булочку ванильную можно выпекать массой 100 г.

Химический состав данного блюда на 25.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1,98	0,19	2,03	13,62	81,00	0,00	0,03	0,02	5,60	0,35

Технология приготовления

Из дрожжевого теста (рец. №453) формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем и выпекают 12- 15 мин при температуре 230-240 *С,

Требования к качеству

Внешний вид: форма – круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта №

Наименование изделия: Булочка с орехами

Номер рецептуры 468

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 50 г или 200 шт. по 25 г

Наименование продуктов,	Массовая	Расход сырья на 100 шт.
-------------------------	----------	-------------------------

полуфабрикатов	доля		готовых изделий, г	
	сухих веществ,		в натуре	в сухих веществах
	%			
Мука пшеничная высшего сорта	85,50		2532,5	2165,3
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50		100	85,5
Сахар	99,85		657,5	656,5
Маргарин	84,00		460	386,4
Меланж	27,00		427,5	115,5
Меланж (для смазки)	27,00		100	27,0
Молоко	12,00		527,5	63,3
Ванилин	0,00		5	0,00
Изюм	80,00		640	512,0
Ядра орехов (для отделки)	94,00		52,5	49,3
Соль	96,50		27,5	26,5
Дрожжи (прессованные)	25,00		132,5	33,2
Итого сырья			5662,5	4120,5
Вода			600	
Масса полуфабриката			5950	
<i>Выход</i>	33,5		5000	3350
Влажность не более 33,0%				
Кислотность не более 2,2 °Н				

Химический состав данного блюда на 25 г

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
1,91	0,40	2,46	13,43	84,00	0,01	0,03	0,03	10,00	0,39

Технология приготовления

Приготавливают булочку с орехами из дрожжевого теста и выпекают так же, как булочку ванильную (рец. №467), но поверхность перед выпечкой посыпают дроблеными орехами.

Требования к качеству

Внешний вид: форма - круглая, поверхность посыпана орехами

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста с орехами

Запах: приятный, свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста и орехам

Технологическая карта №

Наименование изделия: Булочка домашняя

Номер рецептуры 469

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 50 г. или 200 шт. по 25 г.

Наименование полуфабрикатов	продуктов,	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
			в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта		85,50	3208,5	2743,25
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)		85,50	169	144,5
Сахар		99,85	550	549,2
Сахар (для отделки)		99,85	160	159,75
Маргарин		84,00	742,5	623,7
Меланж (для смазки)		27,00	95	25,65
Соль		96,50	30	28,95
Дрожжи (прессованные)		25,00	85	21,25
Итого сырья			5040	4296,25
Вода			1425	
Масса полуфабриката			6040	
<i>Выход</i>		33,5	5000	3350
Влажность не более 33,0%				
Кислотность не более 3 °Н				

Химический состав данного блюда на 25 г

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
1,82	0,07	3,13	13,48	89,00	0,00	0,03	0,02	4,90	0,32

Технология приготовления

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста и выпекают так же, как булочку ванильную (рец. №467), но поверхность перед выпечкой посыпают сахаром.

Требования к качеству

Внешний вид: форма - круглая, поверхность посыпана сахаром

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесыпеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесыпеченному изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта №

Наименование изделия: Булочка дорожная

Номер рецептуры 470

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 50 г или 200шт. по 25 г.

Наименование	Массовая доля сухих	Расход сырья на полуфабрикаты, г.	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
--------------	---------------------	-----------------------------------	--------------------------------------------

продуктов, полуфабрикатов	веществ, %				
		тесто	крошка	в натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,00	3050	101	3151	2694,1
Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл)	85,50	100		100	85,5
Сахар	99,85	600		600	599,1
Маргарин	84,00	650	101	751	630,85
Маргарин (для смазки)	84,00	100		100	84
Соль	96,50	30		30	28,95
Дрожжи (прессованные)	25,00	75		75	18,75
Итого сырья	-	4605	202	4807	4141,25

Влажность не более 35 %

Кислотность не более 25° С

Химический состав данного блюда на 25.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1,69	0,01	3,49	13,03	90,00	0,00	0,03	0,01	4,60	0,30

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто (рец. №453) разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Затем смазывают жиром и посыпают крошкой. Выпекают 10—12 мин при температуре 230-240 °С.

Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито.

Требования к качеству

Внешний вид: форма - овальная, поверхность с 3-4 неглубокими надрезами, отделана крошкой

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта №

Наименование изделия: Булочка «Октябренок»

Номер рецептуры 471

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 60 г или 200 шт. по 30 г

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,50	3973	3396,7
Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл)	85,50	81,0	69,2
Сахар	99,85	487	486
Масло растительное	100	121	121
Молоко сухое обезжиренное	95	811	770
Дрожжи (прессованные)	25	121	30,4
Соль	96,50	61	58,6
Итого сырья		5655	4932,7
Вода		2468	
Масса полуфабриката		7050	
Выход	46	6000	3660

Влажность не более 39,00%

Кислотность не более 4,0 °Н

Химический состав данного блюда на 30.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
3,39	1,28	0,87	16,97	89	0,03	0,05	0,08	45,6	0,41

Технология приготовления

Из дрожжевого теста (рец. №453) формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 50-70 мин. Выпекают в увлажненной камере 14-16 мин при температуре 180-190 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма - круглая, без притисков, с гладкой поверхностью

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта №

Наименование изделия: Булочка школьная

Номер рецептуры 472

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 60 г или 200 шт. по 30 г

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ,	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, 60 г

	%	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,5	4682	4003,1
Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл)	85,5	234	200,1
Сахар	99,85	281	280,6
Маргарин	84	141	118,4
Масло растительное	100	24	24
Дрожжи (прессованные)	25	47	10,8
Соль	96,5	71	68,5
Итого сырья		5480	4706,5
Вода		2410	
Масса полуфабриката		7100	
<i>Выход</i>	60	6000	3600

Влажность не более 40,0%

Кислотность не более 3,0 °Н

Химический состав данного блюда на 30 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,51	0,00	0,96	16,79	86,00	0,00	0,04	0,02	6,70	0,44

Технология приготовления

Из дрожжевого теста (рец. №453) формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы на расстоянии 10 мм один от другого и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Выпекают в увлажненной камере 21-23 мин при температуре 170-200 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма - круглая, без притисков, с гладкой поверхностью

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта №

Наименование изделия: Пирожок с яйцом печёный

Номер рецептуры 473

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

100 шт. по 50 г или 200 шт. по 25 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 1шт. — готовых изделий весом 50 г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	0,85	40	29,9
Мука пшеничная высшего сорта	0,85	5	0,60

(на подпыл)			
Дрожжи (прессованные)	0,25	1	0,26
Соль	0,96	1	0,34
Сахар	0,99	4	3,56
Масло сливочное	0,84	5	2,69
Яйцо	0,27	3	0,28
Фарш №505	0,80	20	1,43
Итого сырья		79	39,06
Вода		15	
Масса полуфабриката		94	
<i>Выход</i>	65	50	32,5

Влажность не более 35,0% Кислотность не более 2,5 °Н

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,9	0,14	3,06	26,94	150,0	0,00	0,06	0,04	11,4	0,72

Технология приготовления

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 10-15 мин. Затем шарики раскатывают в серединку выкладывают начинку. формируют в виде лодочки и укладывают на противни. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают при температуре 185-215 °С в течение 30-40 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: форма – продолговатая в виде лодочки с острыми кончиками.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта №

Наименование изделия: Плюшка

Номер рецептуры 474

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Расход сырья на 1шт. готовых изделий массой 50 г	
Мука пшеничная высшего сорта	40	42,75
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	5	2,565
Сахар	8	9,98

Сахар (для отделки)	2	1,997
Масло сливочное	5	5,88
Молоко сухое	5	5
Яйцо	1/8	5
Дрожжи	0,005	0,005
Соль	0,001	0,001
Итого сырья	65	73,178
Вода	110	-
Масса полуфабриката	60	
Выход	50	32

Влажность не более 34 %

Кислотность не более 2,5° Н

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
2,11	0,29	2,40	16,66	97,00	0,01	0,03	0,03	8,20	0,37

Технология приготовления

Приготавливают булочку российскую из дрожжевого теста и выпекают так же, как булочку ванильную (рец. №467), но перед выпечкой на поверхности делают крестообразный надрез, посыпают сахаром и выпекают в течение 10-12 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: форма - круглая, поверхность с неглубоким крестообразным надрезом посередине, посыпана сахаром

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта №

Наименование изделия: Фарш яичный (для пирогов)

Номер рецептуры 504

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яйца	1 / 2	20
Масло сливочное	2	2
Рис	8	8
<i>Выход</i>	-	20

Технология приготовления

Яйца варят, очищают от скорлупы добавляют отварной рис, соль, масло и все тщательно перемешивают.

Требования к качеству

Внешний вид: хорошо протертая масса

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремовый

Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного
творога

Запах: творога, продуктов, входящих в состав фарша