

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 44

### Суп свекольный с мясом птицы со сметаной

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Свекла		
до 01.01 х/о-20%	16,0	12,8
с 01.01 х/о-25%	17,0	12,8
или		
Свекла быстрозамороженная	12,8	12,8
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о - 25%	15,0	11,2
с 01.11 по 31.12 х/о - 30%	16,0	11,2
с 01.01 по 28-29.02 х/о - 35%	17,2	11,2
с 01.03 по 31.08 х/о - 40%	18,7	11,2
или		
Картофель быстрозамороженный	11,2	11,2
Морковь красная		
до 01.01 х/о-20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый (х/о-16%)	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Фасоль	2,0	2,0
Томат-паста	1,0	1,0
Укроп	1,0	0,74
Сметана 15% жирности	4,0	4,0
Бульон мясной	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
1,87	0,85	5,09	24,08	13,02	70,82	0,52

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,004	0,05	0,04	0,48	4,94	36,41

Способ приготовления:

Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль залить кипящей водой и варить до полного разваривания (минут 25-30). Очищенную и вымытую свеклу нарезать соломкой или нашинковать. Быстрозамороженную свеклу используют не размораживая. Сложить в кастрюлю, добавить бульон, томат-пасту и тушить, закрыв крышкой. В кипящий мясной бульон с фасолью кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая), варят 7-10 минут. Добавляют морковь, лук (замороженные овощи - не размораживая), свеклу, соль и варят до готовности. В готовый суп кладут сметану, зелень и доводят до кипения.

Требования:

Овощи сохраняют правильную форму нарезки, не переварены, имеют мягкую консистенцию цвет блюда малиновый, вкус кисло-сладкий. Не допустим привкус сырой свеклы.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 48

### Суп с фрикадельками картофельный

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Фрикадельки мясные готовые	35,0	35,0
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о – 25%	37,3	28,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	40,0	28,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	43,1	28,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	46,7	28,0
или		
Картофель быстрозамороженный	28,0	28,0
Морковь красная		
до 01.01 х/о – 20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Вода питьевая	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
6,5	5,3	14,52	31,07	0,00	0,00	1,6

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,00	0,14	0,08	1,11	10,52	191,00

Способ приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 55

### Борщ из свежей капусты с мясом птицы со сметаной и фасолью

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Свекла		
до 01.01 х/о -20%	14,0	11,2
с 01.01 х/о-25%	15,0	11,2
или		
Свекла быстрозамороженная	11,2	11,2
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о -25%	13,0	9,8
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	14,0	9,8
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	15,0	9,8
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	16,3	9,8
или		
Картофель быстрозамороженный	9,8	9,8
Капуста белокочанная (х/о 20%)	20,0	16,0
Морковь красная		
до 01.01 х/о-20%	6,0	4,8
с 01.01 х/о-25%	6,5	4,8
или		
Морковь красная быстрозамороженная	4,8	4,8
Лук репчатый	4,0	3,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	3,2	3,2
Кислота лимонная пищевая	0,05	0,05
Сахар-песок	0,4	0,4
Фасоль	6,0	6,0
Сметана 15% жирности	4,0	4,0
Бульон мясной	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
2,29	3,08	9,71	29,57	12,39	63,61	0,44
Витамины мг.					Энергетическая	
A	B1	B2	PP	C	ценность (ккал)	
0,01	0,03	3,35	0,44	4,99	75,68	

**Способ приготовления:** В кипящий мясной бульон положить картофель, нарезанный брусками (быстрозамороженный картофель кладут не размораживая), варить минут 7-10. Свеклу очистить, промыть, мелко нарезать или натереть на крупной терке. Тушить (замороженную свеклу - не размораживая) в небольшом количестве бульона с добавлением лимонной кислоты в закрытой посуде в течение 30 минут, сначала на сильном огне, затем на тихом. Подготовленные мелко нарезанные овощи (замороженные овощи - не размораживая): белокочанную капусту, морковь, нашинкованные соломкой, мелко нарезанный репчатый лук, корень петрушки, соль, сахар положить в кипящий мясной бульон с картофелем и варить до готовности. За 10 мин до готовности добавить тушеную свеклу. Готовый суп заправить сметаной и прокипятить. Температура подачи блюда 45-50 С.

**Требования:** Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат овощей

при медленном кипении 7-10 минут. Добавить подготовленное филе рыбы, соль поваренную йодированную, овощи (замороженные овощи - не размораживая) и варить до готовности. За 1-2 мин до окончания варки добавить нашинкованные зелень петрушки и укропа.

Требования:

Консистенция крупы и картофеля мягкая, цвет супа светло-желтый, вкус и запах свойственные продуктам с ароматом овощей и рыбы.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 42

#### Суп рыбный из консервов

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Горбуша натуральная. Консервы	16,0	16,0
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о – 25%	37,3	28,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	40,0	28,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	43,1	28,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	46,7	28,0
или		
Картофель быстрозамороженный	28,0	28,0
Морковь красная		
до 01.01 х/о – 20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Крупа рисовая (пшено)	4,0	4,0
Петрушка (корень) х/о – 25%	1,0	0,75
Вода питьевая	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
4,07	1,04	6,66	43,17	21,76	65,61	0,52
Витамины мг.						Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C		
0,003	0,04	0,04	1,11	3,21		60,34

Способ приготовления:

Очищенный картофель нарезают кубиками, крупу перебирают, промывают, морковь и лук мелко шинкуют. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу (рис или пшено), варят 15 минут, вводят картофель, овощи (замороженные картофель и овощи - не размораживая), корень петрушки и варят еще 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы «Лосось», солят и продолжают варить 10-15 минут.

Требования:

Цвет супа светло-оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбным консервам, консистенция крупы и картофеля мягкая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 49

### Суп картофельный с клецками

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Куры 1 категории	45,0	40,0
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о – 25%	37,3	28,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	40,0	28,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	43,1	28,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	46,7	28,0
или		
Картофель быстрозамороженный	28,0	28,0
Морковь красная		
до 01.01 х/о – 20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Вода питьевая	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Клецки		
Мука пшеничная	16,00	16,00
Яйца	1/16 шт.	2,5
Вода или молоко	15	15
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
5,07	6,07	17,84	23,55	0,00	0,00	1,06
Витамины мг.						Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C		
0,00	0,09	0,08	1,11	13,06		147,64

Способ приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

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

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 54

### Суп гречневый с мясом птицы

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о – 25%	14,0	10,5
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	15,0	10,5
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	16,2	10,5
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	17,5	10,5
или		
Картофель быстрозамороженный	10,5	10,5
Морковь красная		
до 01.01 х/о – 20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о – 25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый (х/о-16%)	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Крупа гречневая	9,0	9,0
Масло растительное	1,25	1,25
Куры	22,0	22,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,35	0,35
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
4,7	4,63	19,32	17,95	0,00	0,00	1,92
Витамины мг.						Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	C			
0,01	0,171	0,118	14,87		134,29	

Способ приготовления:

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Очищенный картофель - кубиками или брусочками, репчатый лук и морковь шинкуют. В кипящий бульон закладывают картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варят до готовности. Затем добавляют лук, морковь (замороженные овощи - не размораживая), в кипящий бульон кладут подготовленную крупу, соль и варят до готовности 10-15 минут.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 115

### Суп гороховый с мясом птицы

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Горох шлифованный	12,0	12,0
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о-25%	18,7	14,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	20,0	14,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	21,5	14,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	23,3	14,0
или		
Картофель быстрозамороженный	14,0	14,0
Морковь красная		
до 01.01 х/о-20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый (х/о-16%)	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Петрушка (зелень)	1,0	0,74
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,35	0,35
Вода питьевая	120	120
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
2,13	1,5	7,59	23,92	18,61	41,78	1,06
Витамины мг.						Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C		
0,01	0,10	0,03	0,46	2,13	41,50	

Способ приготовления:

Лущеный горох перебрать, промыть, заложить в кипящую воду и варить до готовности. Добавить очищенный мелко нарезанный картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживать) и варить 7-10 минут. Затем ввести нарезанные ломтиками морковь и репчатый лук (замороженные овощи-не размораживать), соль. В готовый суп положить зелень и довести до кипения. Суп можно подать с гренками.

Для приготовления гренок пшеничный хлеб без корки нарезать кубиками, положить на противень и подсушить в духовке.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 104

### Рассольник с мясом птицы со сметаной

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о-25%	37,3	28,0
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	40,0	28,0
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	43,1	28,0
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	46,7	28,0
или		
Картофель быстрозамороженный	28,0	28,0
Огурцы соленые (х/о-20%)	12,0	9,6
Морковь красная		
до 01.01 х/о-20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о-25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый	4,0	3,4
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	3,4	3,4
Крупа перловая (рисовая)	3,0	3,0
Петрушка (зелень)	1,2	0,9
Бульон мясной	120,0	120,0
Сметана 15% жирности	4,0	4,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	0,2
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.					Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	P	Fe
2,65	4,15	3,20			21,3	14,52	71,43	0,44
Витамины мг.					Энергетическая			
A	B1	B2	PP	C	ценность (ккал)			
0,004	0,05	0,04	0,59	3,65	47,37			

#### Способ приготовления:

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Крупу перебирают, промывают. Перловую крупу кладут в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, крупу промывают. Соленые огурцы зачищают от кожицы, удаляют крупные зерна, нарезают соломкой или ромбиками, припускают в небольшом количестве воды 15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, картофель, нарезанный брусочками (быстрозамороженный картофель кладут не размораживая), варят 7-10 минут, добавляют нарезанные соломкой морковь, лук (замороженные овощи - не размораживая), а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки солят, добавляют сметану и вновь доводят до кипения.

Температура подачи первого блюда +75 С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

#### Требования:

Консистенция овощей мягкая, цвет супа – светло-желтый, вкус и запах в меру острый, аромат овощей.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 98/43

### Щи из свежей капусты со сметаной

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Капуста белокочанная (х/о – 20%)	25,0	20,0
Картофель		
с 01.09 по 31.10 х/о – 25%	14,0	10,5
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	15,0	10,5
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	16,2	10,5
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	17,5	10,5
или		
Картофель быстрозамороженный	10,5	10,5
Морковь красная		
до 01.01 х/о – 20%	8,0	6,4
с 01.01 х/о – 25%	8,5	6,4
или		
Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук репчатый (х/о-16%)	5,0	4,2
Или		
Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Петрушка (зелень) х/о – 26%	1,0	0,74
Сметана 15% жирности	4,0	4,0
Вода питьевая	120,0	120,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,35	0,35
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe
0,79	0,60	3,46	25,9	10,80	21,56	0,31
Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)	
A	B1	B2	PP	C		
0,01	0,03	0,02	0,36	9,87	42,75	

#### Способ приготовления:

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Белокочанную капусту нарезают соломкой, очищенный картофель - кубиками или брусочками, репчатый лук и морковь шинкуют. В кипящую воду закладывают картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варят до полуготовности 7-10 минут. Затем добавляют капусту, лук, морковь (замороженные овощи - не размораживая), соль и варят до готовности 10-15 минут. В готовые щи добавляют сметану, зелень и доводят до кипения.

Требования. Консистенция овощей мягкая, вкус и запах свойственные данному набору продуктов. Не допускается запах переваренной капусты.