

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 42/2

### Рис отварной

| Наименование продукта                             | Расход продукта на 1 изд. |              |
|---|---------------------------|--------------|
|   | Вес брутто, г             | Вес нетто, г |
| Крупа рисовая                                     | 29,4                      | 29,4         |
| Вода питьевая                                     | 62,0                      | 62,0         |
| масса готовой каши                                |                           | 82,0         |
| Масло сливочное несоленое                         | 4,1                       | 4,1          |
| Соль йодированная с пониженным содержанием натрия | 0,25                      | 0,25         |
| Выход   |                           | 100          |

В 100 г данного блюда содержится

| Пищевые вещества г. |      |          | Минеральные вещества мг. |       |                                   |      |
|---------------------|------|----------|--------------------------|-------|-----------------------------------|------|
| Белки               | Жиры | Углеводы | Са                       | Mg    | P                                 | Fe   |
| 4,20                | 4,80 | 48,0     | 4,30                     | 15,24 | 41,35                             | 0,42 |
| Витамины мг.        |      |          |                          |       | Энергетическая<br>ценность (ккал) |      |
| A                   | B1   | B2       | PP                       | C     |                                   |      |
| 2,43                | 0,02 | 1,62     | 0,46                     | 1,33  | 121,00                            |      |

Способ приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют масло сливочное (50%).

Температура подачи блюда +65 С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 361

### Пюре картофельное

| Наименование продукта                                   | Расход продукта на 1 изд. |              |
|---|---------------------------|--------------|
|   | Вес брутто, г             | Вес нетто, г |
| Картофель   |                           |              |
| с 01.09 по 31.10 х/о – 25%;                             | 98,0                      | 73,5         |
| с 01.11 по 31.12 х/о – 30%                              | 105,0                     | 73,5         |
| с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%                           | 113,1                     | 73,5         |
| с 01.03 по 31.08 х/о – 40%                              | 122,5                     | 73,5         |
| т/о-3%  |                           |              |
| масса отварного картофеля                               |                           | 71,3         |
| Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное | 28,0                      | 28,0         |
| Масло сливочное несоленое                               | 2,5                       | 2,5          |
| Соль йодированная с пониженным содержанием натрия       | 0,25                      | 0,25         |
| Выход   |                           | 100          |

В 100 г данного блюда содержится

| Пищевые вещества г. |      |          | Минеральные вещества мг. |       |                                   |      |
|---------------------|------|----------|--------------------------|-------|-----------------------------------|------|
| Белки               | Жиры | Углеводы | Ca                       | Mg    | P                                 | Fe   |
| 2,65                | 4,65 | 18,15    | 36,72                    | 15,56 | 54,67                             | 0,49 |
| Витамины мг.        |      |          |                          |       | Энергетическая<br>ценность (ккал) |      |
| A                   | B1   | B2       | PP                       | C     |                                   |      |
| 0,06                | 0,07 | 7,02     | 0,64                     | 2,09  | 131,00                            |      |

Способ приготовления:

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

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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 42/2

### Макаронь отварные

| Наименование продукта                                | Расход продукта на 1 изд. |              |
|--|---------------------------|--------------|
|  | Вес брутто, г             | Вес нетто, г |
| Макаронь<br>или                                      | 36,0                      | 36,0         |
| Масло сливочное несоленое                            | 4,5                       | 4,5          |
| Соль йодированная с пониженным<br>содержанием натрия | 0,5                       | 0,5          |
| Выход  |                           | 100          |

В 100 г данного блюда содержится

| Пищевые вещества, г |      |          | Минеральные вещества, мг |      |       |                                   |
|---------------------|------|----------|--------------------------|------|-------|-----------------------------------|
| Белки               | Жиры | Углеводы | Ca                       | Mg   | P     | Fe                                |
| 4,20                | 4,80 | 48,00    | 4,21                     | 5,55 | 25,10 | 0,54                              |
| Витамины, мг        |      |          |                          |      |       | Энергетическая<br>ценность (ккал) |
| A                   | B1   | B2       | PP                       | C    |       |                                   |
| 0,03                | 0,04 | 0,01     | 0,36                     | 0    |       | 138,0                             |

Способ приготовления:

Макаронь (или лапшу) засыпать, помешивая, в кипящую подсоленную воду (1 л воды на 100 г продукта), и отварить до готовности. Готовую вермишель откинуть на сито, дать стечь воде и перемешать с прокипяченным сливочным маслом.

Требования:

Форма: вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся, вкус и запах свойственный отварной вермишели и сливочного масла.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 42/3

#### Каша рисовая вязкая

| Наименование продукта                             | Расход продукта на 1 изд. |              |
|---|---------------------------|--------------|
|   | Вес брутто, г             | Вес нетто, г |
| Крупа рисовая                                     | 29,4                      | 29,4         |
| Вода питьевая                                     | 62,0                      | 62,0         |
| масса готовой каши                                |                           | 82,0         |
| Масло сливочное несоленое                         | 4,1                       | 4,1          |
| Соль йодированная с пониженным содержанием натрия | 0,25                      | 0,25         |
| Выход   |                           | 100          |

В 100 г данного блюда содержится

| Пищевые вещества г. |      |          | Минеральные вещества мг. |       |        |                                   |
|---------------------|------|----------|--------------------------|-------|--------|-----------------------------------|
| Белки               | Жиры | Углеводы | Ca                       | Mg    | P      | Fe                                |
| 4,20                | 4,80 | 48,0     | 4,30                     | 15,24 | 41,35  | 0,42                              |
| Витамины мг.        |      |          |                          |       |        | Энергетическая<br>ценность (ккал) |
| A                   | B1   | B2       | PP                       | C     |        |                                   |
| 2,43                | 0,02 | 1,62     | 0,46                     | 1,33  | 121,00 |                                   |

Способ приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют масло сливочное (50%).

Температура подачи блюда +65 С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 117

### Каша гречневая рассыпчатая

| Наименование продукта                             | Расход продукта на 1 изд. |              |
|---|---------------------------|--------------|
|   | Вес брутто, г             | Вес нетто, г |
| Крупа гречневая ядрица                            | 46,0                      | 46,0         |
| Или   |                           |              |
| Хлопья гречневые, не требующие варки*             | 46,0                      | 46,0         |
| Вода питьевая                                     | 70,0                      | 70,0         |
| Масло сливочное несоленое                         | 4,0                       | 4,0          |
| Соль йодированная с пониженным содержанием натрия | 0,25                      | 0,25         |
| Выход   |                           | 100          |

В 100 г данного блюда содержится

| Пищевые вещества г. |      |          | Минеральные вещества мг. |       |        |      |
|---------------------|------|----------|--------------------------|-------|--------|------|
| Белки               | Жиры | Углеводы | Ca                       | Mg    | P      | Fe   |
| 1,70                | 2,88 | 16,10    | 9,49                     | 90,18 | 135,08 | 3,03 |

| Витамины мг. |      |      |      |   | Энергетическая<br>ценность (ккал) |
|--------------|------|------|------|---|-----------------------------------|
| A            | B1   | B2   | PP   | C |                                   |
| 0,02         | 0,14 | 0,07 | 1,64 | 0 | 72,0                              |

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

Требования:

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

\*Способ приготовления при использовании хлопьев, не требующих варки:

Воду доводят до кипения, заливают кипящей жидкостью хлопья, тщательно перемешивают, чтобы не было комков, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 52

### Сложный гарнир (картофельное пюре + капуста тушёная)

#### Картофельное пюре

| Наименование продукта                             | Расход продукта на 1 изд. |              |
|---|---------------------------|--------------|
|   | Вес брутто, г             | Вес нетто, г |
| Картофель   |                           |              |
| с 01.09 по 31.10 х/о – 25%;                       | 98,0                      | 73,5         |
| с 01.11 по 31.12 х/о – 30%                        | 105,0                     | 73,5         |
| с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%                     | 113,1                     | 73,5         |
| с 01.03 по 31.08 х/о – 40%                        | 122,5                     | 73,5         |
| т/о-3%  |                           |              |
| масса отварного картофеля                         |                           | 71,3         |
| Молоко стерилизованное 3,2% жирности              | 28,0                      | 28,0         |
| Масло сливочное несоленое                         | 2,5                       | 2,5          |
| Соль йодированная с пониженным содержанием натрия | 0,25                      | 0,25         |
| Выход   |                           | 100          |

В 100 г данного блюда содержится

| Пищевые вещества г. |      |          | Минеральные вещества мг. |       |       |      |
|---------------------|------|----------|--------------------------|-------|-------|------|
| Белки               | Жиры | Углеводы | Ca                       | Mg    | P     | Fe   |
| 2,17                | 3,12 | 5,36     | 36,72                    | 15,56 | 54,67 | 0,49 |

  

| Витамины мг. |      |      |      |      | Энергетическая<br>ценность (ккал) |
|--------------|------|------|------|------|-----------------------------------|
| A            | B1   | B2   | PP   | C    |                                   |
| 0,06         | 0,07 | 7,02 | 0,64 | 2,09 | 82,60                             |

Способ приготовления:

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

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

#### Капуста тушёная

| Наименование продукта | Расход продукта на 1 изд. |              |
|-----------------------|---------------------------|--------------|
|                       | Вес брутто, г             | Вес нетто, г |
| Капуста белокочанная  | 157,6                     | 126,0        |
| или капуста квашеная  | 154,3                     | 108,0        |
| Масло сливочное       | 5,4                       | 5,4          |
| Морковь красная       | 6,0                       | 4,8          |
| Лук репчатый          | 8,52                      | 7,2          |
| Томат                 | 9,6                       | 9,6          |

|   |      |     |
|---|------|-----|
| Мука пшеничная                                    | 1,4  | 1,4 |
| Сахар   | 3,6  | 3,6 |
| Соль йодированная с пониженным содержанием натрия | 0,35 | 0,3 |
| Выход   |      | 100 |

В 100 г данного блюда содержится

| Пищевые вещества г. |      |          | Минеральные вещества мг. |       |                                   |      |
|---------------------|------|----------|--------------------------|-------|-----------------------------------|------|
| Белки               | Жиры | Углеводы | Ca                       | Mg    | P                                 | Fe   |
| 3,27                | 4,11 | 5,82     | 25,9                     | 10,80 | 21,56                             | 0,31 |
| Витамины мг.        |      |          |                          |       | Энергетическая<br>ценность (ккал) |      |
| A                   | B1   | B2       | PP                       | C     |                                   |      |
| 0,01                | 0,03 | 0,02     | 0,36                     | 9,87  | 69,16                             |      |

Способ приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассированные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.