"УТВЕРЖДАЮ"
Директор КГУ "Общеобразовательная школа №52
отдела образования города Атырау Управления
образования Атырауской области
_____Р.Турганова
«20» 10 2026 год

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза, (я) яйца, (МП) молочные продукты, (Г) – глютен, (Р) рыба.

САЛАТЫ

БУТЕРБРОДЫ.

Технологическая карта № 1
Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Огурец свежий Лук зеленый Подсолнечное масло	60 4 3	57 3 3				
ВЫХОД		**60**	**0,3**	**3,1**	**0,9**	**32,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – нет

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	29,1	0	1,9	5,3	4,1	0,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,1	0	8	0
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	7,5	7,2	3,8	75,6	0,2	0

Технология приготовления:
Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают тонкими ломтиками. Перед отпуском поливают растительным маслом и посыпают мелко нарезанным луком зеленым.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.
Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор КГУ "Общеобразовательная школа №52 отдела образования города Атырау Управления образования Атырауской области
_____Р.Турганова
«_____»_____2026 год

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза, (я) яйца, (МП) молочные продукты, (Г) – глютен, (Р) рыба.

САЛАТЫ

БУТЕРБРОДЫ.

Технологическая карта № 1
Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Огурец свежий Лук зеленый Подсолнечное масло	60 4 3	57 3 3				
ВЫХОД		**60**	**0,3**	**3,1**	**0,9**	**32,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	29,1	0	1,9	5,3	4,1	0,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,1	0	8	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	7,5	7,2	3,8	75,6	0,2	0

Технология приготовления:
Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают тонкими ломтиками. Перед отпуском поливают растительным маслом и посыпают мелко нарезанным луком зеленым.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.
Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: соответствует сорту огурцов
Вкус: свойственный свежим огурцам.
Запах: огурцов и растительного масла

Технологическая карта № 2
Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Огурец свежий Лук зеленый Подсолнечное масло	79 5 5	75 4 5				
ВЫХОД		**80**	**1,38**	**5,1**	**1,15**	**52,42**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	38,1	0	31	7	5,4	0,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,2	0	10,4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	9,9	9,4	5	99	0,2	0

Технология приготовления:
Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают тонкими ломтиками. Перед отпуском поливают растительным маслом и посыпают мелко нарезанным луком зеленым.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: соответствует сорту огурцов
Вкус: свойственный свежим огурцам.

Запах: огурцов и растительного масла

Технологическая карта № 3
Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Огурец свежий Лук зеленый Подсолнечное масло	90 9 5	88 7 5				
ВЫХОД		**100**	**1,43**	**5,1**	**1,1**	**54,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	46.1	0	3.2	8	6.8	0.7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0.2**	**0**	**13.3**	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	12.3	11.5	6	119.7	0.3	0

Технология приготовления:

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают тонкими ломтиками. Перед отпуском поливают растительным маслом и посыпают мелко нарезанным луком зеленым.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: соответствует сорту огурцов
Вкус: свойственный свежим огурцам.
Запах: огурцов и растительного масла

Технологическая карта № 4

Салат из свежих огурцов и сладкого перца.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Огурцы свежие Перец сладкий Масло растительное Зелень	65 45 5 5	59 33 5 3				
ВЫХОД		**100**	**0,6**	**5,2**	**1,6**	**55,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	52,3	0	3,8	9	33,3	0,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0,1	21,1	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	10	12,9	6,8	122,3	0,2	0

Технология приготовления:

Свежие огурцы и перец сладкий моют, чистят, нарезают кусочками или соломкой. Соединяют, перемешивают. При подаче поливают растительным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью и сыром.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам,
Запах: овощей и растительного масла

Технологическая карта № 5

Салат из свежих огурцов и сладкого перца.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Огурцы свежие Перец сладкий Масло растительное Зелень	60 30 4 4	54 21 4 2				
ВЫХОД		**80**	**0,5**	**4,1**	**1,3**	**44,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	42,3	0	3,0	7,4	25,3	08
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,2	0,1	16,6	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	8	10,5	5,6	100,3	0,2	0

Технология приготовления:

Свежие огурцы и перец сладкий моют, чистят, нарезают кусочками или соломкой. Соединяют, перемешивают. При подаче поливают растительным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью и сыром.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам,
Запах: овощей и растительного масла

Технологическая карта № 6

Салат из свежих огурцов и сладкого перца.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Огурцы свежие Перец сладкий Масло растительное Зелень	47 18 3 4	42 13 3 2				
ВЫХОД		**60**	**0,3**	**3,1**	**0,9**	**32,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	30,2	0	2,2	5,4	15,8	0,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,2	0	11,1	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	6,3	7,5	4	72,4	0,1	0

Технология приготовления:

Свежие огурцы и перец сладкий моют, чистят, нарезают кусочками или соломкой. Соединяют, перемешивают. При подаче поливают растительным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью и сыром.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам,
Запах: овощей и растительного масла

Технологическая карта № 7

Овощная нарезка 1 вариант

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Морковь Капуста белокочанная Сладкий перец	33 33 10	27 27 6				
ВЫХОД		**60**	**0,8**	**0,1**	**4,1**	**20,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	304,1	0	0,5	14,9	16	1,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0,1	14,8	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	9,6	14,6	5,8	138,6	0,2	0

Технология приготовления:

Морковь, капусту, перец болгарский нарезают средними ломтиками. Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный

Вкус: свойственный свежим овощам.
Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта № 8

Овощная нарезка 1 вариант

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Морковь Капуста белокочанная Сладкий перец	43 43 15	36 33 11				
ВЫХОД		**80**	**1,0**	**0,2**	**5,7**	**29,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	308,8	0	0,5	22,5	24,24	1,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0,1	26,3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	9,9	9,4	5	99	0,2	0

Технология приготовления:

Морковь, капусту, помидоры , перец болгарский нарезают средними ломтиками. Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам.
Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта № 9

Овощная нарезка 1 вариант

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Морковь Капуста белокочанная Сладкий перец	50 50 20	42 43 15				
ВЫХОД		**100**	**1,3**	**0,2**	**7,0**	**36,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	356,1		0,7	20,4	22,2	1,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,4	0,1	19,7	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	12,6	18,9	7,6	177,5	0,2	0

Технология приготовления:

Морковь, капусту, перец болгарский нарезают средними ломтиками. Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

Цвет: овощей- натуральный

Вкус: свойственный свежим овощам.

Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта № 10

Овощная нарезка 2 вариант

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Морковь сырая Капуста пекинская сырая Сладкий перец	26 27 24	21 23 18				
ВЫХОД		**60**	**0,6**	**0,1**	**1,9**	**11,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	308,8	0	0,5	22,5	24,24	1,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0,1	26,3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	9,9	9,4	5	99	0,2	0

Технология приготовления: Морковь нарезают соломкой, капусту, перец болгарский нарезают средними ломтиками. Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 □С. Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

Цвет: овощей- натуральный

Вкус: свойственный свежим овощам.

Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта № 11

Овощная нарезка 2 вариант

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Морковь Капуста пекинская сырая Сладкий перец	35 39 27	29 31 20				
ВЫХОД		**80**	**0,7**	**0,2**	**2,5**	**15,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	414	0	0,6	31,7	29,3	1,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0,1	35,3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	19,0	21,7	0,5	158	0,4	0

Технология приготовления:
Морковь нарезают соломкой, капусту, перец болгарский нарезают средними ломтиками. Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

Цвет: овощей- натуральный

Вкус: свойственный свежим овощам.

Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта № 12

Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Помидоры свежие Огурец свежие Лук зеленый Подсолнечное масло Йодированная соль	44 19 6 3 0,1	40 15 3 3 0,1				
ВЫХОД		**60**	**0,5**	**3,1**	**1,4**	**36,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	48,3	0	2,2	4	9,1	0,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0	16,2	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	6,9	11,2	5,4	117,2	0,2	0

Технология приготовления:

Помидоры и огурцы свежие режут тонкими ломтиками.
Перед отпуском поливают растительным маслом и посыпают мелко нарезанным луком зеленым.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные огурцы и помидоры уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам, в меру соленый
Запах: овощей и растительного масла

Технологическая карта № 13

Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Помидоры свежие Огурец свежие Лук зеленый Подсолнечное масло Йодированная соль	58 23 8 5 0,1	50 18 7 5 0,1				
ВЫХОД		**80**	**0,6**	**3,1**	**1,9**	**38,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	62,9	0	2,3	5,1	11,9	0,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0,1	21,1	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	8,9	14,6	7	152,4	0,3	0

Технология приготовления:

Помидоры и огурцы свежие режут тонкими ломтиками.
Перед отпуском поливают растительным маслом и посыпают мелко нарезанным луком зеленым.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные огурцы и помидоры уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам, в меру соленый
Запах: овощей и растительного масла

Технологическая карта № 14

Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Помидоры свежие Огурец свежие Лук зеленый Подсолнечное масло Йодированная соль	68 35 10 5 0,2	60 27 8 5 0,2				
ВЫХОД		**100**	**1,3**	**3,9**	**1,4**	**46,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	77.7	0	3.6	6.8	14.6	1.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0.5	0.1	25.9	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	11.5	18.1	8.7	189	0.4	0

Технология приготовления:

Помидоры и огурцы свежие режут тонкими ломтиками.

Перед отпуском поливают растительным маслом и посыпают мелко нарезанным луком зеленым.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные огурцы и помидоры уложены горкой, заправлены растительным маслом, посыпаны зеленью.

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

Цвет: овощей натуральный

Вкус: свойственный свежим овощам, в меру соленый

Запах: овощей и растительного масла

Технологическая карта № 15

Салат из помидоров и сладкого перца.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Помидоры свежие Перец сладкий Масло растительное Сыр Зелень	65 45 5 8 5	55 40 5 8 3				
ВЫХОД		**100**	**2,8**	**5,3**	**2,2**	**68,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые Волокна**
	86	0	4,3	6,7	43,3	1,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	0,7	0,1	32,8	0,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	27,9	30	9,5	174,6	0,3	0

Технология приготовления:

К нарезанным помидорам прибавляют печеный очищенный перец. При подаче поливают растительным маслом, посыпают тертым сыром и мелко нарезанной петрушкой.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью и сыром.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам,
Запах: овощей и растительного масла

Технологическая карта № 16

Салат из помидоров и сладкого перца.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Помидоры свежие Перец сладкий Масло растительное Сыр Зелень	55 38 4 6 4	47 33 4 6 2				
ВЫХОД		**80**	**2,3**	**5,3**	**2,1**	**58,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые Волокна**
	82	0	3,3	5,7	33,3	1,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	0,5	0,1	26,8	0,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	25,9	26	7,5	154,6	0,2	0

Технология приготовления:

К нарезанным помидорам прибавляют печеный очищенный перец. При подаче поливают растительным маслом, посыпают тертым сыром и мелко нарезанной петрушкой.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью и сыром.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам,
Запах: овощей и растительного масла

Технологическая карта № 17

Салат из помидоров и сладкого перца.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Помидоры свежие Перец сладкий свеж. Масло растительное Сыр Зелень	33 37 3 3 3	27 27 3 3 1				
ВЫХОД		**60**	**0,49**	**2,56**	**1,78**	**32,18**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	55,9	0	2,7	4,4	32,4	0,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0,1	21,6	0,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**

	25,2	23,2	6,2	105,1	0,2	0

Технология приготовления:

К нарезанным помидорам прибавляют печеный очищенный перец. При подаче поливают растительным маслом, посыпают тертым сыром и мелко нарезанной петрушкой.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью и сыром.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам,
Запах: овощей и растительного масла

Технологическая карта № 18

Нарезка из помидоров и огурцов

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Помидоры свежие	40	30				
Огурец свежий	35	30				
ВЫХОД		**60**	**0,5**	**0,1**	**1,3**	**8,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	46,9	0	0,3	5	8,1	0,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0	14,2	0

Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	6,4	10,8	5,4	115,1	0,2	0

Технология приготовления:

Помидоры и свежие огурцы свежие обдают кипятком, режут тонкими ломтиками. Раскладывают на тарелку.
Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам.
Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта № 19

Нарезка из помидоров и огурцов

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Помидоры свежие	45	38				
Огурец свежий	45	43				
ВЫХОД		**80**	**0,5**	**0,1**	**1,5**	**10,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	55,2	0	0,3	6,2	9,5	0,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12

	0	0	0,3	0	16,6	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	7,8	12,7	6,4	135,8	0,2	0

Технология приготовления:

Помидоры и свежие огурцы свежие обдают кипятком, режут тонкими ломтиками. Раскладывают на тарелку.
Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 □С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам, в меру соленый
Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта № 20
Салат из брокколи, огурцов, помидоров и перца сладкого

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Брокколи Помидоры свежие Огурец свежий Перец сладкий Масло растительное Йодированная соль	50 15 10 13 3 0,1	39 11 9 7 3 0,1				
ВЫХОД		**60**	**1,2**	**3,1**	**1,3**	**37,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	59.5	0	2.3	47.9	36.3	1.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**

	0	0.1	0.6	0.1	19.2	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	17.7	21.5	7.4	119	0.3	0

Технология приготовления:
Нарезать помидоры. Добавьте огурцы, сладкий перец. Соцветия капусты отварите в подсоленном кипятке три минуты, если они некрупные, и чуть больше по времени, если соцветия крупнее.
Сразу же опустите капусту в холодную воду, чтобы сохранить ее цвет и прекратить процесс приготовления.
Откиньте на сито.
Добавьте остывшую капусту к овощам и полейте растительным маслом.

Перемешайте овощной салат с капустой брокколи и подавайте к столу.
Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам, вареной капусте
Запах: свойственный входящим в состав овощам.

Технологическая карта № 21
Салат из брокколи, огурцов, помидоров и перца сладкого

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Брокколи Помидоры свежие Огурец свежий Перец сладкий Масло растительное Йодированная соль	55 17 13 15 3 0,1	43 14 12 11 3 0,1				
ВЫХОД		**80**	**1,5**	**3,1**	**1,7**	**40,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	67.1	0	2.4	52.9	40.6	1.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**

	0.1	0.1	0.7	0.1	21.8	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	19.8	24	8.4	134.9	0.3	0

Технология приготовления:
Нарезать помидоры. Добавьте огурцы, сладкий перец. Соцветия капусты отварите в подсоленном кипятке три минуты, если они некрупные, и чуть больше по времени, если соцветия крупнее.
Сразу же опустите капусту в холодную воду, чтобы сохранить ее цвет и прекратить процесс приготовления.
Откиньте на сито.
Добавьте остывшую капусту к овощам и полейте растительным маслом.

Перемешайте овощной салат с капустой брокколи и подавайте к столу.
Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.

Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам, вареной капусте
Запах: свойственный входящим в состав овощам.

Технологическая карта № 22

Салат из брокколи, огурцов, помидоров и перца сладкого

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Брокколи Помидоры свежие Огурец свежий Перец сладкий Масло растительное Йодированная соль	65 23 13 20 5 0,2	50 19 11 15 5 0,2				
ВЫХОД		**100**	**1,6**	**5,2**	**2,0**	**60,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	81.9	0	3.8	62.7	50	1.6

	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0.1	0.1	0.8	0.1	27	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	23.4	29	10.1	164.8	0.4	0

Технология приготовления:
Нарезать помидоры. Добавьте огурцы, сладкий перец. Соцветия капусты отварите в подсоленном кипятке три минуты, если они некрупные, и чуть больше по времени, если соцветия крупнее.
Сразу же опустите капусту в холодную воду, чтобы сохранить ее цвет и прекратить процесс приготовления.
Откиньте на сито.
Добавьте остывшую капусту к овощам и полейте растительным маслом.
Перемешайте овощной салат с капустой брокколи и подавайте к столу.
Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам, вареной капусте
Запах: свойственный входящим в состав овощам.

Технологическая карта № 23

Палочки из моркови и огурца

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Морковь	35	28				
Огурец свежий	34	32				
ВЫХОД		**60**	**0,3**	**0,1**	**2,0**	**10,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	390,3	0	0,1	6,3	2,6	0,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,2	0,1	7,5	0

Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	8,3	11,7	4,7	119,6	0,1	0

Технология приготовления блюда

Овощи хорошо помыть, почистить. Нарезать длинными прямоугольными палочками.

Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку или как подгарнировка

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму палочек.

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

Цвет: овощей- натуральный

Вкус: свойственный свежим овощам.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 24

Палочки из моркови и огурца

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Морковь	46	38				
Огурец свежий	44	42				
ВЫХОД		**80**	**0,4**	**0,1**	**2,3**	**12,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	512,7	0	0,2	8,2	3,4	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0,1	9,8	0

Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	10,9	15,3	6,2	156,4	0,2	0

Технология приготовления блюда

Овощи хорошо помыть, почистить. Нарезать длинными прямоугольными палочками Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.

Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку или как подгарнировка

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму палочек.

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

Цвет: овощей- натуральный

Вкус: свойственный свежим овощам.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 25

Салат из огурцов и листьев салата

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Огурцы свежие Листовой салат Масло растительное Йодированная соль	65 43 5 0,2	62 33 5 0,2				
ВЫХОД		**100**	**0,6**	**5,2**	**1,6**	**55,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**

	85,3	0	3,3	5,9	8,9	0,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0	23,6	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	28.4	13,7	6,9	155.5	0,5	0

Технология приготовления:

Огурцы и листья салата моют, обдают кипятком и режут огурцы тонкими ломтиками, а листья салата соломкой. Раскладывают на тарелку, заправляют маслом растительным Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.

Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные огурцы сохраняют форму.

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

Цвет: овощей- натуральный зеленый

Вкус: свойственный свежим овощам.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 26

Салат из огурцов и листьев салата

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Огурцы свежие Листовой салат Масло растительное Йодированная соль	55 30 4 0,1	52 24 4 0,1				
ВЫХОД		**80**	**0,5**	**4,1**	**1,2**	**43,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	80.3	0	3,3	5,9	8,5	0,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0	20,6	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	25.4	13,7	6,8	145.5	0,5	0

Технология приготовления:

Огурцы и листья салата моют, обдают кипятком и режут огурцы тонкими ломтиками, а листья салата соломкой. Раскладывают на тарелку, заправляют маслом растительным
Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 □С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные огурцы сохраняют форму.

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

Цвет: овощей- натуральный зеленый

Вкус: свойственный свежим овощам.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 27

Салат из огурцов и листьев салата

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Огурцы свежие Листовой салат Масло растительное Йодированная соль	40 25 3 0,1	38 20 3 0,1				
ВЫХОД		**60**	**0,4**	**3,1**	**0,9**	**33,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	70.3	0	2,3	4,9	7,5	0,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,2	0	20,6	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	23.4	12,7	5,8	135.5	0,3	0

Технология приготовления:

Огурцы и листья салата моют, обдают кипятком и режут огурцы тонкими ломтиками, а листья салата соломкой. Раскладывают на тарелку, заправляют маслом растительным Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 □С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные огурцы сохраняют форму.

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

Цвет: овощей- натуральный зеленый

Вкус: свойственный свежим овощам.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № 28

Салат с фасолью и огурцами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Фасоль сухая Огурец свежий Лук репчатый Подсолнечное масло Йодированная соль	26 30 12 5 0,2	26 27 10 5 0,2				
ВЫХОД		**100**	**5,4**	**5,5**	**9,0**	**111,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	28.8	0	3.1	3	2.8	6.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0.1	1.2	0.1	30.8	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	32.2	103.4	32	309.4	1.5	0.1

Технология приготовления:

Огурцы нарезают крупными кубиком. Лук нарезают средним кубиком . Фасоль сухую отваривают. Соединяют все овощи . Перед отпуском поливают растительным маслом и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая, фасоль сохраненная форму
Цвет: овощей и фасоли натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам и фасоли , в меру соленый
Запах: овощей, фасоли и растительного масла.

Технологическая карта № 29

Салат с фасолью и огурцами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Фасоль сухая Огурец свежий Лук репчатый Подсолнечное масло Йодированная соль	20 25 10 4 0,2	20 23 8 4 0,2				
ВЫХОД		**80**	**4,2**	**4,4**	**7,0**	**87,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	23	0	2.5	2.5	2.3	4.9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0	0.9	0.1	23.9	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	25.2	80	24.8	241.2	1.2	0.1

Технология приготовления:

Огурцы нарезают крупными кубиком. Лук нарезают средним кубиком . Фасоль сухую отваривают. Соединяют все овощи . Перед отпуском поливают растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленью. Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая, фасоль сохраненная форму
Цвет: овощей и фасоли натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам и фасоли , в меру соленый
Запах: овощей, фасоли и растительного масла.

Технологическая карта № 30

Салат с фасолью и огурцами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Фасоль сухая Огурец свежий Лук репчатый Подсолнечное масло Йодированная соль	15 20 7 3 0,1	15 16 5 3 0,1				

ВЫХОД		**60**	**3,1**	**3,3**	**5,3**	**65,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	17.8	0	1.9	1.9	1.8	3.7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0	0.7	0.1	18.1	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	18.8	60	18.6	181.6	0.9	0

Технология приготовления:

Огурцы нарезают крупными кубиком. Лук нарезают средним кубиком . Фасоль сухую отваривают Соединяют все овощи . Перед отпуском поливают растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленью. Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая, фасоль сохраненная форму
Цвет: овощей и фасоли натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам и фасоли , в меру соленый
Запах: овощей, фасоли и растительного масла .

Технологическая карта № 31

Салат Свеколка с сыром

Наименование Продукта	Вес брутто	Вес Нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Свекла Полутвердый сыр не менее 40% жирности Подсолнечное масло	58 15 3	43 15 3				

ВЫХОД		**60**	**4,5**	**6,5**	**3,0**	**88,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	37,1	0	1,9	2	2,2	0,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,1	1	0,1	22,6	0,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	125,3	89,3	11,7	148,3	0,3	0,1

Технология приготовления:

Свеклу отваривают в кожуре. Очищают. Нарезают мелко. Сыр натирают на крупной терке. Свеклу и сыр перемешивают, заправляют маслом.

Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.

Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла сохраняют форму
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая
Цвет: свеклы - натуральный
Вкус: свойственный вареной свекле и сыру
Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта № 32

Салат Свеколка с сыром

Наименование Продукта	Вес брутто	Вес Нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Свекла	81	60				
Полутвердый сыр не менее 40% жирности	15	15				
Подсолнечное масло	5	5				

ВЫХОД		**80**	**4,7**	**8,5**	**4,3**	**112,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	37,6	0	3,2	2,9	3,1	1,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,1	1,1	0,1	30,7	0,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	123,7	95,2	14,6	203,1	0,5	0,1

Технология приготовления:

Свеклу отваривают в кожуре. Очищают. Нарезают мелко. Сыр натирают на крупной терке. Свеклу и сыр перемешивают, заправляют маслом.

Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла сохраняют форму
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая
Цвет: свеклы - натуральный
Вкус: свойственный вареной свекле и сыру
Запах: свойственный входящим в состав овощам.

Технологическая карта № 33

Салат из свеклы с растительным маслом

Наименование Продукта	Вес брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Свекла Подсолнечное масло	80 4	56 4				
ВЫХОД		**60**	**0,7**	**3,0**	**4,2**	**47,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	1,3	0	1,9	2,71	3	1,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,2	0	27	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	7,9	19,5	9,7	182,6	0,4	0

Технология приготовления:

Свеклу отваривают в кожуре. Очищают. Нарезают мелко и заправляют маслом.

Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.

Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму, уложенные в салатник
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный вареной свекле и растительному маслу
Запах: свойственный входящим в состав овощам.

Технологическая карта №34

Салат из свеклы с растительным маслом

			Химический состав	

Наименование Продукта	Вес брутто	Вес нетто	Белки	Жиры	Углев.	Калорийность
Свекла Подсолнечное масло	125 4	116 4				
ВЫХОД		**100**	**1,1**	**4,1**	**6,5**	**68,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	1,9	0	2,5	4,2	4,7	2,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0	42	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	12,4	30,6	15,2	282,6	0,7	0,1

Технология приготовления:

Свеклу отваривают в кожуре. Очищают. Нарезают мелко и заправляют маслом.

Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 □С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму, уложенные в салатник
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный вареной свекле и растительному маслу
Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта № 35

Салат из свеклы с растительным маслом

Наименование Продукта	Вес брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Свекла Подсолнечное масло	105 4	76 4				
ВЫХОД		**80**	**0,9**	**4,0**	**5,5**	**63,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	1,8	0	2,5	3,6	3,9	1,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0	35,5	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	10,4	25,5	12,7	239,7	0,6	0

Технология приготовления:

Свеклу отваривают в кожуре. Очищают. Нарезают мелко и заправляют маслом.

Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму, уложенные в салатник
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный вареной свекле и растительному маслу
Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта № 36

Салат с овощами и яблоками.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель Яблоко Свекла Подсолнечное масло	28 20 30 3	18 17 22 3				
ВЫХОД		**60**	**0,6**	**3,0**	**6,3**	**55,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	1,7	0	2	2,4	5,4	1,0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0,1	13,1	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	5,2	14	7,9	147,4	0,3	0

Технология приготовления:

Отварные картофель и свеклу очищают, нарезают кубиками. Яблоко очищают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кубиками. Ингредиенты перемешивают и заправляют растительным маслом. Салат оформляют ломтиками яблок и зеленью петрушки.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные продукты уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая.
Цвет: соответствует овощам
Вкус: свойственный отварному картофелю и свекле, со вкусом яблок.
Запах: включенных продуктов и растительного масла .

Технологическая карта №37

Салат с овощами и яблоками.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель Яблоко Свекла Подсолнечное масло	40 25 38 5	26 22 28 5				
ВЫХОД		**80**	**0,8**	**5,0**	**8,4**	**83,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	2,2	0	3,2	3,2	7,2	1,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0,1	17	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	6,9	18,5	10,5	196,1	0,5	0

Технология приготовления:

Отварные картофель и свеклу очищают, нарезают кубиками. Яблоко очищают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кубиками. Ингредиенты перемешивают и заправляют растительным маслом. Салат оформляют ломтиками яблок и зеленью петрушки.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные продукты уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая.
Цвет: соответствует овощам
Вкус: свойственный отварному картофелю и свекле, со вкусом яблок.
Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карта № 38

Салат из вареных овощей.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Свекла Морковь Картофель Подсолнечное масло	48 28 60 5	31 22 42 5				
ВЫХОД		**100**	**1,2**	**5,1**	**9,0**	**87,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	286.9	0	3,2	5,4	7,2	1,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,8	0,1	22.8	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	11,3	28,5	15,1	295.9	0,6	0

Технология приготовления:

Отварные картофель, морковь и свеклу очищают, нарезают ломтиками. Перемешивают, добавляют растительное масло.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные продукты уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая.
Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета.
Вкус: свойственный отварному картофелю, моркови и свекле.
Запах: включенных продуктов и растительного масла .

Технологическая карта № 39

Салат из вареных овощей.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Свекла Морковь Картофель Подсолнечное масло	40 19 50 5	29 14 33 5				
ВЫХОД		**80**	**1,0**	**5,0**	**7,3**	**79,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	194,9	0	3,2	4,1	5,9	1,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,7	0,1	18,7	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	8,9	22,5	12,3	237,6	0,5	0

Технология приготовления:

Отварную картофель, морковь и свеклу очищают, нарезают ломтиками. Перемешивают, добавляют растительное масло.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные продукты уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая.
Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета.
Вкус: свойственный отварному картофелю, моркови и свекле.
Запах: включенных продуктов и растительного масла .

Технологическая карта № 50

Салат из вареных овощей.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Свекла Морковь Картофель Подсолнечное масло	30 17 35 3	26 13 28 3				
ВЫХОД		**60**	**0,7**	**4,0**	**5,3**	**61,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	153,9	0	2,5	3,1	4,3	1,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0,1	13,9	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	6,7	16,6	9	174,4	0,4	0

Технология приготовления:

Отварные картофель, морковь и свеклу очищают, нарезают ломтиками. Перемешивают, добавляют растительное масло.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные продукты уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая.
Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета.
Вкус: свойственный отварному картофелю, моркови и свекле.
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 51

Салат из квашеной капусты с растительным маслом.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Капуста квашеная Масло растительное	115 5	95 5				
ВЫХОД		**100**	**0,9**	**5,0**	**2,1**	**57,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	3,7	0	3,3	17,6	6	1,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	1	0,1	10,3	0,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	42,6	40,3	10,3	132,3	0,5	0,3

Технология приготовления блюда

Некислую капусту отжимают от рассола, перебирают, мелко рубят и заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные соломкой продукты уложены горкой, заправлены растительным маслом , можно посыпать зеленью.

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция соответствует капусте.
Цвет: белый с оранжевой морковью, сохраненные свои цвета.
Вкус: свойственный квашеной капусте и растительного масла.
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 52

Салат из квашеной капусты с растительным маслом.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Капуста квашеная Масло растительное	96 4	76 4				
ВЫХОД		**80**	**0,73**	**3,1**	**1,8**	**34,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	3	0	2,7	14,6	5	1,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,8	0,1	8,6	0,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	35,6	33,6	8,6	110,4	0,5	0,2

Технология приготовления блюда

Некислую капусту отжимают от рассола, перебирают, мелко рубят и заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные соломкой продукты уложены горкой, заправлены растительным маслом , можно посыпать зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция соответствует капусте.
Цвет: белый с оранжевой морковью, сохраненные свои цвета.
Вкус: свойственный квашеной капусте и растительного масла
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 53

Салат из квашеной капусты с растительным маслом.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Капуста квашеная Масло растительное	82 3	67 3				
ВЫХОД		**60**	**0,45**	**2,5**	**1,05**	**28,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	2,6	0	2	12,5	4,3	1,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,7	0,1	7,4	0,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	30,4	28,7	7,4	94,3	0,4	0,2

Технология приготовления блюда

Некислую капусту отжимают от рассола, перебирают, мелко рубят и заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные соломкой продукты уложены горкой, заправлены растительным маслом , можно посыпать зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция соответствует капусте.
Цвет: белый с оранжевой морковью, сохраненные свои цвета.
Вкус: свойственный квашеной капусте и растительного масла
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 54

Салат Горное солнце

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Капуста белокочанная Морковь Огурец свежий Подсолнечное масло Йодированная соль	40 20 15 3 0,1	32 16 14 3 0,1				
ВЫХОД		**60**	**0,9**	**3,3**	**3,3**	**46,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	13,4	0	2,3	32	14,2	1,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0,1	9,7	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	14,1	22,1	7,6	111,3	0,2	0

Технология приготовления:

Капусту белокочанную шинкуют, морковь нарезают соломкой, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют соль, утрамбовывают деревянным пестиком и нагревают, пока слой капусты не осядет, затем быстро охлаждают. Нарезают свежие огурцы и смешивают с капустой. При отпуске заправляют растительным маслом.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом, посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.
Цвет: соответствует овощам
Вкус: свойственный капусте, огурцам и свежей моркови
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 55

Салат Горное солнце

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Капуста белокочанная Морковь Огурец свежий Подсолнечное масло Йодированная соль	56 23 18 5 0,2	45 17 17 5 0,2				
ВЫХОД		**80**	**1,1**	**4,3**	**4,0**	**59,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	16,4	0	3,1	44,4	19,6	1,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0,1	12,9	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	19	27,4	9,5	144,9	0,3	0,1

Технология приготовления:

Капусту белокочанную шинкуют, морковь нарезают соломкой, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют соль, утрамбовывают деревянным пестиком и нагревают, пока слой капусты не осядет, затем быстро охлаждают. Нарезают свежие огурцы и смешивают с капустой. При отпуске заправляют растительным маслом.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом, посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.
Цвет: соответствует овощам
Вкус: свойственный капусте, огурцам и свежей моркови.
Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карта № 56

Салат из капусты белокочанной с фасолью и морковью

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Капуста белокочанная Морковь Фасоль сухая Подсолнечное масло Йодированная соль	40 13 8 4 0,1	32 9 8 4 0,1				
ВЫХОД		**60**	**2,0**	**4,2**	**4,1**	**63,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	147.4	0	3	31.6	13.3	2.9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0	0.5	0.1	16.4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	21.4	41.9	13.3	177.7	0.6	0

Технология приготовления:

Капусту белокочанную нарезают соломкой, солят и помнут руками до образования сока. Фасоль отваривают. Морковь моют, очищают и нарезают соломкой. Также слегка помять. Овощи и фасоль соединяют, заправляют подсолнечным маслом.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом, посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.
Цвет: соответствует овощам
Вкус: свойственный капусте, свежей моркови.
Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карта № 57

Салат из капусты белокочанной с фасолью и морковью

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Капуста белокочанная Морковь Фасоль сухая Подсолнечное масло Йодированная соль	55 15 10 4 0,1	44 11 10 4 0,1				
ВЫХОД		**80**	**2,5**	**4,2**	**5,3**	**71,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	171.2	0	3.1	43	18.2	3.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0	0.7	0.1	21.2	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	27.9	53.2	16.9	227.6	0.7	0

Технология приготовления:

Капусту белокочанную нарезают соломкой, солят и помнут руками до образования сока. Фасоль отваривают. Морковь моют, очищают и нарезают соломкой. Также слегка помять. Овощи и фасоль соединяют, заправляют подсолнечным маслом.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом, посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.
Цвет: соответствует овощам
Вкус: свойственный капусте, свежей моркови.
Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карта № 58

Салат из капусты белокочанной с фасолью и морковью

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Капуста белокочанная Морковь Фасоль сухая Подсолнечное масло Йодированная соль	65 18 13 5 0,1	54 14 13 5 0,1				
ВЫХОД		**100**	**3,2**	**5,3**	**6,6**	**89,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	206	0	3.8	50.9	21.5	4.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0	0.8	0.1	26.3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	34.2	67.3	21.3	281.5	0.9	0.1

Технология приготовления:

Капусту белокочанную нарезают соломкой, солят и помнут руками до образования сока. Фасоль отваривают. Морковь моют, очищают и нарезают соломкой. Также слегка помять. Овощи и фасоль соединяют, заправляют подсолнечным маслом.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом, посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.
Цвет: соответствует овощам
Вкус: свойственный капусте, свежей моркови.
Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карта № 59

Салат из свежей капусты с морковью

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Капуста белокочанная Морковь Лук репчатый Подсолнечное масло Йодированная соль	45 19 7 3 0,2	36 15 6 3 0,2				
ВЫХОД		**60**	**0,6**	**3,1**	**2,3**	**38,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	207,4	0	2,4	35,9	15,3	1,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0,1	10,3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	16,4	16,3	5,7	128,6	0,2	0

Технология приготовления:

Капусту белокочанную шинкуют, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют соль, утрамбовывают деревянным пестиком и нагревают, пока слой капусты не осядет, затем быстро охлаждают. Морковь и лук шинкуют и смешивают с капустой. При отпуске заправляют растительным маслом.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом, посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.
Цвет: соответствует овощам
Вкус: свойственный свежей капусте, моркови и луку.
Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карта № 60

Салат из свежей капусты с морковью

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Капуста белокочанная	60	48				
Морковь	25	20				
Лук репчатый	10	8				
Подсолнечное масло	5	5				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**80**	**0,7**	**5,1**	**3,1**	**60,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	273	0	3,8	47,9	20,4	1,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0,2	13,7	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	21,9	21,8	7,6	171,6	0,2	0

Технология приготовления:

Капусту белокочанную шинкуют, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют соль, утрамбовывают деревянным пестиком и нагревают, пока слой капусты не осядет, затем быстро охлаждают. Морковь и лук шинкуют и смешивают с капустой. При отпуске заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом, посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.
Цвет: соответствует овощам
Вкус: свойственный капусте, моркови и луку.
Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карта № 61

Салат из свежей капусты с морковью

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Капуста белокочанная сырая Морковь сырая Лук репчатый сырой Подсолнечное масло Йодированная соль	77 30 12 5 0,2	62 24 9 5 0,2				
ВЫХОД		**100**	**0,9**	**5,2**	**3,8**	**64,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	273	0	3,8	47,9	20,4	1,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0,2	13,7	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	21,9	21,8	7,6	171,6	0,2	0

Технология приготовления:

Капусту белокочанную шинкуют, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют соль, утрамбовывают деревянным пестиком и нагревают, пока слой капусты не осядет, затем быстро

охлаждают. Морковь и лук шинкуют и смешивают с капустой. При отпуске заправляют растительным маслом.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом, посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.
Цвет: соответствует овощам
Вкус: свойственный капусте, моркови и луку.
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 62

Салат из капусты белокочанной со свеклой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Свекла	25	20				
Морковь	25	20				
Капуста белокочанная	27	22				
Масло растительное	2	2				
Йодированная соль	0,1	0,1				
ВЫХОД		**60**	**0,6**	**2,1**	**3,1**	**33,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	270,8	0	1,4	23,5	10,2	1,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0,1	15,8	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13,4	18	7,2	160,6	0,3	0

Технология приготовления:

Свеклу предварительно отваривают. Сырую морковь и капусту белокочанную нарезают соломкой, вареную свеклу нарезают кубиками. Готовые овощи перемешивают и заправляют растительным маслом.

Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.

Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам, в меру соленый
Запах: свойственный входящим в состав овощами

Технологическая карта №63

Салат из капусты белокочанной со свеклой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Свекла	35	26				
Морковь	25	20				
Капуста белокочанная	27	22				
Масло растительное	2	2				
Йодированная соль	0,1	0,1				
ВЫХОД		**80**	**0,8**	**3,1**	**4,1**	**47,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	325,7	0	2,3	30,5	13,2	1,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0,1	21,1	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	17,4	23	9,2	208,6	0,3	0

Технология приготовления:

Свекулу предварительно отваривают. Сырую морковь и капусту белокочанную нарезают соломкой, вареную свеклу нарезают кубиками. Готовые овощи перемешивают и заправляют растительным маслом.

Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.

Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам, в меру соленый
Запах: свойственный входящим в состав овощами

Технологическая карта № 64

Салат из капусты белокочанной со свеклой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Свекла	45	36				
Морковь	35	28				
Капуста белокочанная	49	39				
Масло растительное	4	4				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**100**	**1,0**	**4,1**	**5,2**	**62,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	380	0	0,6	41,6	18,2	2,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,5	0,1	27,4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	22,9	30,1	12,2	266,5	0,4	0

Технология приготовления:

Свеклу предварительно отваривают. Сырую морковь и капусту белокочанную нарезают соломкой, вареную свеклу нарезают кубиками. Готовые овощи перемешивают и заправляют растительным маслом.

Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 □С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам, в меру соленый
Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта № 65

Салат витаминный с растительным маслом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Свекла Капуста белокочанная Морковь Огурцы свежие Масло растительное	35 35 25 25 5	28 28 19 20 5				
ВЫХОД		**100**	**0,9**	**5,1**	**4,2**	**66,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	282.4	0	3.6	32.3	15.3	1.9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0.4	0.1	29.5	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	19.5	25.8	10.7	233.8	0.4	0

Технология приготовления:

После первичной обработки сырые овощи нарезают, смешивают и заправляют перед самой подачей растительным маслом и сбрызгивают раствором лимонной кислоты.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: сочная,
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 66

Салат витаминный с растительным маслом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Свекла Капуста белокочан. Морковь Огурцы свежие Масло растительное	27 30 18 18 3	22 25 14 16 3				
ВЫХОД		**80**	**0,7**	**3,1**	**3,2**	**43,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	203.7	0	2,3	26.9	12.7	1.4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0.3	0.1	23	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**

	15.6	20.1	8.3	181	0.3	0

Технология приготовления:

После первичной обработки сырые овощи нарезают, смешивают и заправляют перед самой подачей растительным маслом и сбрызгивают раствором лимонной кислоты.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: сочная,
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 67

Салат витаминный с растительным маслом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Свекла Капуста белокочан. Морковь Огурцы свежие Масло растительное	20 20 15 14 3	16 16 13 12 3				
ВЫХОД		**60**	**0,5**	**3,1**	**2,4**	**39,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	168.9	0	2,2	18.5	8.8	1.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0.2	0.1	16.9	0

Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	11.2	14,9	6,2	135	0.2	0

Технология приготовления:

После первичной обработки сырые овощи нарезают, смешивают и заправляют перед самой подачей растительным маслом и сбрызгивают раствором лимонной кислоты.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: сочная,
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 68

Салат Морковка с изюмом.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Морковь Изюм Подсолнечное масло	64 7 2	52 6 2				
ВЫХОД		**60**	**0,5**	**2,1**	**7,5**	**52,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	653.2	0	1.5	6.5	0.9	1.6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12

	0.1	0	0.3	0.1	4.9	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13.8	20.9	7.7	187.8	0.3	0

Технология приготовления:

Сырую подготовленную очищенную морковь нарезают соломкой. Изюм перебирают, заливают кипящей водой и дают набухнуть, смешивают с морковью. Заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный моркови с изюмом
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 69

Салат Морковка с изюмом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Морковь Изюм Подсолнечное масло	80 10 3	68 9 3				
ВЫХОД		**80**	**0,7**	**3,2**	**10,4**	**74,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	816.6	0	2.2	8.3	1.1	2.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**

	0.1	0	0.4	0.1	6.2	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	18.2	27.5	10.1	244.3	0.4	0

Технология приготовления:

Сырую подготовленную очищенную морковь нарезают соломкой. Изюм перебирают, заливают кипящей водой и дают набухнуть, смешивают с морковью. Заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный моркови с изюмом
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 70

Салат Морковка с изюмом.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Морковь Изюм Подсолнечное масло	105 12 4	85 11 4				
ВЫХОД		**100**	**0,9**	**4,2**	**12,7**	**93,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	432,9	0	1,4	5,1	3,1	1,4

	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0,1	6,3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	7,1	18,2	6,3	19,5	0,2	0

Технология приготовления:

Сырую подготовленную очищенную морковь нарезают соломкой. Изюм перебирают, заливают кипящей водой и дают набухнуть, смешивают с морковью. Заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный моркови с изюмом
Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карта № 71

Салат Морковка с сыром.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Морковь Сыр полутвердый Подсолнечное масло Йодированная соль	115 15 5 0,1	92 15 5 0,1				
ВЫХОД		**100**	**3,2**	**7,9**	**5,8**	**108,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – МП (молочный продукт)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**

	947,6	0,1	3,4	8,9	1,1	1,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1	0,1	6,8	0,2
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	80,9	59,9	10	195,4	0,2	0,1

Технология приготовления:

Подготовленную морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, нарезают кубиком.
Подготовленный сыр натирают на терке. Измельченную морковь соединяют с подготовленным сыром, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный моркови и сыра с растительным маслом
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 72

Салат Морковка с сыром.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Морковь Сыр полутвердый Подсолнечное масло Йодированная соль	90 10 5 0,1	66 10 5 0,1				
ВЫХОД		**80**	**3,0**	**7,8**	**4,0**	**98,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – МП (молочный продукт)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	947,6	0,1	3,4	8,9	1,1	1,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1	0,1	6,8	0,2
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	80,9	59,9	10	195,4	0,2	0,1

Технология приготовления

Подготовленную морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, нарезают кубиком.

Подготовленный сыр натирают на терке. Измельченную морковь соединяют с под готовленным сыром, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует ингредиентам

Вкус: свойственный моркови и сыра с растительным маслом

Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 73

Салат Морковка с сыром.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Морковь Сыр полутвердый Подсолнечное масло Йодированная соль	70 7 3 0,1	55 7 3 0,1				
ВЫХОД		**60**	**2,1**	**5,0**	**3,1**	**65,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – МП (молочный продукт)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	734,7	0,1	2,1	6,9	,9	1,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,7	0,1	5,3	0,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	57,6	43,59	7,5	151,4	0,2	0,1

Технология приготовления

Подготовленную морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, нарезают кубиком.

Подготовленный сыр натирают на терке. Измельченную морковь соединяют с под готовленным сыром, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный моркови с растительным маслом
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 74

Салат из цветной капусты и моркови

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Капуста цветная Морковь Лук репчатый Лимон Подсолнечное масло Йодированная соль	90 43 24 2 5 0,1	45 38 21 1 5 0,1				
ВЫХОД		**80**	**1,0**	**3,2**	**2,8**	**43,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	322,5	0	2	11,5	12,8	1,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,5	0,1	14,3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13,5	24,1	7,6	165,2	0,2	0,1

Технология приготовления:
Подготовленную цветную капусту разрезают на соцветия, припускают или отваривают. Подготовленную морковь, лук нарезают соломкой. Все овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам с растительным маслом
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 75

Салат из цветной капусты и моркови

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Капуста цветная Морковь Лук репчатый Лимон Подсолнечное масло Йодированная соль	95 43 24 2 3 0,1	50 38 21 1 3 0,1				
ВЫХОД		**100**	**1,2**	**3,2**	**3,6**	**48,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	462,5	0	2	139	14	2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,6	0,1	17	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	16,5	29,7	9,7	209,2	0,3	0,1

Технология приготовления:

Подготовленную цветную капусту разрезают на соцветия, припускают или отваривают. Подготовленную морковь, лук нарезают соломкой. Все овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам с растительным маслом
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 76

Салат из цветной капусты и моркови

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Капуста цветная Морковь Лук репчатый Лимон Подсолнечное масло Йодированная соль	50 25 17 2 3 0,1	34 19 15 2 3 0,1				

ВЫХОД		**60**	**0,7**	**3,1**	**2,2**	**39,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	268,9	0	2	7,7	8,1	1,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,4	0,1	9,7	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	10,1	17,5	5,9	121,8	0,2	0

Технология приготовления:

Подготовленную цветную капусту разрезают на соцветия, припускают или отваривают. Подготовленную морковь, лук нарезают соломкой. Все овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует ингредиентам

Вкус: свойственный овощам с растительным маслом

Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карта № 77

Салат из цветной капусты, помидоров и зелени с растительным маслом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Помидоры свежие Капуста цветная Салат листья Растительное масло Йодированная соль	45 105 15 5 0,2	43 77 12 5 0,2				
ВЫХОД		**100**	**1,3**	**5,2**	**2,0**	**60,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	55	0	3,5	13	21,7	1,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	0.7	0.1	28	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	17,4	25,5	9,8	196.3	0.4	0.1

***Технология приготовления*:**
Цветную капусту отваривают (20 минут), охлаждают и разбирают на мелкие соцветия, помидоры нарезают ломтиками, листья салата нарезают соломкой .
Все овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.
Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам с растительным маслом
Запах: включенных продуктов и растительного масла

«

Технологическая карта №78

Салат из цветной капусты, помидоров и зелени с растительным маслом

			Химический состав	

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Белки	Жиры	Углев.	Калорийность
Помидоры свежие Капуста цветная Салат листья Растительное масло Йодированная соль	40 95 13 4 0,1	38 72 10 4 0,1				
ВЫХОД		**80**	**1,1**	**4,2**	**1,8**	**49,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	48,4	0	2,8	11,7	19,5	1,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	0.6	0.1	25	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	15,2	22,7	8,7	175,6	0.4	0.1

***Технология приготовления*:**
Цветную капусту отваривают (20 минут), охлаждают и разбирают на мелкие соцветия, помидоры нарезают ломтиками, листья салата нарезают соломкой .
Все овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам с растительным маслом
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 79

Салат из цветной капусты, помидоров и зелени с растительным маслом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Помидоры свежие Капуста цветная Салат листья Растительное масло Йодированная соль	30 80 7 3 0,1	28 60 5 3 0,1				
ВЫХОД		**60**	**0,9**	**3,1**	**1,4**	**37,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	33	0	2,1	9,7	15,5	1,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	0.5	0.1	18,8	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	10,9	17,7	6,7	134,2	0.3	0.1

***Технология приготовления*:**
Цветную капусту отваривают (20 минут), охлаждают и разбирают на мелкие соцветия, помидоры нарезают ломтиками, листья салата нарезают соломкой .
Все овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам с растительным маслом
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карточка № 80

Салат из пекинской капусты и помидоров с зеленым луком

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Пекинская капуста Помидоры Лук зеленый Подсолнечное масло Йодированная соль	50 15 8 2 0,1	41 12 5 2 0,1				
ВЫХОД		**60**	**0,7**	**3,1**	**1,2**	**36,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	48.8	0	1.4	34.9	15	1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0.5	0.1	35.5	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	20.8	17.4	7	106.3	0.4	0.1

***Технология приготовления*:**
Подготовленную пекинскую капусту назрезают соломкой. Помидоры нарезают дольками. Лук зеленый мелко нарезают. Все овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.
Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам с растительным маслом
Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карточка № 81

Салат из пекинской капусты и помидоров с зеленым луком

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Пекинская капуста Помидоры Лук зеленый Подсолнечное масло Йодированная соль	65 17 10 3 0,1	55 14 8 3 0,1				
ВЫХОД		**80**	**0,8**	**3,2**	**1,5**	**38,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	61.2	0	2.1	45.3	19.1	1.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0.6	0.1	45.3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	26.7	22.1	8.6	132.6	0.5	0.1

***Технология приготовления*:**
Подготовленную пекинскую капусту назрезают соломкой. Помидоры нарезают дольками. Лук зеленый мелко нарезают. Все овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам с растительным маслом
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карточка № 82

Салат из пекинской капусты и помидоров с зеленым луком

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Пекинская капуста Помидоры Лук зеленый Подсолнечное масло Йодированная соль	80 23 10 5 0,1	68 19 8 5 0,1				
ВЫХОД		**100**	**1,0**	**5,3**	**1,8**	**58,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	75.1	0	3.4	55.9	23.3	1.5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0.1	0.7	0.1	55.3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	32.2	27	10.5	162.4	0.6	0.1

***Технология приготовления*:**

Подготовленную пекинскую капусту назрезают соломкой. Помидоры нарезают дольками. Лук зеленый мелко нарезают. Все овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам с растительным маслом
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карточка №83
Салат из пекинской капусты и моркови

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Пекинская капуста Морковь Лук репчатый Подсолнечное масло Йодированная соль	90 20 10 5 0,1	71 16 8 5 0,1				
ВЫХОД		**100**	**1,0**	**5,3**	**2,2**	**60,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	269.3	0	3.4	63.5	20,9	1.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0	0.7	0.1	53.3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	35	30,2	10.5	169.4	0.5	0.1

***Технология приготовления*:**

Подготовленную пекинскую капусту нашинковать произвольно. Морковь помыть, очистить и натереть на терке, добавить к капусте. Лук порезать соломкой. Все овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают и немного отжать. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей. Посыпают зеленью
Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам с растительным маслом
Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карточка №84

Салат из пекинской капусты и моркови

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Пекинская капуста Морковь Лук репчатый Подсолнечное масло Йодированная соль	75 15 8 3 0,1	60 12 5 3 0,1				
ВЫХОД		**80**	**0,8**	**3,2**	**1,8**	**39,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	206.5	0	2,1	52.7	17.3	1.5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0.6	0.1	44.4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	28,9	24,7	8,8	136,8	0.4	0.1

***Технология приготовления*:**

Подготовленную пекинскую капусту нашинковать произвольно. Морковь помыть, очистить и натереть на терке, добавить к капусте. Лук порезать соломкой. Все овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают и немного отжать. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей. Посыпают зеленью

Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам с растительным маслом
Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карточка №85

Салат из пекинской капусты и моркови

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Пекинская капуста Морковь Лук репчатый Подсолнечное масло Йодированная соль	55 10 5 3 0,1	48 8 3 3 0,1				
ВЫХОД		**60**	**0,6**	**3,2**	**1,2**	**35,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	180.7	0	2,0	38.6	12,7	1.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0.4	0.1	32.4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	20,9	17,6	6,3	96,9	0.3	0.1

***Технология приготовления*:**

Подготовленную пекинскую капусту нашинковать произвольно. Морковь помыть, очистить и натереть на терке, добавить к капусте. Лук порезать соломкой. Все овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают и немного отжать. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей. Посыпают зеленью

Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует ингредиентам

Вкус: свойственный овощам с растительным маслом

Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 86

Винегрет с растительным маслом с квашеной капустой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель. Морковь Свекла Капуста квашеная Масло растительное	50 25 32 25 5	37 18 26 24 5				
ВЫХОД		**100**	**1,6**	**6,6**	**7,7**	**99,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	255,4	0	3,3	8,5	7,5	1,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,9	0,1	18,1	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	18,3	30,8	14	260,6	0,6	0,1

Технология приготовления:

Отварную картофель, морковь и свеклу очищают. Нарезают кубиками или ломтиками. Картофель, морковь и свеклу (предварительно заправленные растительным маслом) смешивают с мелко нарубленной квашеной капустой (некислой), очищенными, нарезанными кубиками солеными огурцами. Заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой,

Консистенция: отварных овощей – мягкая, капусты- хрустящая

Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета.
Вкус: свойственный отварным овощам,и квашеной капусте.
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 87

Винегрет с растительным маслом с квашеной капустой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель Морковь Свекла Квашеная капуста Подсолнечное масло	40 20 23 20 4	26 15 17 18 4				
ВЫХОД		**80**	**1,3**	**5,3**	**6,1**	**78,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	205,4	0	2,6	6,5	5,5	1,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,7	0,1	14,1	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	14,3	23,8	10,9	202,6	0,5	0,1

Технология приготовления:

Отварную картофель, морковь и свеклу очищают. Нарезают кубиками или ломтиками. Картофель, морковь и свеклу (предварительно заправленные растительным маслом) смешивают с мелко нарубленной квашеной капустой (некислой), очищенными, нарезанными кубиками солеными огурцами. Заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.
Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой,
Консистенция: отварных овощей – мягкая, капусты- хрустящая
Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета.
Вкус: свойственный отварным овощам,и квашеной капусте.
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 88

Винегрет с растительным маслом с квашеной капустой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель Морковь Свекла Квашеная капуста Подсолнечное масло	35 17 20 10 3	23 13 15 10 3				
ВЫХОД		**60**	**0,9**	**3,7**	**5,1**	**58,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	174,3	0	2,0	4,4	4,4	1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0,1	11,6	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	9,6	18,1	8,8	167,3	0,4	0

Технология приготовления:

Отварную картофель, морковь и свеклу очищают. Нарезают кубиками или ломтиками. Картофель, морковь и свеклу (предварительно заправленные растительным маслом) смешивают с мелко нарубленной квашеной капустой (некислой), очищенными, нарезанными кубиками солеными огурцами. Заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.
Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой,
Консистенция: отварных овощей – мягкая, капусты- хрустящая
Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета.
Вкус: свойственный отварным овощам,и квашеной капусте.
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 89

Винегрет с растительным маслом (летний)

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель. Морковь Свекла Огурцы свежие Масло растительное Йодированная соль	28 26 25 22 4 0,1	20 20 20 20 4 0,1				
ВЫХОД		**80**	**0,8**	**4,1**	**5,2**	**77,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	275,4	0	4,4	6	4,8	1,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0,1	14,8	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	9,8	18,9	9,7	195,83	0,4	0,1

Технология приготовления:

Нарезанные кубиками или ломтиками сваренные на пару или припущенные и охлажденные картофель, морковь и свеклу (предварительно растительным маслом) смешивают с нарезанными тонкими ломтиками огурцами , солят и при подаче заправляют растительным маслом.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.
Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:
Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой,
Консистенция: отварных овощей – мягкая, огурцы свежие - хрустящая
Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета.
Вкус: свойственный отварным овощам и свежего огурца.
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 90

Винегрет с растительным маслом (летний)

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель. Морковь Свекла Огурцы свежие Масло растительное Йодированная соль	40 30 30 26 5 0,1	33 24 23 22 5 0,1				
ВЫХОД		**100**	**0,9**	**5,1**	**6,7**	**87,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	318,2	0	6,3	7,2	5,9	1,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,6	0,1	17,7	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	11,6	22,6	11,7	235,1	0,5	0,1

Технология приготовления:

Нарезанные кубиками или ломтиками сваренные на пару или припущенные и охлажденные картофель, морковь и свеклу (предварительно растительным маслом) смешивают с нарезанными тонкими ломтиками огурцами , солят и при подаче заправляют растительным маслом.
Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой,

Консистенция: отварных овощей – мягкая, огурцы свежие - хрустящая

Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета.

Вкус: свойственный отварным овощам и свежего огурца.

Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 91

Икра овощная

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Баклажаны Кабачки Капуста белокочан. Масло растительное Морковь Лук репчатый Томатное пюре Йодированная соль	37 35 29 4 20 15 4 0,3	33 31 23 4 16 13 4 0,3				
ВЫХОД		**100**	**1,0**	**4,2**	**3,6**	**56,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	230	0	3,2	25,8	14,4	1,68
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,6	0,1	21,6	0,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	23,6	26,1	12,3	232,1	0,3	0,1

Технология приготовления:

Обработанные баклажаны запекают в жарочном шкафу, снимают кожицу, охлаждают и измельчают. Нарезанные кружочка кабачки запекают и мелко нарезают. Нарезанные репчатый лук, морковь пассеруют, соединяют с шинкованной белокочанной капустой и

тушат несколько минут (до готовности капусты), после чего добавляют баклажаны и кабачки, пассерованный лук с томатной пастой, тушат вместе 15-20 минут.

Не заправленный готовый салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Икру выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки не сохранены, салат уложен горкой,

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета.

Вкус: свойственный тушенным овощам

Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 92

Икра овощная

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Баклажаны Кабачки Капуста белокочен. Масло растительное Морковь Лук репчатый Томатное пюре Йодированная соль	19 25 25 3 23 20 2 0,1	13 20 21 3 19 18 2 0,1				
ВЫХОД		**80**	**0,8**	**3,2**	**3,3**	**45,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	257,2	0	2,3	22,2	12,4	1,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,5	0,1	16,6	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	24,6	25,6	12	194,1	0,3	0,1

Технология приготовления:

Обработанные баклажаны запекают в жарочном шкафу, снимают кожицу, охлаждают и измельчают. Нарезанные кружочка кабачки запекают и мелко нарезают. Нарезанные репчатый лук, морковь пассеруют, соединяют с шинкованной белокочанной капустой и тушат несколько минут (до готовности капусты), после чего добавляют баклажаны и кабачки, пассерованный лук с томатной пастой, тушат вместе 15-20 минут.

Не заправленный готовый салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.

Температура подачи не ниже +15 □С.

Способ реализации (подачи) потребителю:

Икру выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки не сохранены, салат уложен горкой,

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета.

Вкус: свойственный тушенным овощам

Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 93

Икра овощная

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Баклажаны	15	12				
Кабачки	15	12				
Капуста белокочен.	20	16				
Масло растительное	3	3				
Морковь	17	13				
Лук репчатый	15	13				
Томатное пюре	2	2				
Йодированная соль	0,1	0,1				
ВЫХОД		**60**	**0,6**	**31**	**2,5**	**40,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	191,2	0	2,3	17,7	9,4	1,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0,1	12,3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**

	15,9	17,3	7,4	149,1	0,2	0,1

Технология приготовления:

Обработанные баклажаны запекают в жарочном шкафу, снимают кожицу, охлаждают и измельчают. Нарезанные кружочка кабачки запекают и мелко нарезают. Нарезанные репчатый лук, морковь пассеруют, соединяют с шинкованной белокочанной капустой и тушат несколько минут (до готовности капусты), после чего добавляют баклажаны и кабачки, пассерованный лук с томатной пастой, тушат вместе 15-20 минут.

Не заправленный готовый салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2□С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2□С.
Температура подачи не ниже +15 □С.
Способ реализации (подачи) потребителю:
Икру выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки не сохранены, салат уложен горкой,
Консистенция: мягкая
Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета.
Вкус: свойственный тушенным овощам
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 94

Икра баклажанная.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Баклажаны Помидоры свежие Лук репчатый Морковь Масло растительное Йодированная соль	68 30 15 26 5 0,2	61 27 13 21 5 0,2				
ВЫХОД		**100**	**1,0**	**5,2**	**3,5**	**64,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	306,5	0	3,4	5	7,4	1,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,7	0,1	22,3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13,1	25,3	11,7	226,5	0,3	0,1

Технология приготовления:

Баклажаны запекают в жарочном шкафу, охлаждают, мякоть отделяют от кожицы, растирают, прибавляя мелко нарезанные укроп и зелень петрушки. Постепенно вливают растительное масло. Лук мелко рубят, слегка обжаривают на масле, добавляют к нему помидоры и морковь, нарезанные мелкими кубиками, пассеруют 10-15 минут и затем соединяют с подготовленной мякотью баклажан.

Температура подачи не ниже +15 □С.
Способ реализации (подачи) потребителю:
Икру выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки не сохранены, салат уложен горкой,
Консистенция: мягкая
Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета.
Вкус: свойственный тушенным овощам
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 95

Икра баклажанная.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Баклажаны Помидоры свежие Лук репчатый Морковь Масло растительное Йодированная соль	64 22 10 18 4 0,2	58 19 7 15 4 0,2				
ВЫХОД		**80**	**0,8**	**4,1**	**2,7**	**51,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	214	0	2,7	3,7	5,8	1,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,6	0,1	18,3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**

	10,1	19,3	9,7	181,2	0,3	0,1

Технология приготовления:

Баклажаны запекают в жарочном шкафу, охлаждают, мякоть отделяют от кожицы, растирают, прибавляя мелко нарезанные укроп и зелень петрушки. Постепенно вливают растительное масло. Лук мелко рубят, слегка обжаривают на масле, добавляют к нему помидоры и морковь, нарезанные мелкими кубиками, пассеруют 10-15 минут и затем соединяют с подготовленной мякотью баклажан.

Температура подачи не ниже +15 □С.
Способ реализации (подачи) потребителю:
Икру выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки не сохранены, салат уложен горкой,
Консистенция: мягкая
Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета.
Вкус: свойственный тушенным овощам
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта № 96

Икра баклажанная.

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Баклажаны Помидоры свежие Лук репчатый Морковь Масло растительное Йодированная соль	50 15 7 12 3 0,1	45 11 5 10 3 0,1				
ВЫХОД		**60**	**0,6**	**3,1**	**1,9**	**38,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	143	0	2,0	2,7	4,1	0,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0,1	13,3	0

Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	7,5	14,3	7,2	131,2	0,2	0,1

Технология приготовления:

Баклажаны запекают в жарочном шкафу, охлаждают, мякоть отделяют от кожицы, растирают, прибавляя мелко нарезанные укроп и зелень петрушки. Постепенно вливают растительное масло. Лук мелко рубят, слегка обжаривают на масле, добавляют к нему помидоры и морковь, нарезанные мелкими кубиками, пассеруют 10-15 минут и затем соединяют с подготовленной мякотью баклажан.

Температура подачи не ниже +15 □С.
Способ реализации (подачи) потребителю:
Икру выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки не сохранены, салат уложен горкой,
Консистенция: мягкая
Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета.
Вкус: свойственный тушенным овощам
Запах: включенных продуктов и растительного масла

БУТЕРБРОДЫ

Технологическая карта № 97

Закрытый бутерброд с отварной говядиной и овощами

Наименование блюда	Возраст 7-10 лет					
	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Филе говядины сырое	45	42				
Ржано- пшеничный хлеб	60	60				
Масло сливочное	10	10				
Укроп сырой	5	3				
Огурец свежий	12	10				
Йодированная соль	0,1	0,1				
ВЫХОД		**110**	**11,9**	**10,4**	**18,9**	**216,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна

	116,2	0	0,7	2,1	3,3	2,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	4,6	0,3	17,6	0,8
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	23,9	124,7	24,2	260,3	1,7	0,3

Технология приготовления:

Мясо отваривают и нарезают тонкими пластиками и укладывают на ломитк хлеба, смазанный маслом сливочным, сверху укладывают нарезанный слайсами свежий огурец, накрывают другим ломтиком хлеба. Можно прогреть в духовке. *Примечание: выход вареной говядины – 27г.*

Изготовление бутерброда осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение бутерброда не более 1 часа с момента приготовления, при температуре плюс 4±2 С.

Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю:
Выдается порционно. Можно в виде горячего бутерброда.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены
Консистенция: не черствая
Цвет: соответствует огурцу и укропу
Вкус: хлеба, масла, огурца и укропа
Запах: огурца, масла , укропа и свежего хлеба

СУПЫ

Технологическая карта № 98
Суп-пюре куриный

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе куриной грудки	50	47				
Картофель	50	35				
Морковь	15	12				
Лук репчатый	10	7				
Пшеничная мука	5	5				
Масло сливочное	4	4				
Молоко	20	20				
Бульон или вода	90	90				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Сухарики хлебные	10	10				
ВЫХОД		**210/10** *Выход с сухариками*	**14,0**	**3,9**	**17,4**	**162,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	191.0	0	0,4	2,2	5,1	1,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	8,1	0,3	11,7	0,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	40,1	143,3	25,2	324,3	1,1	0,2

Технология приготовления блюда

Подготовленное мясо птицы заливают горячей водой (часть от рецептурной нормы), доводят до кипения, удаляют пену и варят до готовности при слабом кипении. Мясо птицы вынимают из бульона, охлаждают. Мякоть птицы мелко измельчают и протирают. Бульон процеживают.

Подготовленные овощи нарезают. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного (часть от рецептурной нормы) в течение 20 минут, затем к овощам добавляют протертое мясо птицы и продолжают варить до готовности, все протирают.

Приготовление белого соуса: муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона и/или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут, после чего протертое мясо птицы и овощи соединяют с мукой, разводят бульоном и/или водой (часть от рецептурной нормы) и проваривают.

Молоко и масло сливочное (часть от рецептурной нормы) соединяют, доводят до кипения.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока и масла сливочного, добавляют сольи доводят до кипения при помешивании.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертый, без комочков.

Консистенция: однородная , нежная, без комочков

Цвет: желтовато-белый.

Вкус и запах: молоко и овощей, со вкусом вареной курицы.

Технологическая карта № 99
Суп-пюре куриный

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Филе куриной грудки	65	58				
Картофель	60	50				
Морковь	20	17				
Лук репчатый	10	7				
Пшеничная мука	5	5				
Масло сливочное	4	4				
Молоко	25	25				
Бульон или вода	100	100				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Сухарики хлебные	10	10				
ВЫХОД		**240/10** *Выход с сухарика-ми*	**17,6**	**4,0**	**18,8**	**184,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	246.5	0	0,4	2,9	6,1	1,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	10,4	0,4	14,5	0,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	49,1	180,4	31,2	401	1,63	0,2

Технология приготовления блюда

Подготовленное мясо птицы заливают горячей водой (часть от рецептурной нормы), доводят до кипения, удаляют пену и варят до готовности при слабом кипении. Мясо птицы вынимают из бульона, охлаждают. Мякоть птицы мелко измельчают и протирают. Бульон процеживают.

Подготовленные овощи нарезают. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного (часть от рецептурной нормы) в течение 20 минут,затем к овощам добавляют протертое мясо птицы и продолжают варить до готовности, все протирают.

Приготовление белого соуса: муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона и/или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут, после чего протертое мясо птицы и овощи соединяют с мукой, разводят бульоном и/или водой (часть от рецептурной нормы) и проваривают.

Молоко и масло сливочное (часть от рецептурной нормы) соединяют, доводят до кипения.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока и масла сливочного, добавляют сольи доводят до кипения при помешивании.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С.

Требования к качеству:
Внешний вид: протертый, без комочков.
Консистенция: однородная , нежная, без комочков
Цвет: желтовато-белый.
Вкус и запах: молоко и овощей, со вкусом вареной курицы.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Технологическая карта № 100
Ежики из говядины

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины	60	57				
Рис	5	5				
Лук репчатый	10	8				
Яйцо куриное	1/8	5				
Пшеничная мука	2	2				
Соус:						
Пшеничная мука	2	2				

Молоко 2,5°/о жирности Масло сливочное Йодированная соль	17 2 0,2	17 2 0,2				
ВЫХОД		**70/20**	**13,2**	**4,5**	**6,6**	**124,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), Л (лактоза), МП (молочный продукт), Г (глютен)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	34,8	0,2	0,4	0,7	0,8	0,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,1	3,5	0,1	10,6	0,8
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	26,3	101,1	14,4	186,2	1,3	0

Технология приготовления блюда

В готовый фарш добавляют отваренный заранее рис, яйцо и соль. Перемешивают ингредиенты в однородный фарш. Добавляют в фарш пассерованный репчатый лук. Тщательно перемешивают. Формируют из фарша шарики из расчета: на 1 порцию - 3-4 шт. ежика. Обваливают в муке. Складывают шарики в предварительно смазанные маслом форму для запекания. Запекают при температуре 220°С. Тефтели должны подрумяниться. В сковороде подсушивают до легкого карамельного оттенка муку. Растирают со сливочным маслом. Массу перекладывают в посуду и заливают горячим молоком. Соус необходимо постоянно перемешивать, а когда загустеет - процедить. Заливают ежики разведенным с водой соусом. Готовят еще 15 минут при максимальном нагреве (около 250°С). Подают с гарниром, поливая соусом

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели круглой формы выложены на гарнир, политой соусом.
Консистенция: мягкая , нежная, сочная
Цвет: соответствует запеченным изделиям и соусом молочного цвета.
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из котлетной массы

Технологическая карта № 101

Ежики из говядины

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Филе говядины	70	67				
Рис	8	8				
Лук репчатый	20	18				
Яйцо куриное	1/8	5				
Пшеничная мука	2	2				
Соус:						
Пшеничная мука	3	3				
Молоко 2,5°/о жирности	25	25				
Масло сливочное	3	3				
Йодированная соль	0,3	0,3				
ВЫХОД		**90/30**	**16,0**	**5,9**	**11,9**	**170,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), Л (лактоза), МП (молочный продукт), Г (глютен)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	44,2	0,2	0,5	0,9	1,2	0,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	4,5	0,2	13,6	1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	38	133,3	20	248,7	1,6	0

Технология приготовления блюда

В готовый фарш добавляют отваренный заранее рис, яйцо и соль. Перемешивают ингредиенты в однородный фарш. Добавляют в фарш пассерованный репчатый лук. Тщательно перемешивают. Формируют из фарша шарики из расчета: на 1 порцию - 3-4 шт. Обваливают в муке. Складывают шарики в предварительно смазанные маслом форму для запекания. Запекают при температуре 220°С. Тефтели должны подрумяниться. В сковороде подсушивают до легкого карамельного оттенка муку. Растирают со сливочным маслом. Массу перекладывают в посуду и заливают горячим молоком. Соус необходимо постоянно перемешивать, а когда загустеет - процедить. Заливают ежики разведенным с водой соусом. Готовят еще 15 минут при максимальном нагреве (около 250°С). Подают с гарниром, поливая соусом

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С.

Требования к качеству:
Внешний вид: тефтели круглой формы выложены на гарнир, политой соусом.
Консистенция: мягкая , нежная, сочная
Цвет: соответствует запеченным изделиям и соусом молочного цвета.
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из котлетной массы

Технологическая карта № 102
Ежики из говядины

			Химический состав	

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Белки	Жиры	Углев.	Калорийность
Филе говядины	85	79				
Рис	17	17				
Лук репчатый	28	27				
Яйцо куриное	1/8	5				
Пшеничная мука	4	4				
Соус:						
Пшеничная мука	3	3				
Молоко 2,5°/о жирности	25	25				
Масло сливочное	3	3				
Йодированная соль	0,3	0,3				
ВЫХОД		**100/30**	**19,5**	**6,4**	**20,1**	**225,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), Л (лактоза), МП (молочный продукт), Г (глютен)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	44,2	0,2	0,5	0,9	1,2	0,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	4,5	0,2	13,6	1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	38	133,3	20	248,7	1,6	0

Технология приготовления блюда

В готовый фарш добавляют отваренный заранее рис, яйцо и соль. Перемешивают ингредиенты в однородный фарш. Добавляют в фарш пассерованный репчатый лук. Тщательно перемешивают. Формируют из фарша шарики из расчета: на 1 порцию - 3-4 шт. Обваливают в муке. Складывают шарики в предварительно смазанные маслом форму для запекания. Запекают при температуре 220°С. Тефтели должны подрумяниться. В сковороде подсушивают до легкого карамельного оттенка муку. Растирают со сливочным маслом. Массу перекладывают в посуду и заливают горячим молоком. Соус необходимо постоянно перемешивать, а когда загустеет - процедить. Заливают ежики разведенным с водой соусом. Готовят еще 15 минут при максимальном нагреве (около 250°С). Подают с гарниром, поливая соусом

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели круглой формы выложены на гарнир, политой соусом.
Консистенция: мягкая , нежная, сочная
Цвет: соответствует запеченным изделиям и соусом молочного цвета.
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из котлетной массы

Технологическая карта № 103
Митболы

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины Пшеничный хлеб Яйцо куриное Лук репчатый Масло растительное Йодированная соль	100 15 1/8 шт. 15 3 0,2	90 15 5 12 3 0,2				
ВЫХОД		**100**	**20,5**	**6,8**	**7,9**	**180,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), Г (глютен)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	25.9	0.1	2.5	1	0.6	0.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0.1	6.6	0.3	13.3	1.4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	9.4	157.4	23	303.3	2.4	0.2

Технология приготовления:

Подготовленный лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Подготовленную говядину нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку. Хлеб замачивают в воде до размягчения. Второй раз мясной фарш пропускают через мясорубку вместе с хлебом замоченным и луком припущенным. В котлетную массу добавляют соль, перемешивают и выбивают. Формуют тефтели в виде шариков, выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвекто- мате в режиме «жар-пар» при температуре 165–1 70°С в течение 10-15 минут до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты – круглые шарики

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: светло-коричневый

Вкус- в меру соленый, мясной и овощей

Запах- свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта № 104

Митболы

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины Пшеничный хлеб Яйцо куриное Лук репчатый Масло растительное Йодированная соль	90 12 1/8 шт. 12 3 0,2	85 12 5 10 3 0,2				
ВЫХОД		**90**	**18,3**	**6,4**	**6,3**	**161,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), Г (глютен)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	24.3	0.1	2.4	0.9	0.5	0.5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0.1	5.9	0.3	12	1.3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	8.3	140.8	20.3	269.4	2.2	0.2

Технология приготовления:

Подготовленный лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Подготовленную говядину нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку. Хлеб замачивают в воде до размягчения. Второй раз мясной фарш пропускают через мясорубку вместе с хлебом замоченным и луком припущенным. В котлетную массу добавляют соль, перемешивают и выбивают. Формуют тефтели в виде шариков, выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвекто- мате в режиме «жар-пар» при температуре 165–1 70°С в течение 10-15 минут до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты – круглые шарики
Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: светло-коричневый

Вкус- в меру соленый, мясной и овощей

Запах- свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта № 105
Митболы

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины Пшеничный хлеб Яйцо куриное Лук репчатый Масло растительное Йодированная соль	80 7 1/8 шт. 7 2 0,2	75 7 5 5 2 0,2				
ВЫХОД		**70**	**15,9**	**5,0**	**3,7**	**128,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), Г (глютен)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	22.6	0.1	1.7	0.7	0.3	0.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0.1	5.2	0.2	10.4	1.1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	6.6	122.1	17	230.2	1.9	0.1

Технология приготовления:

Подготовленный лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Подготовленную говядину нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку. Хлеб замачивают в воде до размягчения. Второй раз мясной фарш пропускают через мясорубку вместе с хлебом замоченным и луком припущенным. В котлетную массу добавляют соль, перемешивают и выбивают. Формуют тефтели в виде шариков, выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвекто- мате в режиме «жар-пар» при температуре 165–1 70°С в течение 10-15 минут до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты – круглые шарики

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: светло-коричневый

Вкус- в меру соленый, мясной и овощей

Запах- свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта № 106
Мясоовощная котлета с говядиной

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины	64	60				
Кабачки сырые	25	20				
Морковь	11	9				
Лук репчатый	8	6				
Яйцо куриное	1/6шт	5				
Подсолнечное масло	1	1				
Йодированная соль	0,1	0,1				
Масса полуфабриката		**85**				
ВЫХОД		**70**	**12,5**	**3,4**	**1,1**	**88,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо).

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	104,4	0	1	2	1,9	0,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	4	0,2	0,8	0,9
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	7,9	92	14,8	222,1	1,5	0,1

Технология приготовления блюда

Кабачки и морковь закладывают в кипящую воду и отваривают в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, затем отвар сливают. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют охлажденные отварные измельченные кабачки и морковь, солят, хорошо перемешивают и выбивают. Из котлетноймассы формуют котлеты, выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом
Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки - светло-коричневый, со включенными овощами

Вкус- в меру соленый, мясной и овощей
Запах- свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта № 107
Мясоовощная котлета с говядиной

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины Кабачки сырые Морковь Лук репчатый Яйцо куриное Подсолнечное масло Йодированная соль **Масса полуфабриката**	80 30 10 8 1/8 шт. 1 0,1	74 27 7 6 5 1 0,1 **100**				
ВЫХОД		**90**	**15,6**	**4,0**	**1,3**	**107,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо).

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	117,4	0	1,1	2,3	2,3	0,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	5,0	0,2	12,7	11
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	9,3	114,7	18,1	272,4	1,8	0,1

Технология приготовления блюда

Кабачки и морковь закладывают в кипящую воду и отваривают в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, затем отвар сливают. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют охлажденные отварные измельченные кабачки и морковь, солят, хорошо перемешивают и выбивают. Из котлетноймассы формуют котлеты, выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом
Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки - светло-коричневый, со включенными овощами

Вкус- в меру соленый, мясной и овощей

Запах- свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта № 108
Мясоовощная котлета с говядиной

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины Кабачки сырые Морковь Лук репчатый Яйцо куриное Подсолнечное масло Йодированная соль **Масса полуфабриката**	99 35 15 10 1/8 шт. 1 0,1	86 35 12 8 5 1 0,1 **120**				
ВЫХОД		**100**	**18,0**	**4,7**	**1,7**	**127,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо).

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	182	0	1,3	3,3	2,4	0,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	6	0,3	17,3	1,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13,7	139	21,3	321.3	2,2	0,1

Технология приготовления блюда

Кабачки и морковь закладывают в кипящую воду и отваривают в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, затем отвар сливают. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют охлажденные отварные измельченные кабачки и морковь, солят, хорошо перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют котлеты, выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом
Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки - светло-коричневый, со включенными овощами

Вкус- в меру соленый, мясной и овощей
Запах- свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта № 109
Говядина тушеная

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Говядина мякоть	80	77				
Масса говядины отварной		*35*				
Масло растительное	4	4				
Лук репчатый	12	10				
Томатная паста	3	3				
Бульон или вода	65	65				
Соль	0,2	0,2				
Масса соуса		*65*				
ВЫХОД		**100**	**11,0**	**5,7**	**0,6**	**108,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	13.2	0	3	0.3	0.1	0.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0.1	2.2	0.1	5.5	0.5
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	5.4	52.1	8.5	133.1	1.1	0.1

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса – 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурнойнормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают брусочком. Подготовленный лук нарезают соломкой и припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительногов течение 5-7 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают в течение 3-5 минут. Подготовленное мясо соединяют с припущенным луком, солью, заливают оставшимся бульоном и/или водой, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении 10-20 минут до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные кусочки мяса
Консистенция: сочная, однородная

Цвет: светло-коричневый
Вкус и запах- свойственные отварному мясу и лука, соответствуют
для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 110
Говядина тушеная

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Говядина мякоть	70	67				
Масса говядины отварной		*30*				
Масло растительное	3	3				
Лук репчатый	10	8				
Томат	3	3				
Бульон или вода	60	60				
Соль	0,2	0,2				
Масса соуса		*60*				
ВЫХОД		**90**	**10,1**	**4,5**	**0,6**	**93,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	12.3	0	2.2	0.3	0.8	0.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	1.9	0.1	5	0.5
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	5	45.6	7.6	120.1	1	0.1

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса – 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурнойнормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают брусочком. Подготовленный лук нарезают соломкой и припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительноговтечение 5-7 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают в течение 3-5 минут. Подготовленное мясо соединяют с припущенным луком, солью, заливают оставшимся бульоном и/или водой, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении 10-20 минут до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные кусочки мяса
Консистенция: сочная, однородная

Цвет: светло-коричневый
Вкус и запах- свойственные отварному мясу и лука, соответствуют
для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 111
Говядина тушеная

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Говядина мякоть *Масса говядины отварной* Масло растительное Лук репчатый Томат Бульон или вода Соль *Масса соуса*	70 3 8 2 50 0,2	64 *28* 3 6 2 50 0,2 *60*				
ВЫХОД		**70**	**8,8**	**4,3**	**0,4**	**84,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	10.2	0	2.2	0.2	0.5	0.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	1.9	0.1	4.1	0.5
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	3.6	44.2	6.9	103.3	0.9	0.1

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса – 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурнойнормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают брусочком. Подготовленный лук нарезают соломкой и припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительногов течение 5-7 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают в течение 3-5 минут. Подготовленное мясо соединяют с припущенным луком, солью, заливают оставшимся бульоном и/или водой, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении 10-20 минут до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные кусочки мяса
Консистенция: сочная, однородная

Цвет: светло-коричневый
Вкус и запах- свойственные отварному мясу и лука, соответствуют
для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

.

Технологическая карта № 112
Картофельно-мясная запеканка

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины Картофель Масло сливочное Яйцо куриное Молоко коровье 1,5% жирности Сметана 20,0°/о жирности Йодированная соль	120 200 7 1/8шт. 25 15 0,3	114 140 7 5 25 15 0,3				
ВЫХОД		**250**	**28,0**	**13,1**	**19,4**	**312,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), МП (молочный продукт) и Л(лактоза)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	89.5	0,2	0,8	3,2	17,4	1,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,3	11.9	0,8	32	2,5
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	62,4	268,5	54,4	879,8	3,7	0,2

Технология приготовления блюда

Картофель отваривают, обсушивают и в горячем состоянии протирают. В протертый картофель добавляют яйца, массу перемешивают и часть ее выкладывают ровным слоем на смазанный маслом противень. Сверху кладут слой мясного фарша из отварного мяса и накрывают оставшейся частью картофельной массы. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу. Готовая запеканка нарезается на порции и подается с соусом

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин
Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: запеканка румяная

Вкус и запах- свойственные картофелю с привкусом отварного мяса, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 113

Картофельно-мясная запеканка

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины Картофель Масло сливочное Куриное яйцо Молоко коровье 1,5% жирности Сметана 20,0% жирности Йодированная соль	95 187 3 1/5 шт. 20 10 0,2	88 140 3 8 20 10 0,2				
ВЫХОД		**200**	**19,4**	**8,1**	**16,6**	**193,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), МП (молочный продукт) и Л(лактоза)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	56,1	0,1	0,6	2,9	17,4	1,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	9,6	0,6	26,8	1,8
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	40,7	210	44,4	730,2	3,1	0,2

Технология приготовления блюда

Картофель отваривают, обсушивают и в горячем состоянии протирают. В протертый картофель добавляют яйца, массу перемешивают и часть ее выкладывают ровным слоем на смазанный маслом противень. Сверху кладут слой мясного фарша из отварного мяса и накрывают оставшейся частью картофельной массы. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу. Готовая запеканка нарезается на порции и подается с соусом

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: запеканка румяная

Вкус и запах- свойственные картофелю с привкусом отварного мяса, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 114

Картофельно-мясная запеканка

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины	100	95				
Картофель	190	133				
Масло сливочное	5	5				
Куриное яйцо	1/5 шт.	8				
Молоко коровье 1,5% жирности	20	20				
Сметана 20,0% жирности	10	10				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**220**	**23,9**	**10,1**	**18,1**	**225,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), МП (молочный продукт) и Л(лактоза)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	77.2	0,2	0,8	3,3	16,4	1,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,3	10,2	0,7	30,1	2,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	15,1	231,9	48	782,7	3,3	0,2

Технология приготовления блюда

Картофель отваривают, обсушивают и в горячем состоянии протирают. В протертый картофель добавляют яйца, массу перемешивают и часть ее выкладывают ровным слоем на смазанный маслом противень. Сверху кладут слой мясного фарша из отварного мяса и накрывают оставшейся частью картофельной массы. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу. Готовая запеканка нарезается на порции и подается с соусом

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин
Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: запеканка румяная
Вкус и запах- свойственные картофелю с привкусом отварного мяса, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта №115

Лапшевник с отварным мясом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины Масло сливочное Макароны/вермишель Яйцо куриное целое Йодированная соль	95 5 50 1/5 шт. 0,2	90 5 50 8 0,2				
ВЫХОД		**200**	**26,1**	**9,4**	**31,4**	**334,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), МП (молочный продукт),Л(лактоза), Г(глютен) – в макаронном изделии

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	98,5	0,7	1	2,1	-	1,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	8,7	0,5	21.7	2,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	18	214,8	28,1	347,3	2,6	0,1

Технология приготовления блюда

Вареное мясо пропускают через мясорубку, заправляют маслом, солью и хорошо перемешивают. Лапшу, вермишель или макароны варят не откидывая, охлаждают до 70оС, добавляют масло, яйца и перемешивают. ½ часть макаронных изделий выкладывают на смазанный маслом противень, сверху кладут фарш, который также закрывают оставшейся частью макаронных изделий. Смазывают яйцом, сбрызгивают маслом и запекают.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин
Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: запеканка румяная
Вкус и запах- свойственные макронным изделиям с привкусом отварного мяса, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 116

Лапшевник с отварным мясом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины Масло сливочное Макароны /вермишель Яйцо куриное Йодированная соль	100 5 55 1/5 шт. 0,2	94 5 55 8 0,2				
ВЫХОД		**220**	**27,7**	**9,8**	**34,5**	**358,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), МП (молочный продукт),Л(лактоза), Г(глютен) – в макаронных изделиях.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	102,9	0,8	1,1	2,3	-	1,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	9,4	0,5	23	2,6
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	19,1	227,6	29,9	366,3	2,8	0,1

Технология приготовления блюда

Вареное мясо пропускают через мясорубку, заправляют маслом, солью и хорошо перемешивают. Лапшу, вермишель или макароны варят не откидывая, охлаждают до 70оС, добавляют масло, яйца и перемешивают. ½ часть макаронных изделий выкладывают на смазанный маслом противень, сверху

кладут фарш, который также закрывают оставшейся частью макаронных изделий. Смазывают яйцом, сбрызгивают маслом и запекают.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин
Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: запеканка румяная
Вкус и запах- свойственные макронным изделиям с привкусом отварного мяса, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 117

Лапшевник с отварным мясом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины Масло сливочное Макароны/вермишель Яйцо куриное Йодированная соль	115 5 60 1/5 шт. 0,3	106 5 60 8 0,3				
ВЫХОД		**250**	**31,3**	**10,6**	**37,5**	**394,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), МП (молочный продукт),Л(лактоза), Г(глютен) – в макаронных изделиях**.**

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	109.6	0,8	1,1	2,4	-	1,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	10,3	0,6	25,3	2,69
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	20,8	256,1	33,9	417,5	3,1	0,2

Технология приготовления блюда

Вареное мясо пропускают через мясорубку, заправляют маслом, солью и хорошо перемешивают. Лапшу, вермишель или макароны варят не откидывая, охлаждают до 70оС, добавляют масло, яйца и перемешивают. ½ часть макаронных изделий выкладывают на смазанный маслом противень, сверху кладут фарш, который также закрывают оставшейся частью макаронных изделий. Смазывают яйцом, сбрызгивают маслом и запекают.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин
Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: запеканка румяная
Вкус и запах- свойственные макронным изделиям с привкусом отварного мяса, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 118

Ленивые голубцы с говядиной

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины Масло сливочное Капуста белокочанная Рис Мука пшеничная Сметана 20,0%/о жирности Лук репчатый Томатная паста Морковь Йодированная соль	76 3 160 8 3 5 10 3 25 0,1	70 3 112 8 3 5 9 3 20 0,1				
ВЫХОД		**200**	**15,1**	**5,7**	**13,3**	**177,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	239,7	0,1	2	99,8	43	3,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	4,1	0,3	32,3	0,8
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**

	49,8	123,3	27	449,9	2	0,1

Технология приготовления блюда

Кочаны капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыжку, капусту промыть и нашинковать, рис отварить, лук и морковь промыть, мелко нарубить и слегка поджарить с томатом. Мясо пропустить через мясорубку. Смешать все составные части, сформировать в виде биточков, выложить на духовые листы и довести до готовности. Подавать с соусом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- тушеной свежей капусты, мяса, риса с привкусом и ароматом пассированного лука

Технологическая карта №119

Ленивые голубцы с говядиной

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины	85	80				
Масло сливочное	3	3				
Капуста белокочанная	170	125				
Рис	10	10				
Мука пшеничная	3	3				
Сметана 20,0%о жирности	10	10				
Лук репчатый	12	11				
Томатная паста	3	3				
Морковь	20	17				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**220**	**18,5**	**7,1**	**16,3**	**219,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**А**	**D**	**Е**	**К**	**С**	**Пищевые волокна**
	281	0	2,5	130,2	56	4,1
	В1	**В2**	**В3**	**В6**	**В9**	**В12**
	0,1	0,1	5	0,4	40,1	1

Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	66,3	152,7	33,4	559,7	2,5	0,1

Технология приготовления блюда

Кочаны капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыжку, капусту промыть и нашинковать, рис отварить, лук и морковь промыть, мелко нарубить и поджарить с томатом. Мясо пропустить через мясорубку. Смешать все составные части, сформировать в виде биточков, выложить на духовые листы и довести до готовности. Подавать с соусом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- тушеной свежей капусты, мяса, риса с привкусом и ароматом пассированного лука

Технологическая карта № 120

Ленивые голубцы с говядиной

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины	95	90				
Масло сливочное	5	5				
Капуста белокочанная	200	140				
Рис	10	10				
Мука пшеничная	5	5				
Сметана 20,0°/о жирности	10	10				
Лук репчатый	12	11				
Томатная паста	3	3				
Морковь	30	25				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**250**	**20,8**	**8,4**	**19,0**	**253,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	416.8	0.1	3	153.8	40.3	4.9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**

	0.2	0.2	9	0.8	39.6	1.8
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	75.8	222.9	44.7	760.4	2.8	0.2

Кочаны капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыжку, капусту промыть и нашинковать, рис отварить, лук и морковь промыть, мелко нарубить и поджарить с томатом. Мясо пропустить через мясорубку. Смешать все составные части, сформировать в виде биточков, выложить на духовые листы и довести до готовности. Подавать с соусом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- тушеной свежей капусты, мяса, риса с привкусом и ароматом пассированного лука

Технологическая карта № 121
Паста Болоньезе из индейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Грудка индейки Лук репчатый Морковь Подсолнечное масло Томатная паста Чеснок Йодированная соль Спагетти	75 13 13 3 3 1 0,2 63	68 10 10 5 3 1 0,2 63				
ВЫХОД		**200**	**24,5**	**5,5**	**45,3**	**335,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	186,3	0	2,8	1,5	1,3	2,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	11,3	0,3	21,4	0,3

Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	29,8	243	43,6	450,6	2,7	0,1

Технология приготовления:

Помыть грудку индейки, пропустите через мясорубку с частой решеткой. Можно измельчить в блендере. Лук и чеснок для болоньезе очистить, порубить. Морковь вымоть, очистить и нарезать очень мелкими кубиками. Выложить подготовленные овощи и, помешивая, тушить на среднем огне (около 10 минут).

Добавьте в сковороду к овощам измельченную индейку и слегка потушить на медленном огне, разбивая , чтобы не было комочков. Добавить томатную пасту, немного посолить. Перемешать и довести до кипения. Закрыть крышкой и потушить на медленном огне.

Варить соус болоньезе при едва заметном кипении. За это время периодически помешивайте его, при необходимости добавляя горячую воду. Соус должен иметь достаточно жидкую консистенцию. Отварить спагетти.

Соус болоньезе подают к спагетти .

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: спагетти не разваренные, целые, поверх них паста из индейки

Консистенция: мягкая

Цвет: светлые спагетти и соус с кусоками индейки и овощами в томатном соусе

Вкус и запах- свойственные макаронным изделиям с привкусом индейки и овощей с томатом, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 122
Паста Болоньезе из индейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Грудка индейки Лук репчатый Морковь Подсолнечное масло Томатная паста Чеснок Йодированная соль Спагетти	84 15 15 4 3 1 0,2 68	78 10 11 5 3 1 0,2 60				
ВЫХОД		**220**	**27,1**	**6,7**	**48,9**	**372,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	211	0	2,8	3,5	1,8	2,8

	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	12,5	0,3	23,3	0,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	32,6	268,3	47,6	496,5	2,9	0,2

Технология приготовления:

Помыть грудку индейки, пропустите через мясорубку с частой решеткой. Можно измельчить в блендере. Лук и чеснок для болоньезе очистить, порубить. Морковь вымоть, очистить и нарезать очень мелкими кубиками. Выложить подготовленные овощи и, помешивая, тушить на среднем огне (около 10 минут).
Добавьте в сковороду к овощам измельченную индейку и слегка потушить на медленном огне, разбивая , чтобы не было комочков. Добавить томатную пасту, немного посолить. Перемешать и довести до кипения. Закрыть крышкой и потушить на медленном огне.
Варить соус болоньезе при едва заметном кипении. За это время периодически помешивайте его, при необходимости добавляя горячую воду. Соус должен иметь достаточно жидкую консистенцию. Отварить спагетти.
Соус болоньезе подают к спагетти .

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: спагетти не разваренные, целые, поверх них паста из индейки
Консистенция: мягкая
Цвет: светлые спагетти и соус с кусоками индейки и овощами в томатном соусе
Вкус и запах- свойственные макаронным изделиям с привкусом индейки и овощей с томатом, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 123
Болоньез из индейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Грудка индейки Лук репчатый Морковь Подсолнечное масло Томатная паста Чеснок Йодированная соль Спагетти	94 20 20 5 5 1 0,3 75	98 13 15 7 5 1 0,3 75				
ВЫХОД		**250**	**30,3**	**8,0**	**54,4**	**419,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	273,4	0	4,3	2,4	2	3,3

	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,12	0,1	14,1	0,4	27,4	0,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	38,5	300,8	54	583,7	3,2	0,2

Технология приготовления:

Помыть грудку индейки, пропустите через мясорубку с частой решеткой. Можно измельчить в блендере. Лук и чеснок для болоньезе очистить, порубить. Морковь вымоть, очистить и нарезать очень мелкими кубиками. Выложить подготовленные овощи и, помешивая, тушить на среднем огне (около 10 минут).

Добавьте в сковороду к овощам измельченную индейку и слегка потушить на медленном огне, разбивая , чтобы не было комочков. Добавить томатную пасту, немного посолить. Перемешать и довести до кипения. Закрыть крышкой и потушить на медленном огне.

Варить соус болоньезе при едва заметном кипении. За это время периодически помешивайте его, при необходимости добавляя горячую воду. Соус должен иметь достаточно жидкую консистенцию. Отварить спагетти.

Соус болоньезе подают к спагетти .

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: спагетти не разваренные, целые, поверх них паста из индейки

Консистенция: мягкая

Цвет: светлые спагетти и соус с кусоками индейки и овощами в томатном соусе

Вкус и запах- свойственные макаронным изделиям с привкусом индейки и овощей с томатом, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 124
Конина отварная с туздык

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Конина мякоть ***Масса отварного мяса*** Лук репчатый Йодированная соль	111 18 0,2	95 ***60*** 15 0,2				
ВЫХОД		**70**	**19,3**	**2,1**	**1,1**	**116,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	15,2	0,3	0,2	0,1	1	0,2

	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	3,6	0,2	4,2	1,7
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	9,9	138,7	18,1	232,5	4,7	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо отваривают в течение 2-3часов. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 2 куска на порцию и сверху кладут припущенный в бульоне репчатый лук, нарезанный полукольцами.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо хорошо сваренное, сохраняющая форму
Консистенция: плотная, некрошливая
Цвет: темно коричневый, ровный, без следов заветривания.
Вкус и запах- приятные, свойственные конине, с ароматом лука.

Технологическая карта № 125
Конина отварная с туздык

Наименование Продукта	Вес брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Конина мякоть ***Масса отварного мяса*** Лук репчатый Йодированная соль	128 25 0,2	105 ***60*** 22 0,2				
ВЫХОД		**90**	**22,3**	**2,4**	**1,4**	**135,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**

	18,9	0,3	0,3	0,2	0,9	0,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	4,4	0,2	4,7	2,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	9,9	138,7	18,1	232,5	4,7	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо отваривают в течение 2-3часов. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 2 куска на порцию и сверху кладут припущенный в бульоне репчатый лук, нарезанный полукольцами.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо хорошо сваренное, сохраняющая форму
Консистенция: плотная, некрошливая
Цвет: темно коричневый, ровный, без следов заветривания.
Вкус и запах- приятные, свойственные конине, с ароматом лука.

Технологическая карта №126

Конина отварная с туздык

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Конина мякоть ***Масса отварного мяса*** Лук репчатый Йодированная соль	138 30 0,3	115 ***75*** 26 0,3				
ВЫХОД		**100**	**24,1**	**2,6**	**1,6**	**146,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	21,5	0,4	0,3	0,2	1,6	0,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	5	0,3	6	2,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	15	197	26,4	330,8	6,7	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо отваривают в течение 2-3часов. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 2 куска на порцию и сверху кладут припущенный в бульоне репчатый лук, нарезанный полукольцами.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо хорошо сваренное, сохраняющая форму
Консистенция: плотная, некрошливая
Цвет: темно коричневый, ровный, без следов заветривания.
Вкус и запах- приятные, свойственные конине, с ароматом лука.

Технологическая карта № 127

Плов из говядины на растительном масле

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Филе говядины Подсолнечное масло Морковь Лук репчатый Рис Вода Укроп сырой Йодированная соль	86 3 15 12 50 160 7 0,2	75 3 13 10 50 160 5 0,2				
ВЫХОД		**200 (40/160)**	**19,6**	**5,7**	**40,4**	**309,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	226,2	0	2,5	2,2	4,6	1,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	5,5	0,3	16,1	1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	21,7	153,5	31,6	294,4	2,7	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо нарезают кусочками по 10-15 гр., слегка обжаривают в растительном масле, добавляют шинкованную морковь, лук репчатый, заливают водой или мясным бульоном и дают закипеть. Затем кладут промытый рис и варят до загустения. Посуду закрывают крышкой и доводят блюдо до готовности

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: рассыпчатая, не слипшаяся
Цвет: светло-желтый.
Вкус- характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, риса и овощей

Технологическая карта № 128

Плов из говядины на растительном масле

			Химический состав	

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Белки	Жиры	Углев.	Калорийность
Филе говядины	94	75				
Подсолнечное масло	4	4				
Морковь	18	15				
Лук репчатый целый	15	13				
Рис	55	55				
Вода	170	170				
Укроп сырой	7	5				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**220 (50/170)**	**21,5**	**6,9**	**44,5**	**346,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	259,6	0	3,1	2,7	4,9	1,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	6	0,3	17,1	1,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	22,7	168,5	34,6	321,8	2,9	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо нарезают кусочками по 10-15 гр., слегка обжаривают в растительном масле, д обавляют шинкованную морковь, лук репчатый, заливают водой или мясным бульон закипеть. Затем кладут промытый рис и варят до загустения. Посуду закрывают кр доводят блюдо до готовности

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: рассыпчатая, не слипшаяся
Цвет: светло-желтый.
Вкус- характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, риса и овощей.

Технологическая карта №129

Плов из говядины на растительном масле

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины Подсолнечное масло Морковь Лук репчатый Рис Вода Укроп сырой Йодированная соль	96 5 19 12 70 150 7 0,5	81 5 15 10 70 150 5 0,5				
ВЫХОД		**250 (50/200)**	**23,0**	**8,1**	**56,2**	**410,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	270,7	0	3,7	3	4,9	2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	6,3	0,3	19,6	1,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	24,7	183,5	38,7	311	2,8	0,2

Технология приготовления блюда

Мясо нарезают кусочками по 10-15 гр., слегка обжаривают в растительном масле, добавляют шинкованную морковь, лук репчатый, заливают водой или мясным бульоном и дают закипеть. Затем кладут промытый рис и варят до загустения. Посуду закрывают крышкой и доводят блюдо до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: рассыпчатая, не слипшаяся
Цвет: светло-желтый.
Вкус- характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, риса и овощей

Технологическая карта № 130
Рагу из говядины с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Говядина 1 катег.	118	80				
Масло сливочное	5	5				
Лук репчатый	18	15				
Томат-паста	5	5				
Картофель	105	74				
Капуста белокоч.	31	20				
Морковь	34	27				
Фасоль сухая	18	18				
Мука пшеничная	5	5				
Бульон	75	75				
Перец сладкий	30	24				
Йодированная соль	0,3	0,3				
ВЫХОД		**250 (50/200)**	**23,2**	**11,6**	**22,4**	**292,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	431,1	0	3,7	30,2	45,6	7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	9,8	0,5	54,0	4,2
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	49,5	254,3	60	905,1	3,8	0,2

Технология приготовления блюда:

Мясо, нарезают по 2-3 куска на порцию весом 30-40 гр. и слегка обжаривают. Картофель , лук, морковь и перец сладкий нарезают дольками или крупными кубиками. Фасоль предварительно отварить до полуготовности. Мясо и овощи кладут в посуду слоями так, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, фасоль, добавляют томат, соль, специи. Заливают бульоном, чтобы только покрыть им продукты, накрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают вместе с соусом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: не разваренные кусочки мяса и овощей в соусе.
Цвет: соответствует овощам и кусочкам мяса.
Вкус- характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса и овощей

Технологическая карта № 131
Рагу из говядины с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Говядина 1 катег.	105	78				
Масло сливочное	5	5				
Лук репчатый	15	12				
Томат-паста	4	4				
Картофель	98	69				
Капуста белокоч.	25	20				
Морковь	30	24				
Фасоль сухая	15	15				
Мука пшеничная	4	4				
Бульон	55	55				
Перец сладкий	25	20				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**220 (40/180)**	**20,4**	**10,7**	**19,5**	**260,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	378,7	0	1,4	24,9	38,8	5,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	8,7	0,4	45,4	3,7
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	42,2	222	52,2	779,5	3,3	0,2

Технология приготовления блюда:

Мясо, нарезают по 2-3 куска на порцию весом 30-40 гр. и слегка обжаривают. Картофель , лук, морковь и перец сладкий нарезают дольками или крупными кубиками. Фасоль предварительно отварить до полуготовности. Мясо и овощи кладут в посуду слоями так, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, фасоль, добавляют томат, соль, специи. Заливают бульоном, чтобы только покрыть им продукты, накрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают вместе с соусом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: не разваренные кусочки мяса и овощей в соусе.
Цвет: соответствует овощам и кусочкам мяса.
Вкус- характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса и овощей

Технологическая карта № 132
Рагу из говядины с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Говядина 1 категор.	95	70				
Масло сливочное	3	3				
Лук репчатый	12	9				
Томат-паста	3	3				
Картофель	90	63				
Капуста белокоч.	23	18				
Морковь	28	24				
Фасоль сухая	12	12				
Мука пшеничная	3	3				
Бульон	55	55				
Перец сладкий	23	18				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**200 (30/170)**	**18,1**	**8,5**	**16,8**	**220,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	344.8	0	1,2	22,9	35,8	5,0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	7,8	0,4	39,8	3,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	36,5	194,4	45,7	695,2	2,9	0,2

Технология приготовления блюда:

Мясо, нарезают по 2-3 куска на порцию весом 30-40 гр. и слегка обжаривают. Картофель , лук, морковь и перец сладкий нарезают дольками или крупными кубиками. Фасоль предварительно отварить до полуготовности. Мясо и овощи кладут в посуду слоями так, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, фасоль, добавляют томат, соль, специи. Заливают бульоном, чтобы только покрыть им продукты, накрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают вместе с соусом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: не разваренные кусочки мяса и овощей в соусе.
Цвет: соответствует овощам и кусочкам мяса.
Вкус- характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса и овощей

Технологическая карта № 133
Самса с говядиной

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Мука пшеничная Подсолнечное масло Яйцо куриное Для фарша: Филе говядины Лук репчатый Йодированная соль	50 3 ¼ шт. 56 30 0,2	50 3 10 50 25 0,2				
ВЫХОД		**100**	**12,2**	**5,5**	**27,5**	**222,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (Г) - глютен

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	27,3	0,3	2,2	1,1	0,7	1,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	2,9	0,1	12,8	0,6
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	10,6	84,9	12,8	171,3	1,1	0,1

Технология приготовления блюда

Замесить пресное тесто из муки и соли. Дать настояться 15-20 мин. Мясо и лук пропускают через мясорубку, добавить специи. Разделить на кусочки по 40-42 г и раскатать из них лепешки. На середину лепешки уложить фарш. Тесто завернуть в виде конверта. Основание сбрызнуть водой и выложить на противень разогретой духовки. Самсу сбрызнуть холодной водой. Смазать яйцом. Выпекать при температуре 200 -240°С. 25-30 мин

Срок годности к потреблению и условия хранения

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда.
Срок хранения и реализации согласно – 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Внешний вид: форма конверта, сохранен
Консистенция: мякиш и мясо хорошо пропечены
Цвет: от золотистого до светло-коричневого
Вкус- свойственный свежевыпеченному изделию из теста с мясом
Запах- приятный и аромат тесто и мяса

Технологическая карта №134
Самса с говядиной

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Мука пшеничная	60	60				
Подсолнечное масло	4	4				
Яйцо куриное	¼ шт.	10				
Для фарша:						
Филе говядины	63	57				
Лук репчатый	30	27				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**120**	**14,4**	**6,7**	**33,9**	**270,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (Г) - глютен

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	30,1	0,2	2,9	1,1	0,9	1,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	4	0,2	14,6	0,7
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	12,2	110,7	17,6	234,7	1,4	0,1

Технология приготовления блюда

Замесить пресное тесто из муки и соли. Дать настояться 15-20 мин. Мясо и лук пропускают через мясорубку, добавить специи. Разделить на кусочки по 40-42 г и раскатать из них лепешки. На середину лепешки уложить фарш. Тесто завернуть в виде конверта. Основание сбрызнуть водой и выложить на противень разогретой духовки. Самсу сбрызнуть холодной водой. Смазать яйцом. Выпекать при температуре 200 -240°С. 25-30 мин

Срок годности к потреблению и условия хранения

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно – 2 часа. Температура подачи °С

Внешний вид: форма конверта, сохранен
Консистенция: мякиш и мясо хорошо пропечены
Цвет: от золотистого до светло-коричневого
Вкус- свойственный свежевыпеченному изделию из теста с мясом
Запах- приятный и аромат тесто и мяса

Технологическая карта № 135
Самса с говядиной

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Мука пшеничная Подсолнечное масло Яйцо целое куриное Для фарша: Филе говядины сырое Лук репчатый сырой целый Йодированная соль	70 5 ¼ шт. 83 35 0,2	70 5 10 71 31 0,2				
ВЫХОД		**140**	**24,5**	**9,5**	**48,1**	**399,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (Г) - глютен

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	39,9	0,2	3,8	1,4	1,2	1,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	8,6	0,2	19,5	0,9
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	16,3	200,3	30,2	440,2	2,4	0,1

Технология приготовления блюда

Замесить пресное тесто из муки и соли. Дать настояться 15-20 мин. Мясо и лук пропускают через мясорубку, добавить специи. Разделить на кусочки по 40-42 г и раскатать из них лепешки. На середину лепешки уложить фарш. Тесто завернуть в виде конверта. Основание сбрызнуть водой и выложить на противень разогретой духовки. Самсу сбрызнуть холодной водой. Смазать яйцом. Выпекать при температуре 200 -240°С. 25-30 мин

Срок годности к потреблению и условия хранения

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно – 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Внешний вид: форма конверта, сохранен
Консистенция: мякиш и мясо хорошо пропечены
Цвет: от золотистого до светло-коричневого
Вкус- свойственный свежевыпеченному изделию из теста с мясом
Запах- приятный и аромат тесто и мяса.

Технологическая карта № 136
Гречневая каша с овощами и индейкой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Грудка индейки	95	89				
Гречневая крупа	40	40				
Капуста белокочанная	47	38				
Морковь	25	21				
Лук репчатый	12	8				
Подсолнечное масло	3	3				
Кабачки	35	28				
Томат паста	3	3				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Масса полуфабриката		**226**				
ВЫХОД		**250**	**24,2**	**4,4**	**35,5**	**281,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	498,9	0,3	3,7	44,1	20,1	3,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	15,1	0,7	40	0,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	44,7	241,1	41,9	690,5	1,6	0,2

Технология приготовления блюда

Грудку индейки варят до готовности, остужают и нарезают соломкой или кусоками. Подготовленный репчатый лук и морковь нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением воды и растительного масла до полной готовности. Капусту белокочанную нарезают мелкими шашечками и вместе с кабачками припускают до готовности. Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой

воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивают и дают каше упреть. Гречневую кашу соединяют с овощами и вареной индейкой, заправляют сметаной и доводят до полной готовности в течение 3-5 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранили форму нарезки, зерна гречки целые

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: характерный для входящих ингредиентов

Вкус и запах- гречки вареной, мяса птицы, привкусом и ароматом овощей

Технологическая карта № 137

Гречневая каша с овощами и индейкой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Грудка индейки	90	85				
Гречневая крупа	35	35				
Капуста белокочанная	45	38				
Морковь	25	21				
Лук репчатый	10	8				
Подсолнечное масло	3	3				
Кабачки	30	24				
Томат паста	3	3				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Масса полуфабриката						
ВЫХОД		**220**	**22,6**	**4,3**	**30,5**	**254,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	283,2	0	3,6	40,1	18,5	2,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	14,1	0,6	34,6	0,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	39,2	221,1	37,1	601,4	1,4	0,2

Технология приготовления блюда

Грудку индейки варят до готовности, остужают и нарезают соломкой или кусоками. Подготовленный репчатый лук и морковь нарезают мелким кубиком и припускают с

добавлением воды и растительного масла до полной готовности. Капусту белокочанную нарезают мелкими шашечками и вместе с кабачками припускают до готовности. Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивают и дают каше упреть. Гречневуюкашу соединяют с овощами и вареной индейкой, заправляют сметаной и доводят до полной готовности в течение 3-5 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранили форму нарезки, зерна гречки целые
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- гречки вареной, мяса птицы, привкусом и ароматом овощей

Технологическая карта № 138
Гречневая каша с овощами и индейкой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Грудка индейки	86	80				
Гречневая крупа	32	32				
Капуста белокочанная	43	36				
Морковь	23	19				
Лук репчатый	10	8				
Подсолнечное масло	3	3				
Кабачки	30	24				
Томат паста	2	2				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Масса полуфабриката						
ВЫХОД		**200**	**21,6**	**4,2**	**27,9**	**238,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	258,9	0	3,4	38,1	17,5	2,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	13,4	0,6	31,6	0,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	36,4	209,1	34,6	555,6	1,4	0,2

Технология приготовления блюда

Грудку индейки варят до готовности, остужают и нарезают соломкой или кусоками. Подготовленный репчатый лук и морковь нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением воды и растительного масла до полной готовности. Капусту белокочанную нарезают мелкими шашечками и вместе с кабачками припускают до готовности. Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивают и дают каше упреть. Гречневуюкашу соединяют с овощами и вареной индейкой, заправляют сметаной и доводят до полной готовности в течение 3-5 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранили форму нарезки, зерна гречки целые
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- гречки вареной, мяса птицы, привкусом и ароматом овощей

Технологическая карта № 139
Нан салма

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины	60	56				
Лук репчатый	8	6				
Сладкий перец	14	11				
Морковь	16	13				
Картофель	22	16				
Помидоры	31	26				
Укроп сырой	3	2				
Подсолнечное масло	8	8				
Масло сливочное	3	3				
Пшеничная мука	65	65				
Вода	26	26				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Лавровый лист	0,04	0,04				
ВЫХОД		**250**	**13,7**	**12,2**	**51,1**	**377,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Г) - глютен. МП (молочные продукты)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	255.8	0	6	5,1	19,88	3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	4.9	0,2	28.6	0,7

Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	18.6	120.6	26.3	397.4	2.1	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо нарезают соломкой, слегка обжарить без корочки кусочками в растительном масле. Овощи нарезать мелкими кусочками и слегка притушить. Раскатать тесто тонким слоем, нарезать полосками. Лапшу отварить в подсоленной воде, заправить сливочным маслом . Выложить поверх готовой лапши подливу из мяса и овощей.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: компоненты не разваренные, распределены равномерно
Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда
Вкус- приятные, свойственные компонентам, в меру острый, соленый.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, теста и овощей

Технологическая карта № 140
Нан салма

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины	55	30				
Лук репчатый	7	5				
Сладкий перец	12	10				
Морковь	14	11				
Картофель	20	15				
Помидоры	26	21				
Укроп сырой	3	2				
Подсолнечное масло	8	8				
Масло сливочное	3	3				
Пшеничная мука	60	60				
Вода	26	26				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Лавровый лист	0,04	0,04				
ВЫХОД		**220**	**12,7**	**16,8**	**41,1**	**345,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Г) - глютен. МП (молочные продукты)

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	228.5	0	5,9	4,5	17.3	2,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12

	0,1	0,1	4.5	0,2	25.3	0,6
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	17.2	110.2	23.9	358.4	2	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо нарезают соломкой, слегка обжарить без корочки кусочками в растительном масле. Овощи нарезать мелкими кусочками и слегка притушить. Раскатать тесто тонким слоем, нарезать полосками. Лапшу отварить в подсоленной воде, заправить сливочным маслом . Выложить поверх готовой лапши подливу из мяса и овощей.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: компоненты не разваренные, распределены равномерно
Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда
Вкус- приятные, свойственные компонентам, в меру острый, соленый.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, теста и овощей

Технологическая карта № 141
Нан салма

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины	50	47				
Лук репчатый	6	4				
Сладкий перец	10	7				
Морковь	12	9				
Картофель	18	15				
Помидоры	26	20				
Укроп сырой	2	1				
Подсолнечное масло	5	5				
Масло сливочное	2	2				
Мука пшеничная	52	52				
Вода	20	20				
Йодированная соль	0,1	0,1				
Лавровый лист	0,02	0,02				
ВЫХОД		**200**	**11,1**	**8,0**	**40,3**	**277,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Г) - глютен. МП (молочные продукты)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	166,4	0	3,6	2,6	10,2	1,6

	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	3	0,1	14,3	0,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13,1	73,1	16,7	235,2	1,2	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо нарезают соломкой, слегка обжарить без корочки кусочками в растительном масле. Овощи нарезать мелкими кусочками и слегка притушить. Раскатать тесто тонким слоем, нарезать полосками. Лапшу отварить в подсоленной воде, заправить сливочным маслом . Выложить поверх готовой лапши подливу из мяса и овощей.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: компоненты не разваренные, распределены равномерно
Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда
Вкус- приятные, свойственные компонентам, в меру острый, соленый.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, теста и овощей

Технологическая карта № 142
Сырне из говядины

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины	75	71				
Лук репчатый	20	17				
Сладкий перец	20	16				
Морковь	25	20				
Картофель	80	60				
Укроп сырой	10	7				
Подсолнечное масло	4	4				
Вода	80	80				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Лавровый лист	0,1	0,1				
Капуста белокочанная	55	44				
Чеснок	5	3				
ВЫХОД		**200**	**15,9**	**6,2**	**12,2**	**183,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**

	370	0	4	46,6	48,2	3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	4,9	0,4	36,3	0,9
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	47,8	127,1	32,5	566,1	2,8	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо нарезают кусками, слегка обжарить без корочки кусочками в растительном масле . Очищенный репчатый лук порежьте полукольцами. Зелень мелко порежьте, смешайте с репчатым луком и выложите на мясо Морковь порежьте полукольцами, болгарский перец крупными кусками и выложите на репчатый лук. Часть капусты порежьте шашечками, выложите слоем. Картофель порезать кусочками и выложить поверх капусты. Добавьте лавровый лист. Закройте все сверху листьями капусты и закройте крышкой . При подаче посыпьте оставшейся зеленью.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: компоненты не разваренные, распределены равномерно
Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда
Вкус- приятные, свойственные компонентам, в меру острый, соленый.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса и овощей.

Технологическая карта № 143
Сырне из говядины

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины	80	76				
Лук репчатый	23	20				
Сладкий перец	25	19				
Морковь	25	21				
Картофель	90	67				
Укроп сырой	10	7				
Подсолнечное масло	5	5				
Вода	80	80				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Лавровый лист	0,1	0,1				
Капуста белокочанная	65	54				
Чеснок	5	3				
ВЫХОД		**220**	**17,1**	**7,4**	**13,8**	**206,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	374.6	0	4,8	55	56,4	3,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	5,3	0,4	41,7	0,9
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	52,2	137,6	35,7	622,3	3	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо нарезают кусками, слегка обжарить без корочки кусочками в растительном масле . Очищенный репчатый лук порежьте полукольцами. Зелень мелко порежьте, смешайте с репчатым луком и выложите на мясо Морковь порежьте полукольцами, болгарский перец крупными кусками и выложите на репчатый лук. Часть капусты порежьте шашечками, выложите слоем. Картофель порезать кусочками и выложить поверх капусты. Добавьте лавровый лист. Закройте все сверху листьями капусты и закройте крышкой . При подаче посыпьте оставшейся зеленью.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: компоненты не разваренные, распределены равномерно
Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда
Вкус- приятные, свойственные компонентам, в меру острый, соленый.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса и овощей.

Технологическая карта № 144
Сырне из говядины

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе говядины	80	76				
Лук репчатый	23	20				
Сладкий перец	25	19				
Морковь	25	21				
Картофель	90	67				
Укроп сырой	10	7				
Подсолнечное масло	5	5				
Вода	80	80				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Лавровый лист	0,1	0,1				
Капуста белокочанная	65	54				
Чеснок	5	3				
ВЫХОД		**250**	**21,0**	**8,0**	**15,2**	**236,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	409	0	5,2	70	65	3,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	6,1	0,5	47,6	1,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	59	165,8	41,5	7251	3,5	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо нарезают кусками, слегка обжарить без корочки кусочками в растительном масле . Очищенный репчатый лук порежьте полукольцами. Зелень мелко порежьте, смешайте с репчатым луком и выложите на мясо Морковь порежьте полукольцами, болгарский перец крупными кусками и выложите на репчатый лук. Часть капусты порежьте шашечками, выложите слоем. Картофель порезать кусочками и выложить поверх капусты. Добавьте лавровый лист. Закройте все сверху листьями капусты и закройте крышкой . При подаче посыпьте оставшейся зеленью.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: компоненты не разваренные, распределены равномерно
Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда
Вкус- приятные, свойственные компонентам, в меру острый, соленый.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса и овощей.

Технологическая карта № 145

Филе курицы в сметанном соусе

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе курицы	115	108				
Масло сливочное	5	5				
Соус:						
Сметана 20%	10	10				
Мука пшеничная	5	5				
Овощной отвар	15	15				
Соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**100**	**26,2**	**5,9**	**4**	**176,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) – глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	62,3	0	0,44	0	0	0,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	16,4	0,6	10,2	0,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	25,9	237,5	31	306,6	1,3	0,2

***Технология приготовления*:**
Процент потери при холодной обработке 6 %. Перед тушением филе курицы нарезают на куски по 40-50 г и слегка обжаривают. Подготовленную птицу тушат в сметанном соусе. Отпускают вместе с соусом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: кусочки курицы целые, не разваренные, в соусе.
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму.
Цвет: белый с желтоватым оттенком .
Вкус и запах: тушенного мяса птицы и вкуса сметаны, без порочащих признаков.

.

Технологическая карта № 146

Филе курицы в сметанном соусе

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе курицы	107	100				
Масло сливочное	5	5				
Соус:						
Сметана 20%	10	10				
Мука пшенич.в/с	5	5				
Овощной отвар	15	15				
Соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**90**	**24.5**	**7,0**	**4,0**	**176.8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) – глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	83.8	0.1	0.4	0.3	0.1	0.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0.1	15.3	0.5	10.6	0.4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	25.5	223.2	29.3	287.1	1.2	0.2

***Технология приготовления*:**
Процент потери при холодной обработке 6 %. Перед тушением филе курицы нарезают на куски по 40-50 г и слегка обжаривают. Подготовленную птицу тушат в сметанном соусе. Отпускают вместе с соусом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: кусочки курицы целые, не разваренные, в соусе.
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму.
Цвет: белый с желтоватым оттенком .
Вкус и запах: тушенного мяса птицы и вкуса сметаны, без порочащих признаков.

Технологическая карта № 147

Филе курицы в сметанном соусе

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе курицы	94	88				
Масло сливочное	3	3				
Соус:						
Сметана 20%	8	8				
Мука пшенич.в/с	3	3				
Овощной отвар	15	15				
Соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**70**	**21.3**	**4.8**	**2.4**	**138.7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) – глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	62.6	0.1	0.4	0.2	0.1	0.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0.1	13.4	0.5	9.1	0.4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	21.4	194.3	25.4	248.7	1	0.1

***Технология приготовления*:**

Процент потери при холодной обработке 6 %. Перед тушением филе курицы нарезают на куски по 40-50 г и слегка обжаривают. Подготовленную птицу тушат в сметанном соусе. Отпускают вместе с соусом.
гарниры
Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: кусочки курицы целые, не разваренные, в соусе.
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму.
Цвет: белый с желтоватым оттенком .
Вкус и запах: тушенного мяса птицы и вкуса сметаны, без порочащих признаков.

Технологическая карта № 148

Куриные палочки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Филе куриной грудки Пшеничный хлеб Мука пшеничная Яйцо куриное Молоко 1,5°/о жирности Панировочные сухари Подсолнечное масло Йодированная соль	66 5 3 ½ шт 5 4 1 0,1	61 5 3 20 5 4 1 0,1				
ВЫХОД		**70**	**17,7**	**3,1**	**7,9**	**132,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	60,7	0,5	1,1	1,5	0,1	0,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	10,1	0,3	20,3	0,5
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	27,8	177,5	21,7	210,7	1,1	0,2

Технология приготовления блюда

Филе измельчить на мясорубке. Добавить хлеб, замоченный в молоке. Сформировать небольшие приплюснутые прямоугольники, весом в 38-40 г / шт. Обвалять в муке, взбитом яйце и панировочных сухарях. Выложить в форму для запекания, предварительно смазанную растительным маслом, и поставить в духовой шкаф, разогретый до 180 °С. Запекать до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

*Внешний вид: м*ясо равномерно прожарено, колер золотистый ровный, панировка не отслаивается**.**
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму, панировка хрустит
Цвет: золотистый, цвет мяса на разрезе – белый или сероватый.
*Вкус и запах: з*апеченного, жареного мяса птицы, с ароматом специй, меру острый, соленый, без порочащих признаков**.**

Технологическая карта № 149

Куриные палочки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе куриной грудки Пшеничный хлеб Мука пшеничная Яйцо куриное Молоко 1,5°/о жирности Панировочные сухари Подсолнечное масло Йодированная соль	88 9 9 1/2шт 7 9 2 0,2	82 9 9 20 7 9 2 0,2				
ВЫХОД		**100**	**23,9**	**4,2**	**17,6**	**211,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	66,7	0,5	1,9	1,5	0,1	0,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	13,5	0,5	25,3	0,6
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	38	232,4	29,9	283,5	1,4	0,2

Технология приготовления блюда

Филе измельчить на мясорубке. Добавить хлеб, замоченный в молоке. Сформировать небольшие приплюснутые прямоугольники, весом в 38-40 г / шт. Обвалять в муке, взбитом яйце и панировочных сухарях. Выложить в форму для запекания, предварительно смазанную растительным маслом, и поставить в духовой шкаф, разогретый до 180 °С. Запекать до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

*Внешний вид: м*ясо равномерно прожарено, колер золотистый ровный, панировка не отслаивается**.**
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму, панировка хрустит
Цвет: золотистый, цвет мяса на разрезе – белый или сероватый.
*Вкус и запах: з*апеченного, жареного мяса птицы, с ароматом специй, меру острый, соленый, без порочащих признаков**.**

Технологическая карта № 150

Куриная грудка с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе куриной грудки Морковь Лук репчатый Помидоры (или томатная паста) Сладкий перец Масло сливочное Йодированная соль	76 20 15 20 3 20 3 0,2	70 16 12 16 3 17 3 0,2				
ВЫХОД		**70**	**17,1**	**2,3**	**1,2**	**102,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	280.8	0.1	0.8	4.6	19.2	1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0.1	11.1	0.5	22.1	0.3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	18.7	165.5	25.4	313.8	1	0.1

Технология приготовления блюда

Филе куриной грудки, нарезанные на кусочки по 40-50 грамм, слегка обжаривают, затем добавляют нарезанные кубиками овощи и тушат до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: филе и овощи сохраняют форму нарезки.
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму
Цвет: своиственные включенным ингредиентам
Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей
Запах: свойственный мясу птицы, овощей.

Технологическая карта №151

Куриная грудка с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе куриной грудки Морковь Лук репчатый Помидоры (или томатная паста) Сладкий перец Масло сливочное Йодированная соль	80 23 18 23 3 23 3 0,2	75 19 15 18 3 19 3 0,2				
ВЫХОД		**90**	**18,1**	**2,6**	**1,3**	**106,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	318.1	0.1	0.8	5.3	22.1	1.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0.1	11.7	0.5	24.8	0.3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	20.5	175.8	27.3	343.5	1	0.1

Технология приготовления блюда

Филе куриной грудки, нарезанные на кусочки по 40-50 грамм, слегка обжаривают, затем добавляют нарезанные кубиками овощи и тушат до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: филе и овощи сохраняют форму нарезки.
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму
Цвет: своиственные включенным ингредиентам
Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей
Запах: свойственный мясу птицы, овощей.

Технологическая карта № 152

Куриная грудка с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе куриной грудки Морковь Лук репчатый сырой целый Помидоры (или томатная паста) Сладкий перец Масло сливочное Йодированная соль	80 25 20 25 3 25 4 0,3	75 20 17 21 3 20 4 0,3				
ВЫХОД		**100**	**18,2**	**2,8**	**2,3**	**108,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	348.8	0.1	0.9	5.8	24	1.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0.1	11.7	0.5	26.5	0.3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	21.7	177.7	28.1	356.8	1.1	0.2

Технология приготовления блюда

Филе куриной грудки, нарезанные на кусочки по 40-50 грамм, слегка обжаривают, затем добавляют нарезанные кубиками овощи и тушат до готовности.

.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: филе и овощи сохраняют форму нарезки.
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму
Цвет: своиственные включенным ингредиентам
Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей
Запах: свойственный мясу птицы, овощей.

Технологическая карта № 153

«Ежики» куриные»

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе куриной Рис Лук репчатый Подсолнечное масло Йодированная соль	54 10 6 3 0,1	50 10 5 3 0,1				
ВЫХОД		**70**	**12,7**	**4,4**	**8,0**	**141,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	14	0	3,9	0,5	0,2	0,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	7,9	0,3	6	0,2
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	9	119,4	17,4	152,5	0,7	0,1

Технология приготовления блюда

Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой воде и варят в течение 8-10 мин (в соотношении 1:6) без последующей промывки, охлаждают. Лук репчатый шинкуют, припускают с добавлением масла и воды, охлаждают. Подготовленное мясо птицы нарезают на куски, пропускают через мясорубку, вторично пропускают через мясорубку вместе с подготовленным луком репчатым, добавляют рис отварной, соль и перемешивают. Приготовленную массу выбивают и формуют в виде шариков, укладывают в гастроемкость, предварительно смазанную маслом, и запекают в жарочном шкафу при температуре 160-200 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 120-130 °С в течение15-20 мин.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин мягкой корочкой,
Консистенция: в меру плотная , однородная, сочная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе- светло -серый
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из курицы

Технологическая карта № 154

«Ежики» куриные»

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе куриной Рис Лук репчатый Подсолнечное масло Йодированная соль	79 13 7 5 0,2	74 13 5 5 0,2				
ВЫХОД		**90**	**18,5**	**5,6**	**10,4**	**167,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	20,3	0	3,3	0,5	0,3	0,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	11,5	0,4	8,5	0,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	12,4	171,7	24,7	219	0,9	0,1

Технология приготовления блюда

Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой воде и варят в течение 8-10 мин (в соотношении 1:6) без последующей промывки, охлаждают. Лук репчатый шинкуют, припускают с добавлением масла и воды, охлаждают. Подготовленное мясо птицы нарезают на куски, пропускают через мясорубку, вторично пропускают через мясорубку вместе с подготовленным луком репчатым, добавляют рис отварной, соль и перемешивают. Приготовленную массу выбивают и формуют в виде шариков, укладывают в гастроемкость, предварительно смазанную маслом, и запекают в жарочном шкафу при температуре 160-200 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 120-130 °С в течение15-20 мин.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин мягкой корочкой,
Консистенция: в меру плотная , однородная, сочная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе- светло -серый
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из курицы

Технологическая карта № 155
«Ежики» куриные»

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе куриной грудки Рис Лук репчатый Подсолнечное масло Йодированная соль	84 15 9 5 0,2	76 15 7 5 0,2				
ВЫХОД		**100**	**19,7**	**5,7**	**12,1**	**179,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	22.3	0	4.3	0.7	0.5	0.5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0.1	13.5	0.5	10.7	0.3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	22.9	192	26.9	223	0.9	0.1

Технология приготовления блюда

Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой воде и варят в течение 8-10 мин (в с 1:6) без последующей промывки, охлаждают. Лукрепчатый шинкуют, припускают с д масла и воды, охлаждают. Подготовленное мясо птицы нарезают на куски, пропус мясорубку, вторично пропускают через мясорубку вместе с подготовленным луком добавляют рис отварной, соль и перемешивают. Приготовленную массу выбивают и фор шариков, укладывают в гастроемкость, предварительно смазанную маслом, и запекают шкафу при температуре 160-200 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в ре пар» при температуре 120-130 °С в течение15-20 мин.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин мягкой корочкой,
Консистенция: в меру плотная , однородная, сочная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе- светло -серый
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из курицы

Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин мягкой корочкой,
Консистенция: в меру плотная , однородная, сочная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе- светло -серый
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из курицы

Технологическая карта № 156

Куриная грудка, запеченная с макаронами и сыром

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе куриной грудки	90	85				
Макароны	45	45				
Томат паста	3	3				
Лук репчатый	12	10				
Морковь	20	15				
Полутвердый сыр не менее 40% жирности	20	20				
Молоко 1,5%жирности	20	20				
Масло сливочное	5	5				
Подсолнечной масло	5	5				
Йодированная соль	0,3	0,3				
ВЫХОД		**250**	**31,5**	**16,6**	**30,6**	**414,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. Я(яйцо) – в макаронах.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	362,5	0,7	4	3,7	1,7	1,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	15,2	0,5	22,6	1,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	190,9	332,4	41,5	392,7	1,5	0,3

Технология приготовления блюда

Подготовленную куриную грудку закладывают в горячую воду, доводят до кипения и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают.

Готовое куриное мясо нарезают кубиком. Макаронные изделия варят в кипящей воде (из расчета 6 л воды на 1 кг макарон) в течение 10-15 минут до полуготовности, откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость. Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый и морковь – кубиком. Затем припускают в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла *Приготовление соуса:* просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета с добавлением масла сливочного. В пассерованную охлажденную муку вливают горячее молоко (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшееся молоко, доводят до кипения, затем вводят тертый сыр (часть от рецептурной нормы) и варят при слабом кипении 5-10 минут. В конце варки добавляют оставшуюся часть соли.

В емкость, предварительно смазанную растительным маслом, выложить слоями подготовленные ингредиенты: макароны отварные (1/2 часть от рецептурной нормы), куриное мясо, пассерованные овощи, оставшуюся часть макарон отварных, заливают соусом, посыпают оставшейся частью сыра тертого и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся отпредусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность без трещин с румяной корочкой
Консистенция: однородная, рыхлая.
Цвет: соответствует цвету макарон, и запеченного сыра

Вкус и запах: характерные для курицы, макарон, молочного соуса, сыра.

Технологическая карта № 157

Куриная грудка, запеченная с макаронами и сыром

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе куриной грудки	85	85				
Макароны	38	45				
Томат паста	3	3				
Лук репчатый	10	10				
Морковь	17	15				
Полутвердый сыр не менее 40% жирности	17	20				
Молоко 1,5%жирности	15	20				
Масло сливочное	3	3				
Подсолнечной масло	4	4				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**220**	**28,5**	**12,9**	**25,8**	**348,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. Я(яйцо) – в макаронах.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	305,1	0,6	3,3	3,1	1,5	1,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	14,1	0,5	19,9	1,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	161	297,8	37,4	356,2	1,3	0,3

Технология приготовления блюда

Подготовленную куриную грудку закладывают в горячую воду, доводят до кипения и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Готовое куриное мясо нарезают кубиком. Макаронные изделия варят в кипящей воде (из расчета 6 л воды на 1 кг макарон) в течение 10-15 минут до полуготовности, откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость. Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый и морковь – кубиком. Затем припускают в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла *Приготовление соуса:* просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета с добавлением масла сливочного. В пассерованную охлажденную муку вливают горячее молоко (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшееся молоко, доводят до кипения, затем вводят тертый сыр (часть от рецептурной нормы) и варят при слабом кипении 5-10 минут. В конце варки добавляют оставшуюся часть соли.

В емкость, предварительно смазанную растительным маслом, выложить слоями подготовленные ингредиенты: макароны отварные (1/2 часть от рецептурной нормы), куриное мясо, пассерованные овощи, оставшуюся часть макарон отварных, заливают соусом, посыпают оставшейся частью сыра тертого и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся отпредусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность без трещин с румяной корочкой
Консистенция: однородная, рыхлая.
Цвет: соответствует цвету макарон, и запеченного сыра

Вкус и запах: характерные для курицы, макарон, молочного соуса, сыра.

Технологическая карта № 158

Куриная грудка, запеченная с макаронами и сыром

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе куриной грудки	80	75				
Макароны	35	35				
Томат паста	3	3				
Лук репчатый	7	5				
Морковь	14	10				
Полутвердый сыр не менее 40% жирности	13	13				
Молоко 1,5%жирности	15	15				
Масло сливочное	3	3				
Подсолнечной масло	4	4				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**200**	**26,0**	**11,7**	**23,6**	**317,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. Я(яйцо) – в макаронах.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	257,5	0,5	3,2	2,7	1,2	1,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	13	0,5	18,3	10
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	131	266,9	33,9	328,	1,2	0,2

Технология приготовления блюда

Подготовленную куриную грудку закладывают в горячую воду, доводят до кипения и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Готовое куриное мясо нарезают кубиком. Макаронные изделия варят в кипящей воде (из расчета 6 л воды на 1 кг макарон) в течение 10-15 минут до полуготовности, откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость. Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый и морковь – кубиком. Затем припускают в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла *Приготовление соуса:* просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета с добавлением масла сливочного. В пассерованную охлажденную муку вливают горячее молоко (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшееся молоко, доводят до кипения, затем вводят тертый сыр (часть от рецептурной нормы) и варят при слабом кипении 5-10 минут. В конце варки добавляют оставшуюся часть соли. В емкость, предварительно смазанную растительным маслом, выложить слоями подготовленные ингредиенты: макароны отварные (1/2 часть от рецептурной нормы), куриное мясо, пассерованные овощи, оставшуюся часть макарон отварных, заливают соусом, посыпают оставшейся частью сыра тертого и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся отпредусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность без трещин с румяной корочкой

Консистенция: однородная, рыхлая.

Цвет: соответствует цвету макарон, и запеченного сыра

Вкус и запах: характерные для курицы, макарон, молочного соуса, сыра.

Технологическая карта № 158

Куриная грудка, запеченная с макаронами и сыром

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе куриной грудки	80	75				
Макароны	35	35				
Томат паста	3	3				
Лук репчатый	7	5				
Морковь	14	10				
Полутвердый сыр не менее 40% жирности	13	13				
Молоко 1,5%жирности	15	15				
Масло сливочное	3	3				
Подсолнечной масло	4	4				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**200**	**26,0**	**11,7**	**23,6**	**317,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. Я(яйцо) – в макаронах.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	257,5	0,5	3,2	2,7	1,2	1,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	13	0,5	18,3	10
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**

	131	266,9	33,9	328,	1,2	0,2

Технология приготовления блюда

Подготовленную куриную грудку закладывают в горячую воду, доводят до кипения и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Готовое куриное мясо нарезают кубиком. Макаронные изделия варят в кипящей воде (из расчета 6 л воды на 1 кг макарон) в течение 10-15 минут до полуготовности, откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость. Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый и морковь – кубиком. Затем припускают в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла *Приготовление соуса:* просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета с добавлением масла сливочного. В пассерованную охлажденную муку вливают горячее молоко (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшееся молоко, доводят до кипения, затем вводят тертый сыр (часть от рецептурной нормы) и варят при слабом кипении 5-10 минут. В конце варки добавляют оставшуюся часть соли. В емкость, предварительно смазанную растительным маслом, выложить слоями подготовленные ингредиенты: макароны отварные (1/2 часть от рецептурной нормы), куриное мясо, пассерованные овощи, оставшуюся часть макарон отварных, заливают соусом, посыпают оставшейся частью сыра тертого и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся отпредусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность без трещин с румяной корочкой

Консистенция: однородная, рыхлая.

Цвет: соответствует цвету макарон, и запеченного сыра

Вкус и запах: характерные для курицы, макарон, молочного соуса, сыра.

Технологическая карта № 159
Картофель гратен с куриным фаршем

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе грудки куриной Картофель Масло сливочное Лук репчатый Сыр Сметана 20,0% жирности Йодированная соль	100 170 8 20 15 8 0,2	94 119 8 17 15 8 0,2				
ВЫХОД		**200**	**27,9**	**10,6**	**15,7**	**274,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	142.4	0.3	0.6	3.1	15.2	1.4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.2	0.2	16.7	0.7	21.7	0.7
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	137.9	301.8	52.9	656.3	2	0.2

Технология приготовления блюда

Подготовленный картофель нарезают на тонкие кружочки. Дно и стенки

формы смазывают растопленным сливочным маслом. Куриную грудку отваривают и прокручивают через мясорубку вместе с луком репчатым. Сыр натирают соломкой. Картофель укладывают в форму слоями, сверху куриный фарш, при этом каждый слой солят и посыпают тертым сыром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 20-30 минут или пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 160-180 °С 15-20 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся отпредусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин
Консистенция: сочная, пышная, однородная
Цвет: запеканка румяная
Вкус и запах- свойственные картофелю с привкусом отварной птицы, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 160
Картофель гратен с куриным фаршем

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе грудки куриной Картофель сырой целый Масло сливочное Лук репчатый Сыр Сметана 20,0% жирности Йодированная соль	105 180 8 25 20 8 0,2	99 126 8 22 20 8 0,2				
ВЫХОД		**220**	**30,6**	**13,2**	**17,1**	**314,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	158.5	0.3	0.6	3.3	16.2	1.5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.2	0.2	17.8	0.7	23.3	0.8
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	174.3	335.2	57.3	699.6	2.1	0.3

Подготовленный картофель нарезают на тонкие кружочки. Дно и стенки формы смазывают растопленным сливочным маслом. Куриную грудку отваривают и прокручивают через мясорубку вместе с луком репчатым. Сыр натирают соломкой. Картофель укладывают в форму слоями, сверху куриный фарш, при этом каждый слой солят и посыпают тертым сыром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 20-30 минут или пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 160-180 °С 15-20 минут до готовности.
Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: поверхность ровная, без трещин
Консистенция: сочная, пышная, однородная
Цвет: запеканка румяная
Вкус и запах- свойственные картофелю с привкусом отварной птицы, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 161
Картофель гратен с куриным фаршем

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе грудки куриной Картофель сырой целый Масло сливочное Лук репчатый Сыр Сметана 20,0% жирности Йодированная соль	115 200 10 28 23 10 0,3	108 140 10- 24 23 10 0,3				
ВЫХОД		**250**	**33,8**	**15,8**	**19,0**	**359,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	187.9	0.4	0.7	3.7	14.7	1.7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.2	0.2	19.5	0.8	24.6	0.9
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	200.1	373.5	63.6	775.7	2.3	0.3

Технология приготовления блюда
Подготовленный картофель нарезают на тонкие кружочки. Дно и стенки формы смазывают растопленным сливочным маслом. Куриную грудку отваривают и прокручивают через мясорубку вместе с луком репчатым. Сыр натирают соломкой. Картофель укладывают в форму слоями, сверху куриный фарш, при этом каждый слой солят и посыпают тертым сыром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 20-30 минут или пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 160-180 °С 15-20 минут до готовности.
Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: поверхность ровная, без трещин
Консистенция: сочная, пышная, однородная
Цвет: запеканка румяная
Вкус и запах- свойственные картофелю с привкусом отварной птицы, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 162
Овощная запеканка с куриным фаршем

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе куриной грудки	120	112				
Картофель	110	77				
Сладкий перец	40	34				
Помидоры	65	57				
Лук репчатый	25	20				
Полутвердый сыр не менее 40% жирности	23	23				
Сметана 20% жирн	20	20				
Подсолнечной масло	3	3				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Масса полуфабриката	3	**250**				
Подсолнечное масло		3				
ВЫХОД		**250**	**34,4**	**13,4**	**13,2**	**322,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	193.8	0,2	3,4	8	40,7	2,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	19,8	0,9	43,1	0,9

Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	211,7	389,8	62,9	775,2	2,2	0,3

Технология приготовления блюда

Курицу предварительно отварить. В куриный фарш добавить мелко нарезанный лук, посолить, перемешать и выложить в форму, смазанную растительным маслом. Нарезать помидоры кружочком, перец болгарский соломкой. На куриный фарш сверху выложить нарезанные помидоры, посолить и выложить болгарский перец. Картофель отварить, растолочь, перемешать с растительным маслом. Распределить картофель поверх овощей. Полить запеканку сметаной.
Сыр натереть на мелкой терке и посыпать им верх.
Поместить форму с запеканкой в духовку и запекать при температуре 190^0 С 40 минут

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность без трещин с румяной корочкой
Консистенция: однородная, рыхлая.
Цвет: соответствует цвету овощей, из которых приготовлена запеканка

Вкус и запах: характерные для курицы овощей, сметаны, сыра.

Технологическая карта № 163
Овощная запеканка с куриным фаршем

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе куриной грудки	102	102				
Картофель	95	67				
Сладкий перец	36	31				
Помидоры	65	59				
Лук репчатый	17	15				
Полутвердый сыр не менее 40% жирности	20	20				
Сметана 20% жирн		17				
Подсолнечной масло	17	3				
Йодированная соль	3	0,2				
Масса полуфабриката	0,2	**250**				
Подсолнечное масло	3	3				
ВЫХОД		**220**	**29,92**	**12,1**	**11,5**	**280,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	173.9	0,2	3,2	7,8	36.8	1,9

	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	17,2	0,7	38.9	0,8
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	186,7	333,1	53,5	654,2	1,9	0,3

Курицу предварительно отварить. В куриный фарш добавить мелко нарезанный лук, посолить, перемешать и выложить в форму, смазанную растительным маслом. Нарезать помидоры кружочком, перец болгарский соломкой. На куриный фарш сверху выложить нарезанные помидоры, посолить и выложить болгарский перец. Картофель отварить, растолочь, перемешать с растительным маслом. Распределить картофель поверх овощей. Полить запеканку сметаной.
Сыр натереть на мелкой терке и посыпать им верх.
Поместить форму с запеканкой в духовку и запекать при температуре 190^0 С 40 минут

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность без трещин с румяной корочкой
Консистенция: однородная, рыхлая.
Цвет: соответствует цвету овощей, из которых приготовлена запеканка

Вкус и запах: характерные для курицы овощей, сметаны, сыра.

Технологическая карта №164
Овощная запеканка с куриным фаршем

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе куриной грудки	95	94				
Картофель	90	66				
Перец сладкий	30	25				
Помидор свежий	59	50				
Лук репчатый	15	12				
Полутвердый сыр не менее 40% жирности	17	17				
Сметана 20% жирн	15	15				
Подсолнечной масло	3	3				
Масса полуфабриката		**225**				
Подсолнечное масло	3	3				
ВЫХОД		**200**	**27,4**	**11,4**	**10,7**	**256,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**

	153.9	0,2	3,1	6,6	32,5	1,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	15,8	0,7	36.0	0,8
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	158,1	303,1	49,9	623,4	1,7	0,2

Технология приготовления блюда

Курицу предварительно отварить. В куриный фарш добавить мелко нарезанный лук, посолить, перемешать и выложить в форму, смазанную растительным маслом. Нарезать помидоры кружочком, перец болгарский соломкой. На куриный фарш сверху выложить нарезанные помидоры, посолить и выложить болгарский перец. Картофель отварить, растолочь, перемешать с растительным маслом. Распределить картофель поверх овощей. Полить запеканку сметаной.
Сыр натереть на мелкой терке и посыпать им верх.
Поместить форму с запеканкой в духовку и запекать при температуре 190^0 С 40 минут

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность без трещин с румяной корочкой
Консистенция: однородная, рыхлая.
Цвет: соответствует цвету овощей, из которых приготовлена запеканка

Вкус и запах: характерные для курицы овощей, сметаны, сыра.

Технологическая карта № 165

Запеканка из фасоли и овощей с фаршем индейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Индейка грудка	65	60				
Фасоль сухая	30	30				
Картофель	90	63				
Лук репчатый	20	17				
Масло сливочное	5	8				
Яйцо	8	8				
Сметана 20% жирн	5	5				
Сухари панировочные	4	4				
Подсолнечное масло	3	3				
Йодированная соль	0,2	0,2				

ВЫХОД		**200**	**22,8**	**9,3**	**21,5**	**271,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	392	0,1	3,2	8,7	32,9	2,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	16,4	0,7	40,1	0,8
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	172,5	326,9	51,1	658	1,8	0,2

Технология приготовления блюда

Подготовленные бобовые заливают холодной водой (2-3 литра на 1 кг бобовых) на несколько часов, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке. Фасоль варят 1-2 часа, горох – 60-90 минут, чечевицу – 45-60 минут. После того как овощи станут мягкими варку прекращают, отвар сливают.
Подготовленный лук репчатый нарезают кубиком и пассеруют с добавлением масла сливочного до готовности. Подготовленный картофель отваривают.
Подготовленные отварные бобовые, отварной картофель и пассерованный лук репчатый соединяют и протирают. Добавляют соль, подготовленные яйца, перемешивают и выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом сливочным, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями панировочными и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 200-220 °С в течение 10-15 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 7-10 минут.
Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность без трещин с румяной корочкой
Консистенция: однородная, рыхлая.
Цвет: соответствует цвету овощей, из которых приготовлена запеканка

Вкус и запах: характерные для индейки, овощей, сметаны.

Технологическая карта № 166

Запеканка из фасоли и овощей с фаршем индейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Индейка грудка	70	65				
Фасоль сухая	35	35				
Картофель	100	70				
Лук репчатый	23	19				
Масло сливочное	6	6				
Яйцо	8	8				
Сметана 20% жирн	6	6				
Сухари панировочные	4	4				
Подсолнечное масло	4	4				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**220**	**25,0**	**8,5**	**23,0**	**281,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	93.5	0.3	3.4	2.8	10	9.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.2	0.2	11.5	0.5	53	0.3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	65.1	280.3	65.8	774.6	3.2	0.1

Технология приготовления блюда

Подготовленные бобовые заливают холодной водой (2-3 литра на 1 кг бобовых) на несколько часов, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке. Фасоль варят 1-2 часа, горох – 60-90 минут, чечевицу – 45-60 минут. После того как овощи станут мягкими варку прекращают, отвар сливают.

Подготовленный лук репчатый нарезают кубиком и пассеруют с добавлением масла сливочного до готовности. Подготовленный картофель отваривают.

Подготовленные отварные бобовые, отварной картофель и пассерованный лук репчатый соединяют и протирают. Добавляют соль, подготовленные яйца, перемешивают и выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом сливочным, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями панировочными и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 200-220 °С в течение 10-15 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 7-10 минут.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность без трещин с румяной корочкой
Консистенция: однородная, рыхлая.
Цвет: соответствует цвету овощей, из которых приготовлена запеканка

Вкус и запах: характерные для индейки, овощей, сметаны.

Технологическая карта № 167

Запеканка из фасоли и овощей с фаршем индейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Индейка грудка	80	74				
Фасоль сухая	40	40				
Картофель	120	84				
Лук репчатый	25	20				
Масло сливочное	8	8				
Яйцо	8	8				
Сметана 20% жирн	8	8				
Сухари панировочные	4	8				
Подсолнечное масло	4	4				
ВЫХОД		**250**	**28,4**	**9,3**	**25,7**	**314,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	114.6	0.3	3.6	3.3	11.7	10.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.2	0.2	13.1	0.5	60.4	0.3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	74.9	319.8	75.7	895.6	3.7	0.1

Технология приготовления блюда

Подготовленные бобовые заливают холодной водой (2-3 литра на 1 кг бобовых) на несколько часов, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке. Фасоль варят 1-2 часа, горох – 60-90 минут, чечевицу – 45-60 минут. После того как овощи станут мягкими варку прекращают, отвар сливают.
Подготовленный лук репчатый нарезают кубиком и пассеруют с добавлением масла сливочного до готовности. Подготовленный картофель отваривают.
Подготовленные отварные бобовые, отварной картофель и пассерованный лук репчатый соединяют и протирают. Добавляют соль, подготовленные яйца, перемешивают и выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом сливочным, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями панировочными и запекают (в

жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 200-220 °С в течение 10-15 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 7-10 минут.
Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность без трещин с румяной корочкой
Консистенция: однородная, рыхлая.
Цвет: соответствует цвету овощей, из которых приготовлена запеканка

Вкус и запах: характерные для индейки, овощей, сметаны.

Технологическая карта № 168
Голубцы ленивые из индейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Грудка индейки	129	119				
Рис	15	15				
Капуста белокочанная	100	80				
Морковь	10	8				
Лук репчатый	10	9				
Подсолнечное масло	2	2				
Масса полуфабриката		**226**				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**200**	**29,4**	**3,4**	**15,1**	**217,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	115,3	0	3,4	76,5	20,1	2,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	17,8	0,5	20,4	0,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	46,3	280,6	38	601,6	1,6	0,1

Технология приготовления блюда

Рисовую крупу промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Белокочанную капусту шинкуют и припускают или варят на пару до полуготовности, охлаждают. Подготовленное мясо птицы нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют отварную измельченную капусту, рис отварной, солят, хорошо перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют голубцы, выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранили форму нарезки, зерна риса целые
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- тушеной свежей капусты, мяса птицы, риса с привкусом и ароматом пассерова

Технологическая карта № 169
Голубцы ленивые из индейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Грудка индейки	132	124				
Рис	16	16				
Капуста белокочанная	110	86				
Морковь	12	9				
Лук репчатый	12	10				
Подсолнечное масло	2	2				
Масса полуфабриката		**226**				

Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**220**	**30,3**	**4,4**	**16,3**	**235,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	137.9	0	3,6	84.3	36.3	2,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	18.3	0,6	28.6	0,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	51.3	292.6	40.2	652.7	1,7	0,1

Технология приготовления блюда

Рисовую крупу промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Белокочанную капусту шинкуют и припускают или варят на пару до полуготовности, охлаждают. Подготовленное мясо птицы нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют отварную измельченную капусту, рис отварной, солят, хорошо перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют голубцы, выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранили форму нарезки, зерна риса целые
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- тушеной свежей капусты, мяса птицы, риса с привкусом и ароматом пассерова

Технологическая карта № 170
Голубцы ленивые из индейки

			Химический состав	

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Белки	Жиры	Углев.	Калорийность
Грудка индейки	141	131				
Рис	20	20				
Капуста белокочанная	150	100				
Морковь свежая	15	12				
Лук репчатый	15	12				
Подсолнечное масло	5	5				
Масса полуфабриката		**270**				
Йодированная соль	0,3	0,3				
ВЫХОД		**250**	**32,9**	**6,6**	**20,7**	**283,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	173,4	0	6	114,9	49,4	3,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	19,8	0,7	36,7	0,5
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	65,3	324,4	47,1	763	1,9	0,1

Технология приготовления блюда

Рисовую крупу промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Белокочанную капусту шинкуют и припускают или варят на пару до полуготовности, охлаждают. Подготовленное мясо птицы нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют отварную измельченную капусту, рис отварной, солят, хорошо перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют голубцы, выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- тушеной свежей капусты, мяса птицы, риса с привкусом и ароматом пассерова

Технологическая карта № 171
Гуляш из индейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Грудка индейки Масло сливочное Мука пшеничная Томатная паста Морковь Лук репчатый Йодированная соль	70 3 4 3 15 10 0,2	65 3 4 3 12 7 0,2				
ВЫХОД		**70**	**15,5**	**2,9**	**4,2**	**109,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	187.4	0.1	0.9	1.7	1.2	0.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0.1	9.5	0.3	7.7	0.2
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	15	140.1	16.8	305.2	0.8	0.1

Технология приготовления блюда

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Бульон сливают, процеживают.

Для приготовления соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают, пассеруют на масле сливочном, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль. Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

*Внешний вид:*сохранили форму нарезки индейки и овощей,

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: характерный для входящих ингредиентов

Вкус и запах- мяса птицы, ароматом пассерованного лука и моркови, томата

Технологическая карта № 172

Гуляш из индейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Грудка индейки Масло сливочное Мука пшеничная Томатная паста Морковь Лук репчатый Йодированная соль	85 4 4 3 20 15 0,2	77 4 4 3 16 11 0,2				
ВЫХОД		**90**	**18,8**	**3,7**	**4,6**	**133,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	247.8	0.1	1	2.3	1.6	0.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0.1	11.5	0.3	9.4	0.3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	18.5	170.6	20.3	369.5	0.9	0.1

Технология приготовления блюда

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Бульон сливают, процеживают.
Для приготовления соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают, пассеруют в масле сливочном, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 ми
Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого ц
В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или во доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабо кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль. Отварное филе птицы заливают соусом доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

*Внешний вид:*сохранили форму нарезки индейки и овощей,
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- мяса птицы, ароматом пассерованного лука и моркови, томата

Технологическая карта № 173

Гуляш из индейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Грудка индейки сырая	90	83				
Масло сливочное	5	5				
Мука пшеничная	4	4				
Томатная паста	3	3				
Морковь	25	22				
Лук репчатый	18	16				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**100**	**19,9**	**4,5**	**4,9**	**146,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	308.1	0.1	1.1	2.9	1.8	0.9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0.1	12.2	0.3	10.4	0.3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	20.4	182	21.9	400.5	1	0.1

Технология приготовления блюда

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Бульон сливают, процеживают.
Для приготовления соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают, пассеруют в масле сливочном, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 ми Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого ц В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или во доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабо кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль. Отварное филе птицы заливают соусом доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

*Внешний вид:*сохранили форму нарезки индейки и овощей,
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- мяса птицы, ароматом пассерованного лука и моркови, томата

Технологическая карта № 174

Овощи рататуй с индейкой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе индейки	85	80				
Сладкий перец	30	22				
Кабачки	40	30				
Баклажаны	40	32				
Помидоры	25	22				
Или томатная паста	3	3				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Лук репчатый	14	11				
Морковь	20	17				
Укроп свежий	5	3				
Подсолнечное масло	3	3				
Вода	10	10				
ВЫХОД		**200**	**20,2**	**4,1**	**4,2**	**135,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	297,6	0	1,8	5,6	34	2,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	12,6	0,5	40,3	0,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	36,3	188,4	30,4	523	1,4	0,1

Технология приготовления блюда

Предварительно филе индейки отваривают, остудить и порезать на кусочки 20-25 г. Подготовленные овощи нарезают средним кубиком, тушат с добавлением растительного масла на слабом огне, периодически перемешивая. Затем добавляют вареную индейку и еще раз прогревают. За 5 мин до готовности добавляют соль, нарезанный мелко чеснок, томатную пасту, мелкорубленную зелень.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки индейки, овощи сохраняют форму нарезки.
Консистенция: мясо индейки и овощи мягкие.
Цвет: не блеклый, свойственная продуктам входящим в состав

Вкус и запах: тушеных овощей и индейки, в меру острый, в меру солёный, не допуска

неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 175
Овощи рататуй с индейкой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе индейки	90	85				
Сладкий перец	35	26				
Кабачки	45	34				
Баклажаны	45	40				
Помидоры	28	25				
Или томатная паста	3	3				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Лук репчатый	18	15				
Морковь	25	22				
Укроп сырой	5	3				
Подсолнечное масло	4	4				
Вода	10	10				
ВЫХОД		**220**	**21,5**	**5,1**	**4,9**	**153,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	357,5	0	4,3	8,7	39	2,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	13,6	0,6	45,3	0,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	39,3	202,4	33,4	577,8	1,5	0,1

Технология приготовления блюда

Предварительно филе индейки отваривают, остудить и порезать на кусочки 20-25 г. Подготовленные овощи нарезают средним кубиком, тушат с добавлением растительного масла на слабом огне, периодически перемешивая. Затем добавляют вареную индейку и еще раз прогревают. За 5 мин до готовности добавляют соль, нарезанный мелко чеснок, томатную пасту, мелкорубленную зелень.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки индейки, овощи сохраняют форму нарезки.
Консистенция: мясо индейки и овощи мягкие.
Цвет: не блеклый, свойственная продуктам входящим в состав

Вкус и запах: тушеных овощей и индейки, в меру острый, в меру солёный, не допускаются н
неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 176
Овощи рататуй с индейкой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе индейки	98	92				
Сладкий перец	40	30				
Кабачки	50	37				
Баклажаны	50	45				
Помидоры	30	27				
Или томатная паста	3	3				
Йодированная соль	0,3	0,3				
Лук репчатый	23	20				
Морковь	30	24				
Укроп свежий	5	3				
Подсолнечное масло	5	5				
Вода	10	10				
ВЫХОД		**250**	**23,5**	**6,3**	**5,6**	**174,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	416,5	0	5,1	10	44	2,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	14,6	0,6	50,3	0,5
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	44,1	222,4	37,4	641,1	1,6	0,2

Технология приготовления блюда

Предварительно филе индейки отваривают, остудить и порезать на кусочки 20-25 г. Подготовленные овощи нарезают средним кубиком, тушат с добавлением растительного масла на слабом огне, периодически перемешивая. Затем добавляют вареную индейку и еще раз прогревают. За 5 мин до готовности добавляют соль, нарезанный мелко чеснок, томатную пасту, мелкорубленную зелень.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки индейки, овощи сохраняют форму нарезки.
Консистенция: мясо индейки и овощи мягкие.

Цвет: не блеклый, свойственная продуктам входящим в состав

Вкус и запах: тушеных овощей и индейки, в меру острый, в меру солёный, не допускаются не свойственный,
неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 177
Плов из индейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Грудка индейки Рис Подсолнечное масло Морковь Лук репчатый Йодированная соль	85 45 5 30 17 0,2	79 45 5 26 12 0,2				
ВЫХОД		**200**	**21,6**	**6,1**	**37,0**	**296,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	323	0	4,0	3,8	1,6	1,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	12,7	0,4	13,6	0,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	20,4	218,7	34,1	403,7	1,3	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо индейки нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.
Морковь и лук репчатый нарезают мелким кубиком. Нарезанные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы)с растительным маслом. К отварному мясу добавляют припущенные овощи, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость посуду закрывают крышкой и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, не слипшаяся
Консистенция: мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Цвет: мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого.

Вкус и запах- умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается привкус подгоревших продуктов.

Технологическая карта № 178
Плов из индейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Грудка индейки Рис Подсолнечное масло Морковь Лук репчатый Йодированная соль	105 55 7 40 25 0,3	99 55 7 33 21 0,3				
ВЫХОД		**250**	**26,8**	**8,4**	**45,5**	**372,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	430,4	0	5,4	5	2,3	2,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	15,7	0,5	17,4	0,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	26,4	271,2	42,5	504,1	1,6	0,2

Технология приготовления блюда

Мясо индейки нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.
Морковь и лук репчатый нарезают мелким кубиком. Нарезанные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы)с растительным маслом. К отварному мясу добавляют припущенные овощи, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость посуду закрывают крышкой и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, не слипшаяся
Консистенция: мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Цвет: мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого.

Вкус и запах- умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается привкус подгоревших продуктов.

Технологическая карта № 179
Плов из индейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Грудка индейки Рис Подсолнечное масло Морковь Лук репчатый Йодированная соль	98 50 5 34 20 0,1	83 50 45 29 17 0,1				
ВЫХОД		**220**	**24,8**	**6,3**	**41,1**	**328,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	366,4	0	4,1	4,3	2,1	2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	14,6	0,4	15,9	0,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	23,9	251	38,9	468,7	1,5	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо индейки нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.
Морковь и лук репчатый нарезают мелким кубиком. Нарезанные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с растительным маслом. К отварному мясу добавляют припущенные овощи, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость посуду закрывают крышкой и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: рассыпчатая, не слипшаяся
Консистенция: мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.
Цвет: мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого.
Вкус и запах- умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается привкус подгоревших продуктов.

Технологическая карта № 180
Рагу из курицы с картофелем

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Курица сырая Картофель Морковь Мука пшеничная Лук репчатый Масло сливочное Масло растительное Фасоль сухая	90 120 30 3 12 3 3 7	58 96 26 3 8 3 3 7				
ВЫХОД		**200**	**16,2**	**10,6**	**14,6**	**221,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	247,1	0	3	2,3	11,6	4,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	13,6	0,5	14	0,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	20,7	197,8	28,6	351,3	1,1	0,2

Технология приготовления.

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на кусочки по 40-50 грамм, слегка обжаривают, затем добавляют нарезанные кубиками картофель, морковь, лук и тушат до готовности.
Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: кусочки курицы и овощей в соусе
Консистенция: курица и овощи мягкие.
Цвет: светлый с кусочками оранжевой моркови, фасолт.
Вкус и запах- аромат курицы картофеля, моркови; не допускается привкус подгоревших продуктов.

Технологическая карта № 181
Рагу из курицы с картофелем

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Курица сырая	100	75				
Картофель	140	98				
Морковь	35	28				
Мука пшеничная	3	3				
Лук репчатый	15	12				
Масло сливочное	3	5				
Масло растительное	3	5				
Фасоль сухая	10	10				
ВЫХОД		**220**	**17,2**	**11,7**	**20,0**	**257,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	428	0.1	2.5	5.8	18.1	4.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.2	0.1	9.1	0.6	35.2	0.3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	34	183.1	44.5	673.2	1.8	0.1

Технология приготовления.

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на кусочки по 40-50 грамм, слегка обжаривают, затем добавляют нарезанные кубиками картофель, морковь, лук и тушат до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: кусочки курицы и овощей в соусе

Консистенция: курица и овощи мягкие.
Цвет: светлый с кусочками оранжевой моркови, фасолт.
Вкус и запах- аромат курицы, картофеля, моркови; не допускается привкус подгоревших продуктов.

Технологическая карта № 182
Рагу из курицы с картофелем

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Курица сырая	120	75				
Картофель	160	120				
Морковь	40	30				
Мука пшеничная	3	3				
Лук репчатый	20	18				
Масло сливочное	5	5				
Масло растительное	3	3				
Фасоль сухая	13	13				
ВЫХОД		**250**	**20,7**	**14,5**	**23,3**	**309,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	501.8	0.1	2.7	6.8	21	5.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.2	0.1	10.9	0.7	42.6	0.3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	41.6	222.5	53.7	799.2	2.2	0.1

Технология приготовления.

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на кусочки по 40-50 грамм, слегка обжаривают, затем добавляют нарезанные кубиками картофель, морковь, лук и тушат до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: кусочки курицы и овощей в соусе

Консистенция: курица и овощи мягкие.
Цвет: светлый с кусочками оранжевой моркови, фасолт.
Вкус и запах- аромат курицы картофеля, моркови; не допускается привкус подгоревших продуктов.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Технологическая карта № 183
Фишболы из судака

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе	105	98				
Лук репчатый	10	7				
Сухари панировочные	15	15				
Яйцо куриное	1/7	7				
Йодированная соль	0,1	0,1				
Сухари панировочные	5	5				
Массы полуфабриката		130				
Масло подсолнечное	1	1				
ВЫХОД		**100**	**17,1**	**2,0**	**15,1**	**153,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	18	0,3	1,4	4,1	1,1	1,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	5,2	0,2	12,5	1,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	56,6	198,5	45,3	369,7	0,9	0,2

Технология приготовления блюда

Филе рыбное пропускают через мясорубку вместе с припущенным луком два раза, добавляют панировочные сухари, соль, предварительно подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют изделия круглой формы, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате при температуре 150-160 °С в течение 15-20 минут до готовности и достижения в центре продукта температуры не

ниже 90 °С.
Подаются с соусом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: срез от белого до серого

Вкус и запах- тушеной рыбы с ароматом лука

Технологическая карта № 184
Фишболы из судака

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе	80	74				
Лук репчатый	6	5				
Сухари панировочные	10	10				
Яйцо целое куриное	1/8	5				
Йодированная соль	0,1	0,1				
Сухари панировочные	3	3				
Массы полуфабриката		70				
Масло подсолнечное	1	1				
ВЫХОД		**70**	**11,4**	**1,3**	**9,8**	**101,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	12,8	0,2	0,9	2,7	0,7	0,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	3,5	0,1	8,5	0,8
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	37,5	132,3	30,1	245,5	0,6	0,1

Технология приготовления блюда

Филе рыбное пропускают через мясорубку вместе с припущенным луком два раза, добавляют панировочные сухари, соль, предварительно подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют изделия круглой формы, панируют в сухарях и запекают в жарочном

шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут илив пароконвектомате при температуре 150-160 °С в течение 15-20 минут до готовности и достижения в центре продукта температуры не ниже 90 °С.

Подаются с соусом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: срез от белого до серого

Вкус и запах- запеченной рыбы с ароматом лука

Технологическая карта № 185
Фишболы из судака

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе сырой	98	75				
Лук репчатый сырой целый	10	8				
Сухари	12	12				
Яйцо целое куриное	1/8	5				
Йодированная соль	0,1	0,1				
Сухари	3	3				
Массы полуфабриката		70				
Масло подсолнечное	1	1				
ВЫХОД		**90**	**15,5**	**1,3**	**11,5**	**125,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	13	0,3	1,3	2,7	1	0,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	4,6	0,2	15,7	1,2
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	51,4	173	42,4	333,5	0,8	0,1

Технология приготовления блюда

Филе рыбное пропускают через мясорубку вместе с припущенным луком два раза, добавляют панировочные сухари,

соль, предварительно подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Изрыбной котлетной массы формуют изделия круглой формы, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут илив пароконвектомате при температуре 150-160 °С в течение 15-20 минут до готовности и достижения в центре продукта температуры не ниже 90 °С.

Подаются с соусом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: срез от белого до серого

Вкус и запах- запеченной рыбы с ароматом лука

Технологическая карта № 186
Рыбные палочки запеченные

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе	76	57				
Белый пшеничный хлеб	5	5				
Молоко коровье 1,5% жирности	8	8				
Яйцо куриное	1/5	8				
Масло сливочное	3	3				
Пшеничная мука	3	3				
Йодированная соль	0,1	0,1				
ВЫХОД		**70**	**10,5**	**2,9**	**5,5**	**103,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	34,8	0,3	1,1	2,4	0,6	0,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	3,6	0,1	10,1	1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	45,9	141,6	32,1	262,1	0,6	0,1

Технология приготовления блюда

Рыбное филе нарезают на кусочки (полоски). Хлеб измельчают на крошку. Филе панируют в муке, смачивают в яйцах, затем – в хлебной крошке. Готовые изделия выкладывают на противень, подложив пекарскую бумагу или силиконовый коврик. Выпекают при 200^0С около 25 - 30 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия сохранили свою форму, без трещин

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: белый с серым оттенком

Вкус и запах- запеченной рыбы, не допускается привкус кислого хлеба

Технологическая карта № 187
Рыбные палочки запеченные

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе	86	71				
Белый пшеничный хлеб	8	8				
Молоко коровье 1,5% жирности	10	10				
Яйцо ц куриное	1/5	8				
Масло сливочное	3	3				
Пшеничная мука	3	3				
Йодированная соль	0,1	0,1				
ВЫХОД		**90**	**12,5**	**3,8**	**6,5**	**115,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	32.6	0.3	1.2	2.5	0.7	0.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0.2	4.1	0.2	10.5	1.1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	54.5	155.3	37.2	292.6	0.6	0.1

Технология приготовления блюда

Рыбное филе нарезают на кусочки (полоски). Хлеб измельчают на крошку. Филе панируют в муке, смачивают в яйцах, затем – в хлебной крошке. Готовые изделия выкладывают на противень, подложив пекарскую бумагу или силиконовый коврик. Выпекают при 200^0С около 25 - 30 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия сохранили свою форму, без трещин

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: белый с серым оттенком

Вкус и запах- запеченной рыбы, не допускается привкус кислого хлеба

Технологическая карта № 188
Рыбные палочки запеченные

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе сырой	105	90				
Белый пшеничный хлеб	10	10				
Молоко коровье 1,5% жирности	15	15				
Яйцо куриное	¼	10				
Масло сливочное	3	3				
Пшеничная мука	3	3				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**100**	**15,6**	**4,2**	**7,8**	**137,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Рыбное филе вымыть, обсушить, нарезать на удобные вам кусочки (полоски). Хлеб измельчить на блендере в крошку. В глубокие мисочки переложить хлебную крошку, в муку добавить щепотку соли и перемешать. Яйца взбить, добавив 0,3ч.л. соли. Запанировать филе. Сначала обвалять в муке, затем окунуть в яйцо и потом обвалять в хлебных крошках. Подготовленное филе выложить на решётку или на противень, подложив пекарскую бумагу или силиконовый коврик. Выпекать в заранее разогретой духовке при 200 градусах около 25 - 30 минут.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	47,1	0,5	1,4	3,2	0,8	0,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**

	0,1	0,3	4,6	0,2	16,7	1,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	67,6	185,5	42,4	340,9	0,7	0,1

Технология приготовления блюда

Рыбное филе нарезают на кусочки (полоски). Хлеб измельчают на крошку. Филе панируют в муке, смачивают в яйцах, затем – в хлебной крошке. Готовые изделия выкладывают на противень, подложив пекарскую бумагу или силиконовый коврик. Выпекают при 200^0С около 25 - 30 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: изделия сохранили свою форму, без трещин
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная
Цвет: белый с серым оттенком
Вкус и запах- запеченной рыбы, не допускается привкус кислого хлеба

Технологическая карта № 189

Рулет из рыбы

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе сырой	90	83				
Белый пшеничный хлеб	10	10				
Молоко коровье 1,5% жирности	10	10				
Яйцо куриное	1/2 шт.	20				
Масло сливочное	3	3				
Йодированная соль	0,1	0,1				
ВЫХОД		**70**	**15,5**	**4,9**	**5,7**	**133,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	70,9	0,7	1,5	3,9	0,7	0,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,3	4,6	0,2	22,2	1,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	64	190,1	40,5	325,9	0,8	0,1

Технология приготовления блюда

Филе рыбы пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль. В рыбный фарш с хлебом добавляют ½ нормы яиц, хорошо выбивают и раскладывают слоем 1,5-2 см на смоченную водой салфетку, сверху выкладывают омлет, приготовленный из яиц и молока, оформляют в виде рулета, перемещают на смазанный маслом противень швом вниз. Смазывают яйцом и варят на пару или запекают в духовом шкафу.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в форме рулета, не развалившиеся, сочные
Консистенция: мягкая , нежная, сочная
Цвет: корочка румяная, срез светло-серый, фарш по цвету соответствует продуктам, из которых он приготовлен
Вкус и запах- свойственные рыбной котлетной массе, привкус специй, яиц.

Технологическая карта № 190
Рулет из рыбы

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе сырой	100	81				
Белый пшеничный хлеб	12	12				
Молоко коровье 1,5%	8	8				
Яйцо куриное	1/2 шт.	20				
Масло сливочное	5	5				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**100**	**19,1**	**8,2**	**6,8**	**182,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	132,8	1,2	2	5,9	0,8	0,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,3	5,6	0,2	36,2	1,8
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	75,9	242,3	46,5	381,7	1,2	0,1

Технология приготовления блюда

Филе рыбы пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль. В рыбный фарш с хлебом добавляют ½ нормы яиц, хорошо выбивают и раскладывают слоем 1,5-2 см на смоченную водой салфетку, сверху выкладывают омлет, приготовленный из яиц и молока, оформляют в виде рулета, перемещают на смазанный маслом противень швом вниз. Смазывают яйцом и варят на пару или запекают в духовом шкафу.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в форме рулета, не развалившиеся, сочные
Консистенция: мягкая , нежная, сочная
Цвет: корочка румяная, срез светло-серый, фарш по цвету соответствует продуктам, из которых он приготовлен
Вкус и запах- свойственные рыбной котлетной массе, привкус специй, яиц.

Технологическая карта № 191
Тефтели рыбные

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе сырой	76	70				
Рис	9	9				
Молоко коровье 1,5%	10	10				
Лук репчатый	12	10				
Мука пшеничная	8	8				
Масло растительное	2	2				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**100**	**12,2**	**2,7**	**13,3**	**133,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	132,8	1,2	2	5,9	0,8	0,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,3	5,6	0,2	36,2	1,8

Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	75,9	242,3	46,5	381,7	1,2	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком. В полученную массу добавляют припущенный рис, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют шарики, обваливают их в муке и выкладывают в емкость, смазанную маслом, запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате врежиме «жар-пар» при температуре 170-180°С в течение 12-15 минут до готовности

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в форме шарика
Консистенция: мягкая , нежная, сочная
Цвет: корочка румяная, срез светло-серый, фарш по цвету соответствует продуктам, из которых он приготовлен
Вкус и запах- свойственные рыбной котлетной массе, привкус рыбы.

Технологическая карта № 192
Тефтели рыбные

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе	74	69				
Рис	8	8				
Молоко коровье 1,5%	8	8				
Лук репчатый	10	8				
Мука пшеничная	6	6				
Масло растительное	2	2				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**90**	**11,6**	**2,7**	**11,0**	**120,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	122,8	1,1	2	5,1	0,6	0,3

	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,3	5,1	0,2	31,2	1,8
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	65,9	222,3	46,5	321,7	1,2	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком. В полученную массу добавляют припущенный рис, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют шарики, обваливают их в муке и выкладывают в емкость, смазанную маслом, запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате врежиме «жар-пар» при температуре 170-180°С в течение 12-15 минут до готовности

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в форме шарика
Консистенция: мягкая , нежная, сочная
Цвет: корочка румяная, срез светло-серый, фарш по цвету соответствует продуктам, из которых он приготовлен
Вкус и запах- свойственные рыбной котлетной массе, привкус рыбы.

Технологическая карта № 193
Тефтели рыбные

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе	70	63				
Рис	6	6				
Молоко коровье 1,5%	5	5				
Лук репчатый	7	5				
Мука пшеничная	4	4				
Масло растительное	2	2				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**70**	**10,6**	**2,5**	**7,8**	**101,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	92,8	1	1	3,9	0,4	0,2

	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	3,6	0,1	26,2	1,8
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	75,9	142,3	46,5	381,7	1,2	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком. В полученную массу добавляют припущенный рис, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют шарики, обваливают их в муке и выкладывают в емкость, смазанную маслом, запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате врежиме «жар-пар» при температуре 170-180°С в течение 12-15 минут до готовности

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в форме шарика
Консистенция: мягкая , нежная, сочная
Цвет: корочка румяная, срез светло-серый, фарш по цвету соответствует продуктам, из которых он приготовлен
Вкус и запах- свойственные рыбной котлетной массе, привкус рыбы.

Технологическая карта № 194
Рыбные каштаны в соусе

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе	45	38				
Рис	3	3				
Белый пшеничный хлеб	9	9				
Молоко пастеризованное,1,5°/о жирности	4	4				
Лук репчатый	6	5				
Пшеничная мука	3	3				
Масса полуфабриката		**47**				
Подсолнечное масло	1	1				
Соус:		**20**				
	9	9				

Молоко пастеризованное,1,5°/о жирности Сливки 30% жирности Мука пшеничная Масло сливочное Огурец соленый	5 1 2 5	5 1 2 3				
ВЫХОД		**70/20**	**8,9**	**3,9**	**11,1**	**119,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	34,2	0,1	0,6	1,9	1	0,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	2,6	0,1	8,2	0,7
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	48,1	107,2	26,1	213,97	0,4	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком и предварительно замоченным в молоке или воде хлебом. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют шарики, обваливают их в муке и выкладывают в емкость, смазанную маслом, сверху поливают соусом пикантным и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или впароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 170–180 °С в течение 12-15 минут до готовности.

Соус пикантный: Масло сливочное растапливают, всыпают муку и пассеруют, постепенно вливают молоко, помешивая, затем добавляют сливки, мешают по получения однообразной массы, доводят до кипения, добавляют соль и продолжают готовить соус еще 5-7 минут, к охлажденному соусу добавляют мелконарезанные соленые огурцы и перемешивают.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин мягкой корочкой,
Консистенция: в меру плотная , однородная, сочная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе- светло -серый, соус молочной
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из рыбы

Технологическая карта № 195
Рыбные каштаны в соусе

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе	65	55				
Рис	5	5				
Белый пшеничный хлеб	10	10				
Молоко пастеризованное,1,5°/о жирности	5	5				
Лук репчатый	10	7				
Мука пшеничная	4	4				
Масса полуфабриката		**87**				
Подсолнечное масло	1	1				
Соус:		**20**				
Молоко пастеризованное,1,5°/о жирности	9	9				
Сливки 30% жирности	5	5				
Мука пшеничная	1	1				
Масло сливочное	2	2				
Огурец соленый	5	3				
ВЫХОД		**90/20**	**12,0**	**4,1**	**13,7**	**143,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	34,7	0,1	0,9	2,4	1,2	0,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	3,5	0,1	10,2	0,9
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	58	141,3	34,9	258,5	0,5	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком и предварительно замоченным в молоке или воде хлебом. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют шарики, обваливают их в муке и выкладывают в емкость, смазанную маслом, сверху поливают соусом пикантным и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или впароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 170–180 °С в течение 12-15 минут до готовности.

Соус пикантный: Масло сливочное растапливают, всыпают муку и пассеруют, постепенно вливают молоко, помешивая, затем добавляют сливки, мешают по получения однообразной массы, доводят до кипения, добавляют соль и продолжают готовить соус еще 5-7 минут, к охлажденному соусу добавляют мелконарезанные соленые огурцы и перемешивают.

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин мягкой корочкой,
Консистенция: в меру плотная , однородная, сочная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе- светло -серый, соус молочной
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из рыбы

Технологическая карта № 196
Рыбные каштаны в соусе

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе	75	67				
Рис	6	6				
Белый пшеничный	10	10				
хлеб	6	6				
Молоко пастеризованное,1,5%о жирности	12	9				
	4	4				
Лук репчатый		**87**				
Мука пшеничная	1	1				
Масса		**20**				
полуфабриката	9	9				
Подсолнечное масло						
Соус:	5	5				
Молоко	1	1				
пастеризованное,1,5%о	2	2				
жирности	5	3				
Сливки 30% жирности						
Мука пшеничная						
Масло сливочное						
Огурец соленый						
ВЫХОД		**100/20**	**14,0**	**4,8**	**15,7**	**149,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	34.6	0.3	1.6	2.4	1.3	0.7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0.2	3.9	0.2	10.2	0.9
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**

	61.8	151.1	37.2	296.3	0.6	0.1

Технология приготовления блюда

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком и предварительно замоченным в молоке или воде хлебом. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют шарики, обваливают их в муке и выкладывают в емкость, смазанную маслом, сверху поливают соусом пикантным и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или впароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 170–180 °С в течение 12-15 минут до готовности.

Соус пикантный: Масло сливочное растапливают, всыпают муку и пассеруют, постепенно вливают молоко, помешивая, затем добавляют сливки, мешают по получения однообразной массы, доводят до кипения, добавляют соль и продолжают готовить соус еще 5-7 минут, к охлажденному соусу добавляют мелконарезанные соленые огурцы и перемешивают.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин мягкой корочкой,
Консистенция: в меру плотная , однородная, сочная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе- светло -серый, соус молочной
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из рыбы

Технологическая карта № 197
Запеканка из рыбного фарша с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Судак филе	120	92				
Кабачок свежий	95	76				
Морковь	50	40				
Лук репчатый	30	25				
Яйцо	1/5	8				
Кефир	30	30				
Сыр полутвердый	13	13				
Масло растительное	7	7				
Гречневая крупа	15	15				
ВЫХОД		**250**	**23,3**	**10,9**	**17,2**	**270,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	589.1	0,5	5,2	13,6	8,7	2,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,3	0,4	7,5	0,4	36,2	1,7
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	206,1	329,5	76,4	717,3	1,4	0,2

Технология приготовления блюда

Лук очищаем и нарезаем мелкими кубиками.

Очищенную морковь и кабачок натираем на крупной тёрке. Слегка обжариваем лук с морковью с небольшим количеством растительного масла в течение 5 минут, до мягкости. Добавляем кабачок и тушим 7-10 минут, до полуготовности. Предварительно отвариваем гречневую крупу. В рыбный фарш вбиваем яйца и вливаем кефир. Перемешиваем и выкладываем нижним слоем на лист. Сверху выкладываем вареную гречку. Сверху выкладываем перемешанные овощи. Посыпаем тертым сыром. Ставим в разогретую до 180 градусов форму на 35 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: корочка целостная, цвет светло-коричневый.
Консистенция: овощи и фарш мягкие
Цвет: свойственный входящим в состав компонентам.
Вкус и запах: характерные для запеченной рыбы и овощей,.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин мягкой корочкой,
Консистенция: в меру плотная , однородная, сочная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе- светло -серый, соус молочной
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из рыбы

Технологическая карта № 198
Запеканка из рыбного фарша с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе	100	77				
Кабачок свежий	78	62				
Морковь	43	35				
Лук репчатый	30	25				
Яйцо	1/5	8				
Кефир	25	25				
Сыр полутвердый	13	13				
Масло растительное	5	5				
Гречневая крупа	13	13				
ВЫХОД		**220**	**20,2**	**10,6**	**15,0**	**244,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	514.1	0,5	4,9	11,7	7,4	2,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,3	0,4	6,4	0,3	31,1	1,5
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	188,3	288,2	65,1	610,1	1,2	0,2

Технология приготовления блюда

Лук очищаем и нарезаем мелкими кубиками.

Очищенную морковь и кабачок натираем на крупной тёрке. Слегка обжариваем лук с морковью с небольшим количеством растительного масла в течение 5 минут, до мягкости. Добавляем кабачок и тушим 7-10 минут, до полуготовности. Предварительно отвариваем гречневую крупу. В рыбный фарш вбиваем яйца и вливаем кефир. Перемешиваем и выкладываем нижним слоем на лист. Сверху выкладываем вареную гречку. Сверху выкладываем перемешанные овощи. Посыпаем тертым сыром. Ставим в разогретую до 180 градусов форму на 35 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: корочка целостная, цвет светло-коричневый.
Консистенция: овощи и фарш мягкие
Цвет: свойственный входящим в состав компонентам.
Вкус и запах: характерные для запеченной рыбы и овощей,.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин мягкой корочкой,
Консистенция: в меру плотная , однородная, сочная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе- светло -серый, соус молочной
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из рыбы

Технологическая карта № 199
Запеканка из рыбного фарша с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Судак филе	95	73				
Кабачок свежий	75	59				
Морковь	40	32				
Лук репчатый	25	20				
Яйцо	1/5	8				
Кефир	20	20				
Сыр полутвердый	10	10				
Масло растительное	5	5				
Гречневая крупа	10	10				
ВЫХОД		**200**	**18,3**	**8,6**	**12,2**	**207,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	473,1	0,5	4,2	10,8	6,9	2,0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,3	0,3	5,8	0,3	29	1,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	157,5	257	59,3	562,6	1,1	0,2

Технология приготовления блюда

Лук очищаем и нарезаем мелкими кубиками. Очищенную морковь и кабачок натираем на крупной тёрке. Слегка обжариваем лук с морковью с небольшим количеством растительного масла в течение 5 минут, до мягкости. Добавляем кабачок и тушим 7-10 минут, до полуготовности. Предварительно отвариваем гречневую крупу. В рыбный фарш вбиваем яйца и вливаем кефир. Перемешиваем и выкладываем нижним слоем на лист. Сверху выкладываем вареную гречку. Сверху выкладываем перемешанные овощи. Посыпаем тертым сыром. Ставим форму в разогретую до 180 градусов форму на 35 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: корочка целостная, цвет светло-коричневый.
Консистенция: овощи и фарш мягкие
Цвет: свойственный входящим в состав компонентам.
Вкус и запах: характерные для запеченной рыбы и овощей,.

Технологическая карта № 200
Картофельно-морковная запеканка с рыбным фаршем

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе судака Картофель Морковь Масло сливочное Яйцо куриное Молоко коровье 1,5% жирности Сметана 20,0°/о жирности Йодированная соль	90 120 37 5 1/8шт. 20 8 0,2	69 84 32 5 5 20 8 0,2				
ВЫХОД		**200**	**15,1**	**6,3**	**13,5**	**179,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	444.3	0.4	1.4	8	9.5	1.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.2	0.3	5,4	0.3	20	1,2
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	82.8	197.9	55.8	653,3	1.2	0.1

Технология приготовления блюда

Картофель и морковь отваривают, обсушивают и в горячем состоянии протирают. В протертый картофель и морковь добавляют яйца, массу перемешивают и часть ее выкладывают ровным слоем на смазанный маслом противень. Сверху кладут слой рыбного фарша из припущенной рыбы и накрывают оставшейся частью картофельно-морковной массы. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу. Готовая запеканка нарезается на порции и подается с соусом

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: корочка целостная, цвет светло-коричневый.
Консистенция: картофель и морковь с фаршем мягкие
Цвет: свойственный входящим в состав компонентам.
Вкус и запах: характерные для запеченной рыбы и картофеля с морковью.

Технологическая карта № 201
Картофельно-морковная запеканка с рыбным фаршем

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе судака Картофель Морковь Масло сливочное Яйцо куриное Молоко коровье 1,5% жирности Сметана 20,0°/о жирности Йодированная соль	100 130 40 7 1/8шт. 20 10 0,2	77 91 34 7 5 20 10 0,2				
ВЫХОД		**220**	**16,7**	**8,2**	**14,6**	**207,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	493	0.5	1.6	8.8	10,3	1.7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.2	0.3	6	0.3	21,7	1.3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	90	217,3	61.4	714.6	1.3	0.1

Технология приготовления блюда

Картофель и морковь отваривают, обсушивают и в горячем состоянии протирают. В протертый картофель и морковь добавляют яйца, массу перемешивают и часть ее выкладывают ровным слоем на смазанный маслом противень. Сверху кладут слой рыбного фарша из припущенной рыбы и накрывают оставшейся частью картофельно-морковной массы. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу. Готовая запеканка нарезается на порции и подается с соусом

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: корочка целостная, цвет светло-коричневый.
Консистенция: картофель и морковь с фаршем мягкие
Цвет: свойственный входящим в состав компонентам.
Вкус и запах: характерные для запеченной рыбы и картофеля с морковью.

Технологическая карта № 202
Картофельно-морковная запеканка с рыбным фаршем

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе судака Картофель Морковь Масло сливочное Яйцо куриное Молоко коровье 1,5% жирности Сметана 20,0°/о жирности Йодированная соль	110 150 50 7 1/8шт. 25 10 0,2	85 105 43 7 5 25 10 0,2				
ВЫХОД		**250**	**18,5**	**8,3**	**17,1**	**226,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	595.8	0.5	1.7	10.3	11.9	2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.2	0.3	6,7	0.4	24.6	1.4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	102.4	242.6	68.9	816.6	1.5	0.1

Технология приготовления блюда

Картофель и морковь отваривают, обсушивают и в горячем состоянии протирают. В протертый картофель и морковь добавляют яйца, массу перемешивают и часть ее выкладывают ровным слоем на смазанный маслом противень. Сверху кладут слой рыбного фарша из припущенной рыбы и накрывают оставшейся частью картофельно-морковной массы. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу. Готовая запеканка нарезается на порции и подается с соусом

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: корочка целостная, цвет светло-коричневый.
Консистенция: картофель и морковь с фаршем мягкие
Цвет: свойственный входящим в состав компонентам.
Вкус и запах: характерные для запеченной рыбы и картофеля с морковью.

Технологическая карта № 203
Рыба, запеченная на овощной подушке

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе судака	110	85				
Картофель	100	105				
Морковь	50	43				
Кабачок	30	7				
Перец сладкий	20	5				
Лук репчатый	20	25				
Лимон	10	10				
Масло растительное	5	0,2				
Йодированная соль	0,3	0,3				
ВЫХОД		**250**	**17,2**	**5,8**	**14,3**	**187,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	530.6	0,2	5,6	56,9	38,3	3,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,3	0,3	6,2	0,5	36,5	1,8
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	83,5	219,9	69,8	848,4	1,5	0,2

Технология приготовления блюда

Филе рыбы разморозить и нарезать филе на кусочки среднего размера, слегка отварить и выложить в отдельную посуду. Помыть лимон и выжать из него сок, полив им рыбу. Растительное масло с солью добавить к рыбе, хорошо перемешать. Оставить рыбу на 15 минут, чтобы она замариновалась. Помыть морковь и болгарский перец под проточной водой, очистить от кожуры и семян, обсушить. Морковь нарезать на брусочки, а болгарский перец полосками. Очистить лук и чеснок от шелухи и мелко измельчите при помощи ножа. Помыть и обсушить кабачок, картофель почистить, далее нарезать кружочками. Сложите в большую чашу морковь, кабачок, болгарский перец, капусту белокочанную, лук и чеснок. Добавить растительное масло, соль. Хорошо перемешать. Переложить овощи на противень или в глубокую сковороду, заранее смазанную растительным маслом. Отправить в разогретую духовку на 10 минут. Достать противень с овощами и аккуратно положить сверху рыбное филе. Вернуть всё обратно в духовку и запекать ещё 20–25 минут. Время может зависеть от толщины филе — рыба должна стать нежной и легко отделяться на кусочки, а овощи оставаться мягкими. Подавать блюдо на плоских тарелках, украсить зеленью .

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: рыба запеченная на овощах, целые кусочки.

Консистенция: овощи и рыба мягкие

Цвет: свойственный входящим в состав компонентам.

Вкус и запах: характерные для запеченной рыбы и овощей

Технологическая карта № 204

Рыба, запеченная на овощной подушке

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе судака	100	75				
Картофель	90	70				
Морковь	45	40				
Кабачок	25	22				
Перец сладкий	15	15				
Лук репчатый	15	16				
Лимон	10	7				
Масло растительное	4	4				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**220**	**15,5**	**4,8**	**12,6**	**163,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	475,4	0,1	4,7	47,9	32	3,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	5,5	0,4	31,2	1,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	73,3	197	62,3	751,2	1,3	0,1

Технология приготовления блюда

Филе рыбы разморозить и нарезать филе на кусочки среднего размера, слегка отварить и выложить в отдельную посуду. Помыть лимон и выжать из него сок, полив им рыбу. Растительное масло с солью добавить к рыбе, хорошо перемешать. Оставить рыбу на 15 минут, чтобы она замариновалась. Помыть морковь и болгарский перец под проточной водой, очистить от кожуры и семян, обсушить. Морковь нарезать на брусочки, а болгарский перец полосками. Очистить лук и чеснок от шелухи и мелко измельчите при помощи ножа. Помыть и обсушить кабачок, картофель почистить, далее нарезать кружочками. Сложите в большую чашу морковь, кабачок, болгарский перец, капусту белокочанную, лук и чеснок. Добавить растительное масло, соль. Хорошо перемешать. Переложить овощи на противень или в глубокую сковороду, заранее смазанную растительным маслом. Отправить в разогретую духовку на 10 минут. Достать противень с овощами и аккуратно положить сверху рыбное филе. Вернуть всё обратно в духовку и запекать ещё 20–25 минут. Время может зависеть от толщины филе — рыба должна стать нежной и легко отделяться на кусочки, а овощи оставаться мягкими. Подавайть блюдо на плоских тарелках, украсить зеленью .

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: рыба запеченная на овощах, целые кусочки.

Консистенция: овощи и рыба мягкие

Цвет: свойственный входящим в состав компонентам.

Вкус и запах: характерные для запеченной рыбы и овощей

Технологическая карта № 205
Рыба, запеченная на овощной подушке

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе судака	95	75				
Картофель	85	60				
Морковь	40	34				
Кабачок	20	16				
Перец сладкий	12	8				
Лук репчатый	12	9				
Лимон	8	6				
Масло растительное	3	3				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**200**	**14,6**	**3,7**	**11,5**	**145,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	427,1	0,1	3,9	43	27,9	2,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	5,2	0,4	27,8	1,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	67,5	184,4	57,9	691,5	1,2	0,1

Технология приготовления блюда

Филе рыбы разморозить и нарезать филе на кусочки среднего размера, слегка отварить и выложить в отдельную посуду. Помыть лимон и выжать из него сок, полив им рыбу. Растительное масло с солью добавить к рыбе, хорошо перемешать. Оставить рыбу на 15 минут, чтобы она замариновалась. Помыть морковь и болгарский перец под проточной водой, очистить от кожуры и семян, обсушить. Морковь нарезать на брусочки, а болгарский перец полосками. Очистить лук и чеснок от шелухи и мелко измельчите при помощи ножа. Помыть и обсушить кабачок, картофель почистить, далее нарезать кружочками. Сложите в большую чашу морковь, кабачок, болгарский перец, капусту белокочанную, лук и чеснок. Добавить растительное масло, соль. Хорошо перемешать. Переложить овощи на противень или в глубокую сковороду, заранее смазанную растительным маслом. Отправить в разогретую духовку на 10 минут. Достать противень с овощами и аккуратно положить сверху рыбное филе. Вернуть всё обратно в духовку и запекать ещё 20–25 минут. Время может зависеть от толщины филе — рыба должна стать нежной и легко отделяться на кусочки, а овощи оставаться мягкими. Подавайть блюдо на плоских тарелках, украсить зеленью .

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: рыба запеченная на овощах, целые кусочки.

Консистенция: овощи и рыба мягкие

Цвет: свойственный входящим в состав компонентам.

Вкус и запах: характерные для запеченной рыбы и овощей

Технологическая карта № 206
Ролл с рыбными палочками и овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Лаваш	50	50				
Судак филе	60	46				
Лук репчатый сырой целый	6	5				
Куриное яйцо,	1/10	4				
Помидоры свежие	10	9				
Масло сливочное	5	5				
Лист петрушки	5	3				
ВЫХОД		**100**	**13,2**	**8,7**	**27,2**	**244,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	69,1	0,2	1,4	14,8	5,7	0,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	4,1	0,2	17,3	0,7
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	65,4	244,5	33,9	315	0,9	0,3

Технология приготовления блюда

Подготовленное рыбное филе нарезают на полоски. Панировочные сухари, перемешивают с яйцом. Панируют филе. Подготовленное филе выкладывают на противень, подложив пекарскую бумагу или силиконовый коврик. Выпекают при температуре 200 градусах 25 - 30 минут. Готовые рыбные палочки выкладывают в центр лаваша, рядом нарезанные помидоры. Сверху посыпают пекинскую капусту и зелень. Сворачивают в ролл. Прогревают в жарочном шкафу.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: роллы имеют одинаковый размер, не разваливаются
Консистенция: рыбы – нежная, овощей- хрустящая
Цвет: свойственный входящим в состав компонентам.
Вкус и запах: свойственный запеченной рыбе, другим компонентам входящий в состав.

Технологическая карта № 207
Ролл с рыбными палочками и овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Лаваш	50	50				
Судак филе	100	77				
Лук репчатый	10	7				
Куриное яйцо	1/10	4				
Помидоры свежие	15	13				
Масло сливочное	10	10				
Лист петрушки	5	3				
ВЫХОД		**150**	**18,9**	**13,2**	**27,5**	**309,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	114	0,4	2	20,6	8,1	1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	5,8	0,2	23,1	1,2
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	85	308,8	50,5	457,6	1,2	0,3

Технология приготовления блюда

Подготовленное рыбное филе нарезают на полоски. Панировочные сухари, перемешивают с яйцом. Панируют филе. Подготовленное филе выкладывают на противень, подложив пекарскую бумагу или силиконовый коврик. Выпекают при температуре 200 градусах 25 - 30 минут. Готовые рыбные палочки выкладывают в центр лаваша, рядом нарезанные помидоры. Сверху посыпают пекинскую капусту и зелень. Сворачивают в ролл. Прогревают в жарочном шкафу.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: роллы имеют одинаковый размер, не разваливаются
Консистенция: рыбы – нежная, овощей- хрустящая
Цвет: свойственный входящим в состав компонентам.
Вкус и запах: свойственный запеченной рыбе, другим компонентам входящий в состав.

ГАРНИРЫ

Технологическая карта № 207
Отварные макароны с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Макаронные изделия сухие Масло сливочное Морковь Лук репчатый Перец сладкий Йодированная соль	40 3 8 7 7 0,1	40 3 6 5 5 0,1				
ВЫХОД		**130**	**5,2**	**3,9**	**25,8**	**173,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (я) яйца; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	133,6	0,4	0,4	3,3	0,9	1,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	1	0	8,7	0,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	11,8	47,2	8	57,1	0,4	0,1

Технология приготовления блюда

Овощи нарезают кубиками и пассеруют. Макароны отваривают, добавляют к ним подготовленные овощи. Погревают в жарочном шкафу

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С

Требования к качеству:

Внешний вид: компоненты блюда равномерно распределены, макароны и овощи не разварившиеся
Консистенция: макароны и овощи мягкие
Цвет: свойственный входящим в состав компонентам.
Вкус и запах: характерные для отварных макарон и пассерованных овощей,.

Технологическая карта № 208
Отварные макароны с овощами

Наименование Продукта	Вес брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Макаронные изделия сухие Масло сливочное Морковь Лук репчатый Перец сладкий Йодированная соль	55 8 12 12 10 0,1	55 8 10 11 7 0,1				
ВЫХОД		**180**	**7,3**	**7,8**	**37,1**	**268,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (я) яйца; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	205,8	0,6	0,7	3,6	8,2	1,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1,3	0,1	15	0,6
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	17,7	64,6	10,5	86,4	0,5	0,1

Технология приготовления блюда

Овощи нарезают кубиками и пассеруют. Макароны отваривают, добавляют к ним подготовленные овощи. Погревают в жарочном шкафу

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: компоненты блюда равномерно распределены, макароны и овощи не разварившиеся
Консистенция: макароны и овощи мягкие
Цвет: свойственный входящим в состав компонентам.
Вкус и запах: характерные для отварных макарон и пассерованных овощей.

Технологическая карта № 209
Отварные макароны с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Макаронные изделия сухие Масло сливочное Морковь Лук репчатый Перец сладкий Йодированная соль	45 5 10 10 8 0,2	45 5 8 9 6 0,2				
ВЫХОД		**150**	**6,0**	**5,2**	**30,4**	**209,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (я) яйца; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	163,1	0,5	0,6	2,9	6,6	1,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,1	1,1	0,1	12,6	0,5
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	14,1	52,8	8,8	71	0,4	0,1

Технология приготовления блюда

Овощи нарезают кубиками и пассеруют. Макароны отваривают, добавляют к ним подготовленные овощи. Погревают в жарочном шкафу

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: компоненты блюда равномерно распределены, макароны и овощи не разварившиеся
Консистенция: макароны и овощи мягкие
Цвет: свойственный входящим в состав компонентам.
Вкус и запах: характерные для отварных макарон и пассерованных овощей.

Технологическая карта № 210
Спагетти (макаронные изделия, сочни)

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Спагетти сухие Масло сливочное Вода Йодированная соль	75 7 200 0,1	75 7 200 0,1				
ВЫХОД		**180**	**10,0**	**7,2**	**52,5**	**317,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	40,5	0,1	0,1	0,2	0,2	1,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0	5,4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	8	46,1	12,6	23,5	0,8	0,1

Технология приготовления блюда

Спагетти закладывают в кипящую подсоленную воду, отваривают до готовности, откидывают на дуршлаг и заправляют растопленным сливочным маслом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: спагетти сохранили форму
Консистенция: мягкая, в меру плотная
Цвет: белый с кремовым оттенком..
Вкус и запах: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый.

Технологическая карта № 211

Спагетти (макаронные изделия, сочни)

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Спагетти сухие Масло сливочное Вода Йодированная соль	46 4 250 0,1	46 4 250 0,1				
ВЫХОД		**130**	**5,8**	**4,5**	**29,0**	**196,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	53,6	0,1	0,1	0,3	0	1,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,1	0,6	0	7,1	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**

	10,8	60,8	16,7	30,9	1	0,1

Технология приготовления блюда

Спагетти закладывают в кипящую подсоленную воду, отваривают до готовности**,** откидывают на дуршлаг и заправляют растопленным сливочным маслом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: спагетти сохранили форму
Консистенция: мягкая, в меру плотная
Цвет: белый с кремовым оттенком..
Вкус и запах: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно

Технологическая карта № 212
Спагетти (макаронные изделия, сочни)

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Спагетти сухие Масло сливочное Вода Йодированная соль	55 5 300 0,2	55 5 300 0,2				
ВЫХОД		**150**	**7,0**	**5,6**	**34,6**	**236,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	65,6	0,1	0,2	0,3	0	1,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,7	0	8,5	0

Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	13,2	72,9	20	37	1,2	0,1

Технология приготовления блюда

Спагетти закладывают в кипящую подсоленную воду, отваривают до готовности, откидывают на дуршлаг и заправляют растопленным сливочным маслом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: спагетти сохранили форму
Консистенция: мягкая, в меру плотная
Цвет: белый с кремовым оттенком..
Вкус и запах: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый.

Технологическая карта № 213
Рис с овощами Коктем

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Рис Масло сливочное Вода Морковь Лук репчатый Йодированная соль Зелень	40 8 115 15 12 0,1 5	40 8 115 13 10 0,1 4				
ВЫХОД		**130**	**3,2**	**7**	**32,5**	**206,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна

	236	0,1	0,3	2,8	1,1	1,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	1,2	0,1	7	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	8,3	53,4	15,5	102,6	0,4	0

Технология приготовления блюда

Рис засыпают в кипящую подсоленную воду, добавляют масло и варят при слабом кипении, изредка помешивая. Как только зерна риса хорошо набухнут, посуду с кашей закрывают крышкой и ставят в жарочный шкаф на 30-40 минут для упревания. Вводят вареные, нарезанные кубиками, морковь, припущенный лук. Перед раздачей еще раз прогревают. Посыпают зеленью.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки запеченного риса равномерные по величине, аккуратной формы, прослойка из овощей рав
Консистенция: рыхлая, однородная.
Цвет: рис золотисто-желтый, прослойка из овощей имеет цвет, свойственный входящим в нее компонентам.
Вкус и запах: приятные, свойственные запеченного риса и пассерованных овощей.

Технологическая карта № 214
Рис с овощами Коктем

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Рис Масло сливочное Вода Морковь Лук репчатый Йодированная соль Зелень	45 8 115 19 15 0,2 7	45 8 115 15 13 0,2 5				
ВЫХОД		**150**	**3,9**	**7,0**	**39,6**	**238,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	256,4	0,1	0,3	3,1	1,3	1,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	1,3	0,1	8,8	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	9,6	64,2	18,8	119,5	0,5	0,1

Технология приготовления блюда

Рис засыпают в кипящую подсоленную воду, добавляют масло и варят при слабом кипении, изредка помешивая. Как только зерна риса хорошо набухнут, посуду с кашей закрывают крышкой и ставят в жарочный шкаф на 30-40 минут для упревания. Вводят вареные, нарезанные кубиками, морковь, припущенный лук. Перед раздачей еще раз прогревают. Посыпают зеленью.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки запеченного риса равномерные по величине, аккуратной формы, прослойка из овощей рав
Консистенция: рыхлая, однородная.
Цвет: рис золотисто-желтый, прослойка из овощей имеет цвет, свойственный входящим в нее компонентам.
Вкус и запах: приятные, свойственные запеченного риса и пассерованных овощей.

Технологическая карта № 215
Рис с овощами Коктем

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Рис круглозерновой	50	50				
Масло сливочное	8	8				
Вода	65	65				
Морковь	22	19				
Лук репчатый	17	15				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Зелень	7	5				

ВЫХОД		**180**	**4,6**	**6,5**	**45,1**	**258,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	342,7	0	0,3	3,1	5,1	2,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1,9	0,1	12,1	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	24,5	78	22,7	174,7	0,9	0,1

Технология приготовления блюда

Рис засыпают в кипящую подсоленную воду, добавляют масло и варят при слабом кипении, изредка помешивая. Как только зерна риса хорошо набухнут, посуду с кашей закрывают крышкой и ставят в жарочный шкаф на 30-40 минут для упревания. Вводят вареные, нарезанные кубиками, морковь, припущенный лук. Перед раздачей еще раз прогревают. Посыпают зеленью.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки запеченного риса равномерные по величине, аккуратной формы, прослойка из овощей рав
Консистенция: рыхлая, однородная.
Цвет: рис золотисто-желтый, прослойка из овощей имеет цвет, свойственный входящим в нее компонентам.
Вкус и запах: приятные, свойственные запеченного риса и пассерованных овощей.

Технологическая карта № 216
Рис с овощами и фасолью

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Рис Масло растительное Вода Кабачки Лук репчатый Фасоль сухая Йодированная соль	24 3 65 30 10 30 0,2	24 3 65 24 8 30 0,2				
ВЫХОД		**150**	**7,9**	**3,7**	**29,0**	**188,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	22,4	0	11	1,2	3,8	7,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	2	0,1	39,5	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	38,2	144	44,3	370,7	1,9	0,1

Технология приготовления блюда

Кабачки, фасоль отваривают до полуготовности. Подготовленный лук репчатый шинкуют и слегка пассеруют с добавлением масла растительного.
Крупу тщательно перебирают и промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. После стекания воды рис кладут в посуду, добавляют подготовленные овощи, тушат до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки запеченного риса равномерные по величине, аккуратной формы, прослойка из овощей равномерной
Консистенция: рыхлая, однородная.
Цвет: рис золотисто-желтый, прослойка из овощей имеет цвет, свойственный входящим в нее компонентам.
Вкус и запах: приятные, свойственные запеченного риса и пассерованных овощей.

Технологическая карта № 217
Рис с овощами и фасолью

			Химический состав	

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Белки	Жиры	Углев.	Калорийность
Рис Масло растительное Вода Кабачки Лук репчатый Фасоль сухая Йодированная соль	22 3 65 25 7 25 0,2	22 3 65 20 5 25 0,2				
ВЫХОД		**130**	**6,8**	**3,6**	**25,7**	**168,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	18,7	0	2	1,5	3	6,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1,7	0,1	33	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	31,8	121,3	37,7	309,7	1,6	0,1

Технология приготовления блюда

Кабачки, фасоль отваривают до полуготовности. Подготовленный лук репчатый шинкуют и слегка пассеруют с добавлением масла растительного.
Крупу тщательно перебирают и промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. После стекания воды рис кладут в посуду, добавляют подготовленные овощи, тушат до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки запеченного риса равномерные по величине, аккуратной формы, прослойка из овощей рав
Консистенция: рыхлая, однородная.
Цвет: рис золотисто-желтый, прослойка из овощей имеет цвет, свойственный входящим в нее компонентам.
Вкус и запах: приятные, свойственные запеченного риса и пассерованных овощей.

Технологическая карта № 218
Рис с овощами и фасолью

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Рис Масло растительное Вода Кабачки Лук репчатый Фасоль сухая Йодированная соль	27 5 65 35 13 35 0,3	27 5 65 28 10 35 0,3				
ВЫХОД		**180**	**9,2**	**5,8**	**33,1**	**229,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	26,7	0	3,2	2,1	4,4	9,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	2,3	0,2	46	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	44,5	167,3	51,7	433,2	2,2	0,1

Технология приготовления блюда

Кабачки, фасоль отваривают до полуготовности. Подготовленный лук репчатый шинкуют и слегка пассеруют с добавлением масла растительного.
Крупу тщательно перебирают и промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. После стекания воды рис кладут в посуду, добавляют подготовленные овощи, тушат до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки запеченного риса равномерные по величине, аккуратной формы, прослойка из овощей
Консистенция: рыхлая, однородная.
Цвет: рис золотисто-желтый, прослойка из овощей имеет цвет, свойственный входящим в нее компонентам.
Вкус и запах: приятные, свойственные запеченного риса и пассерованных овощей.

Технологическая карта № 219

Гречка рассыпчатая с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Гречневая крупа Морковь Сладкий перец Масло сливочное Йодированная соль	45 70 50 7 0,3	45 66 46 7 0,3				
ВЫХОД		**180**	**4,4**	**5,9**	**35,2**	**221,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	811	0	1,1	13,3	38,7	3,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	2,6	0,3	34,4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	20,4	89,7	30,9	313,2	1,2	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленную крупу гречневую засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Овощи мелко нарезают, припускают в масле сливочном. Затем их добавляют в готовую кашу. Еще раз прогревают

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая, однородная.

Цвет: светло-коричневый
Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта № 220
Гречка рассыпчатая с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Гречневая крупа Морковь Сладкий перец Масло сливочное Йодированная соль	30 60 40 3 0,2	30 54 36 3 0,2				
ВЫХОД		**130**	**3,0**	**2,8**	**24,02**	**140,12**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	680,6	0	1	10,6	30,7	2,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	1,8	0,2	26,8	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	15,4	63,5	22,2	246,9	0,8	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленную крупу гречневую засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Овощи мелко нарезают, припускают в масле сливочном. Затем их добавляют в готовую кашу. Еще раз прогревают

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая, однородная.
Цвет: светло-коричневый
Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта № 221
Гречка рассыпчатая с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Гречневая крупа Морковь Сладкий перец Масло сливочное Йодированная соль	38 65 45 5 0,2	38 59 36 5 0,2				
ВЫХОД		**150**	**3,7**	**4,4**	**30,0**	**182,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	746,2	0	1	11,3	34,6	3,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	2,3	0,3	30,5	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	17,5	76,8	27	280,1	1	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленную крупу гречневую засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Овощи мелко нарезают, припускают в масле сливочном. Затем их добавляют в готовую кашу. Еще раз прогревают

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая, однородная.
Цвет: светло-коричневый
Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта № 222
Перловка рассыпчатая с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Перловая крупа Морковь Лук репчатый Масло растительное Йодированная соль	30 20 12 5 0,2	30 16 9 5 0,2				
ВЫХОД		**130**	**3,3**	**5,5**	**22,6**	**153,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	215	0	3,2	2,6	1,1	1,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	1,7	0,1	9,3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	10,7	71,1	22,3	142,6	1	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленную крупу перловую засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Овощи мелко нарезают, припускают в масле сливочном. Затем их добавляют в готовую кашу. Еще раз прогревают

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая, однородная.
Цвет: светлый
Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта № 223
Перловка рассыпчатая с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Перловая крупа Морковь Лук репчатый Масло растительное Йодированная соль	35 24 15 5 0,2	35 19 12 5 0,2				
ВЫХОД		**150**	**3,9**	**5,5**	**26,5**	**172,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	258	0	3,2	3,1	1,4	2,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	2	0,1	10,9	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	12,6	83,3	26	169,2	1,1	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленную крупу перловую засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Овощи мелко нарезают, припускают в масле сливочном. Затем их добавляют в готовую кашу. Еще раз прогревают

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая, однородная.
Цвет: светлый
Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта № 224
Перловка рассыпчатая с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Перловая крупа Морковь Лук репчатый Масло растительное Йодированная соль	40 30 20 6 0,2	40 26 17 6 0,2				
ВЫХОД		**180**	**4,5**	**6,6**	**30,5**	**200,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	322,5	0	3,9	3,8	1,8	2,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	2,3	0,1	13	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	15,2	96,5	30,2	202,9	1,3	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленную крупу перловую засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Овощи мелко нарезают, припускают в масле сливочном. Затем их добавляют в готовую кашу. Еще раз прогревают

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая, однородная.
Цвет: светлый
Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта № 225
Пшено рассыпчатое с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Пшено Морковь Лук репчатый Масло растительное Йодированная соль	27 15 10 4 0,2	27 16 9 5 0,2				
ВЫХОД		**130**	**3,0**	**5,1**	**19,6**	**137,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	145.2	0	2.6	2	0.8	1.5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	0	1.4	0.2	7.5	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	7	80.6	35.4	94.2	1.9	0.1

Технология приготовления блюда

Подготовленную крупу пшено засыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Овощи мелко нарезают, припускают в масле растительном. Затем их добавляют в готовую кашу. Еще раз прогревают

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая, однородная.

Цвет: светло-желтая
Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта № 226
Пшено рассыпчатое с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Пшено Морковь Лук репчатый Масло растительное Йодированная соль	33 20 12 4 0,2	33 17 10 4 0,2				
ВЫХОД		**150**	**3,7**	**5,3**	**24,0**	**160,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	193.5	0	2.6	2.6	1.1	1.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.2	0	1.7	0.2	9.4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	8.6	98.8	43.3	118.7	2.3	0.1

Технология приготовления блюда

Подготовленную крупу пшено засыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Овощи мелко нарезают, припускают в масле растительном. Затем их добавляют в готовую кашу. Еще раз прогревают

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая, однородная.

Цвет: светло-желтый
Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта № 227
Пшено рассыпчатое с овощами

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Перловая крупа Морковь Лук репчатый Масло растительное Йодированная соль	37 25 15 5 0,2	37 20 17 5 0,2				
ВЫХОД		**180**	**4,2**	**6,5**	**27,1**	**184,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	241.9	0	3.2	3.2	1.3	2.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.2	0	2	0.2	10.9	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	10.2	111.8	48.9	141	2.6	0.1

Подготовленную крупу пшено засыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Овощи мелко нарезают, припускают в масле растительном. Затем их добавляют в готовую кашу. Еще раз прогревают

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая, однородная.
Цвет: светло-желтый

Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта № 228
Запеканка пшенная с тыквой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Пшено	35	35				
Вода	60	60				
Тыква	50	36				
Куриное яйцо	1/8 шт	5				
Подсолнечное масло	2	2				
Сухари	2	2				
Сметана 20% жирности	3	3				
Йодированная соль	0,1	0,1				
Полуфабрикат		**172**				
Масса готовой запеканки		**180**				
Соус сметанный:		**20**				
Сметана 20% жирности	10	10				
Масло сливочное	2	2				
Пшеничная мука	2	2				
Вода	8	8				
Выход с соусом		**170**				
ВЫХОД		**180/ 20**	**4,64**	**7,5**	**28,0**	**199,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	60,9	0,1	1,7	2,4	2,2	1,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1,9	0,2	16,4	0,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**

	23,5	115,3	41,4	156,4	2,4	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар (часть от рецептурной нормы и варят при непрерывном помешивании, за 10 мин. добавляют тыкву замороженную и доводят до готовности при слабом кипении. Готовую вязкую кашу, сваренную с тыквой, охлаждают, кладут в нее яйца, взбитые с сахаром, и перемешивают. Далее готовят как запеканку. Подготовленную массу выкладывают на смазанную маслом и посыпанную сухарями емкость, сверху смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 20-30 минут в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут, до готовности. Подают запеканку с маслом,со сладким соусом или молоком сгущенным.

Приготовление белого соуса – просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.
Приготовление соуса: в приготовленный белый соус добавляют масло сливочное, прокипяченную сметану, соль, варят в течение 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусочками, полита соусом
Консистенция: рыхлая, однородная, сочная, без комочков каши и тыквы
Цвет: корочка золотистая, срез желтый от тыквы
Вкус и запах: запеченных круп и тыквы, слегка сладкий, с приятным нежным ароматом тыквы с соусом

Технологическая карта № 229
Запеканка пшенная с тыквой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Пшено	40	40				
Вода	108	108				
Тыква сырая	70	56				
Сахар	5	5				
Куриное яйцо	1/5 шт	8				
Подсолнечное масло	3	3				
Сухари	3	3				
Сметана 20% жирности	5	5				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Полуфабрикат		**215**				
Масса готовой запеканки		**200**				
Соус сметанный:						
Сметана 20% жирности		**20**				
Масло сливочное	10	10				
Пшеничная мука	2	2				
Вода	2	2				
Выход с соусом	8	8				
		220				
ВЫХОД		**200/ 20**	**6,3**	**10,0**	**38,2**	**269,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**

	98,1	0,3	2,5	3,4	3	2,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	2,6	0,3	23,6	0,2
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	31,7	156	55,6	210,8	3,2	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар (часть от рецептурной нормы и варят при непрерывном помешивании, за 10 мин. добавляют тыкву замороженную и доводят до готовности при слабом кипении. Готовую вязкую кашу, сваренную с тыквой, охлаждают, кладут в нее яйца, взбитые с сахаром, и перемешивают. Далее готовят как запеканку. Подготовленную массу выкладывают на смазанную маслом и посыпанную сухарями емкость, сверху смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 20-30 минут в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут, до готовности. Подают запеканку с маслом, со сладким соусом или молоком сгущенным.

Приготовление белого соуса – просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.
Приготовление соуса: в приготовленный белый соус добавляют масло сливочное, прокипяченную сметану, соль, варят в течение 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусочками, полита соусом
Консистенция: рыхлая, однородная, сочная, без комочков каши и тыквы
Цвет: корочка золотистая, срез желтый от тыквы
Вкус и запах: запеченных круп и тыквы, слегка сладкий, с приятным нежным ароматом тыквы с соусом

Технологическая карта № 230
Запеканка пшенная с тыквой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Пшено	45	45				
Вода	108	108				
Тыква сырая	80	66				
Куриное яйцо	1/5 шт	8				
Подсолнечное масло	3	3				
Сухари	3	3				
Сметана 20% жирности	10	10				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Полуфабрикат		**245**				
Масса готовой запеканки		**250**				
Соус сметанный:						
Сметана 20% жирности		**20**				
Масло сливочное	10	10				
Пшеничная мука	2	2				
Вода	2	2				
Выход с соусом	8	8				
		270				
ВЫХОД		**250/ 20**	**6,6**	**10,0**	**39,2**	**270,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**

	98,1	0,3	2,5	3,4	3	2,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	2,6	0,3	23,6	0,2
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	31,7	156	55,6	210,8	3,2	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар (часть от рецептурной нормы и варят при непрерывном помешивании, за 10 мин. добавляют тыкву замороженную и доводят до готовности при слабом кипении. Готовую вязкую кашу, сваренную с тыквой, охлаждают, кладут в нее яйца, взбитые с сахаром, и перемешивают. Далее готовят как запеканку. Подготовленную массу выкладывают на смазанную маслом и посыпанную сухарями емкость, сверху смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 20-30 минут в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут, до готовности. Подают запеканку с маслом, со сладким соусом или молоком сгущенным.

Приготовление белого соуса – просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.
Приготовление соуса: в приготовленный белый соус добавляют масло сливочное, прокипяченную сметану, соль, варят в течение 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусочками, полита соусом
Консистенция: рыхлая, однородная, сочная, без комочков каши и тыквы
Цвет: корочка золотистая, срез желтый от тыквы
Вкус и запах: запеченных круп и тыквы, слегка сладкий, с приятным нежным ароматом тыквы с соусом

Технологическая карта № 231

Пюре из гороха Буршак

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Горох лущеный Масло сливочное	60 4	60 4				
ВЫХОД		**130**	**13,5**	**3,7**	**23,5**	**192,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	24,6	0	0,2	48,6	0,3	10
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,3	0,1	3,3	0,1	40,8	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	26,5	178,7	53,1	417,8	2,5	0

Технология приготовления блюда

Горох заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг гороха) и варят в посуде, закрытой крышкой 60-90 минут при непрерывном слабом кипении. Когда горох станет мягким, варку прекращают, добавляют соль и оставляют горох в отваре 15-20 минут. Затем отвар сливают, горох немедленно протирают и заправляют сливочным маслом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65

Требования к качеству:

Внешний вид: ровная однородная масса
Консистенция: однородная, мягкая, без комочков
Цвет: желтый
Вкус и запах: с приятным нежным ароматом вареного гороха

Технологическая карта № 232
Пюре из гороха Буршак

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Горох лущеный Масло сливочное	70 5	70 5				
ВЫХОД		**150**	**15,8**	**4,6**	**27,5**	**226,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	32	0	0,2	56,7	0,4	11,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,3	0,1	3,9	0,1	47,6	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	30,9	208,6	62	487,8	2,9	0

Технология приготовления блюда

Горох заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг гороха) и варят в посуде, закрытой крышкой 60-90 минут при непрерывном слабом кипении. Когда горох станет мягким, варку прекращают, добавляют соль и оставляют горох в отваре 15-20 минут. Затем отвар сливают, горох немедленно протирают и заправляют сливочным маслом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65

Требования к качеству:

Внешний вид: ровная однородная масса
Консистенция: однородная, мягкая, без комочков
Цвет: желтый
Вкус и запах: с приятным нежным ароматом вареного гороха

Технологическая карта № 233
Пюре из гороха Буршак

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Горох лущеный Масло сливочное	85 5	85 5				
ВЫХОД		**180**	**19,1**	**4,8**	**33,4**	**267,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	33	0	0,2	68,8	0,5	14,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,4	0,2	4,7	0,1	57,8	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	37,3	252,9	75,2	591,7	3,5	0

Технология приготовления блюда

Горох заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг гороха) и варят в посуде, закрытой крышкой 60-90 минут при непрерывном слабом кипении. Когда горох станет мягким, варку прекращают, добавляют соль и оставляют горох в отваре 15-20 минут. Затем отвар сливают, горох немедленно протирают и заправляют сливочным маслом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65

Требования к качеству:

Внешний вид: ровная однородная масса
Консистенция: однородная, мягкая, без комочков
Цвет: желтый
Вкус и запах: с приятным нежным ароматом вареного гороха

Технологическая карта № 234
Картофель, запеченный Жайляу (с зеленью)

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель Масло сливочное Укроп свежий Йодированная соль	215 5 10 0,1	150 5 7 0,1				
ВЫХОД		**130**	**2,5**	**3,7**	**19,5**	**125,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Очищенный картофель выкладывают на смазанный маслом растительным лист и выпекают. При подаче полить маслом сливочным и посыпать зеленью.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	99,4	0,1	0,2	3,0	23,3	1,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**

	0,1	0,1	2,2	0,2	17,3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	28,2	45	27,8	506,2	1,5	0,1

Технология приготовления блюда

Очищенный и нарезанный дольками или кубиками картофель, выкладывают на смазанный маслом растительным лист и выпекают. При подаче полить маслом сливочным и посыпать зеленью.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 50 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель аккуратно нарезан, изделие без изломов и вмятин.

Консистенция: достаточно мягкая, мякоть рассыпчатая; изделие сохраняет форму нарезки.
Цвет: белый, желтоватый
Вкус и запах: аромат картофеля с зеленью, молочный, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха

Технологическая карта № 235

Картофель, запеченный Жайляу с зеленью

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель Масло сливочное Укроп свежий Йодированная соль	235 7 15 0,2	175 7 12 0,2				
ВЫХОД		**150**	**2,9**	**3,7**	**21,5**	**136,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Очищенный картофель выкладывают на смазанный маслом растительным лист и выпекают. При подаче полить маслом сливочным и посыпать зеленью.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**

	122,7	0,1	0,3	3,9	25,8	2,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	2,5	0,2	19,1	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	29,9	50,6	31,4	570,4	1,6	0,1

Технология приготовления блюда

Очищенный и нарезанный дольками или кубиками картофель, выкладывают на смазанный маслом растительным лист и выпекают. При подаче полить маслом сливочным и посыпать зеленью.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 50 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель аккуратно нарезан, изделие без изломов и вмятин.

Консистенция: достаточно мягкая, мякоть рассыпчатая; изделие сохраняет форму нарезки.
Цвет: белый, желтоватый
Вкус и запах: аромат картофеля с зеленью, молочный, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха

Технологическая карта № 236

Картофель, запеченный Жайляу (с зеленью)

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель Масло сливочное Укроп сырой Йодированная соль	235 7 15 0,2	175 7 12 0,2				
ВЫХОД		**180**	**2,9**	**3,7**	**21,5**	**136,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**

	122,7	0,1	0,3	3,9	25,8	2,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	2,5	0,2	19,1	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	29,9	50,6	31,4	570,4	1,6	0,1

Технология приготовления блюда

Очищенный и нарезанный дольками или кубиками картофель, выкладывают на смазанный маслом растительным лист и выпекают. При подаче полить маслом сливочным и посыпать зеленью.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 50 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель аккуратно нарезан, изделие без изломов и вмятин.

Консистенция: достаточно мягкая, мякоть рассыпчатая; изделие сохраняет форму нарезки.
Цвет: белый, желтоватый
Вкус и запах: аромат картофеля с зеленью, молочный, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха

Технологическая карта № 237

Картофельно-морковное пюре

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель Морковь Молоко 1,5°/о жирности Масло сливочное	107 45 30 5	75 34 30 5				
ВЫХОД		**130**	**2,4**	**4,7**	**12,6**	**104,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (МП) молочные продукты

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	445,6	0,1	0,3	5,7	10	1,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1,4	0,2	13,4	0,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	47	55,7	19,8	358,8	0,6	0,1

Технология приготовления блюда

Морковь, нарезанную дольками, припускают до готовности с добавлением молока. Картофель варят. Горячий вареный картофель и припущенную морковь протирают и добавляют горячее молоко и сливочное масло, непрерывно помешивая.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.
Консистенция: однородная, пышная
Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями
Вкус и запах: картофельного пюре и моркови, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта № 238

Картофельно-морковное пюре

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель Морковь Молоко 1,5°/о жирности Масло сливочное	120 50 35 8	83 38 35 8				

ВЫХОД		**150**	**2,7**	**7,3**	**14,5**	**136,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	567,9	0,1	0,4	7	11,3	1,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1,6	0,2	15,5	0,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	55,4	65,4	22,9	415,7	0,7	0,1

Технология приготовления блюда

Морковь, нарезанную дольками, припускают до готовности с добавлением молока. Картофель варят. Горячий вареный картофель и припущенную морковь протирают и добавляют горячее молоко и сливочное масло, непрерывно помешивая.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.
Консистенция: однородная, пышная
Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями
Вкус и запах: картофельного пюре и моркови, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта № 239

Картофельно-морковное пюре

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Картофель Морковь Молоко 1,5°/о жирности Масло сливочное	140 55 40 8	93 48 40 8				
ВЫХОД		**180**	**3,1**	**6,5**	**16,7**	**141,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (МП) молочные продукты

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	567,9	0,1	0,4	7	11,3	1,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1,6	0,2	15,5	0,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	55,4	65,4	22,9	415,7	0,7	0,1

Технология приготовления блюда

Морковь, нарезанную дольками, припускают до готовности с добавлением молока. Картофель варят. Горячий вареный картофель и припущенную морковь протирают и добавляют горячее молоко и сливочное масло, непрерывно помешивая.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.
Консистенция: однородная, пышная
Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями
Вкус и запах: картофельного пюре и моркови, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта № 240

Пюре картофельное с тыквой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель Тыква Молоко Масло сливочное Вода Йодированная соль	150 90 25 8 50 0,2	111 63 25 8 50 0,2				
ВЫХОД		**180**	**2,9**	**6,3**	**16,4**	**137,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	57,3	0,1	0,4	3,1	10,0	1,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	1,1	0,1	13,7	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	22,1	36,7	14,8	287,7	0,7	0,1

Технология приготовления:

Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плите. Тыкву разделывают, отваривают на плите или в пароконвектомате в режиме «пар» до готовности. Отварные овощи горячими протирают, добавляют прокипяченное молоко и сливочное масло, соль, все перемешивают. Блюдо можно готовить с добавлением воды вместо молока по рецептуре и безсливочного масла (при непереносимости белка молока).

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.
Консистенция: однородная, пышная
Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями
Вкус и запах: картофельного пюре и тыквы, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта № 241

Пюре картофельное с тыквой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель Тыква Молоко Масло сливочное Вода Йодированная соль	144 75 15 8 48 0,3	108 57 15 8 48 0,3				
ВЫХОД		**150**	**2,4**	**7,0**	**15,1**	**134,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	89,3	0,1	0,6	4,7	15	1,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1,7	0,2	20,6	0,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	34	55,6	22,5	431,6	1	0,1

Технология приготовления:

Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плите. Тыкву разделывают, отваривают на плите или в пароконвектомате в режиме «пар» до готовности. Отварные овощи горячими протирают, добавляют прокипяченное молоко и сливочное масло, соль, все перемешивают. Блюдо можно готовить с добавлением воды вместо молока по рецептуре и безсливочного масла (при непереносимости белка молока).

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.
Консистенция: однородная, пышная
Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями
Вкус и запах: картофельного пюре и тыквы, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта № 242

Пюре картофельное с тыквой

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель Тыква Молоко Масло сливочное Вода Йодированная соль	120 65 13 5 40 0,2	103 45 13 5 40 0,2				
ВЫХОД		**130**	**2,0**	**4,4**	**12,6**	**100,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	Пищевые волокна
	64,7	0,1	0,5	3,9	12,6	1,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1,4	0,2	17,5	0,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	28,9	46,9	18,8	363,6	0,8	0,1

Технология приготовления:

Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плите. Тыкву разделывают, отваривают на плите или в пароконвектомате в режиме «пар» до готовности. Отварные овощи горячими протирают, добавляют прокипяченное молоко и сливочное масло, соль, все перемешивают. Блюдо можно готовить с добавлением воды вместо молока по рецептуре и безсливочного масла (при непереносимости белка молока).

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.
Консистенция: однородная, пышная
Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями
Вкус и запах: картофельного пюре и тыквы, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта № 243

Рагу овощное с фасолью

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель	44	32				
Морковь	28	21				
Баклажаны	23	20				
Капуста белокочанная	25	21				
Фасоль белая сушеная	10	10				
Сливочное масло 72% жирности	3	3				
Мука пшеничная	3	3				
Томатная паста	3	3				
Лук репчатый	15	12				
Йодированная соль	0,1	0,1				
ВЫХОД		**130**	**3,5**	**2,5**	**12,0**	**88,7**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	314,5	0	0,6	22,4	15,1	4,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	1,4	0,2	28,0	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	30,5	68,8	25,5	382,3	1,1	0,1

Технология приготовления блюда

Картофель, морковь и капусту нарезают кубиками и раздельно тушат до готовности. Фасоль сухую перебирают, замачивают и отваривают. Баклажаны нарезают кубиками. Овощи смешивают, добавляют пассерованный лук с томатом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки
Консистенция: овощи мягкие, но не разваренные
Цвет: соответствует входящим ингрелиентам

Вкус и запах: пассерованных овощей и фасоли

Технологическая карта № 244

Рагу овощное с фасолью

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель	50	35				
Морковь	32	26				
Баклажаны	32	28				
Капуста белокочанная	25	19				
Фасоль белая сушеная	15	15				
Сливочное масло 72% жирности	5	5				
Мука пшеничная	3	3				
Томатная паста	4	4				
Лук репчатый	15	12				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**150**	**4,7**	**4,1**	**14,7**	**119,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	370	0	0,7	23	16,0	5,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1,7	0,2	36,2	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	37,9	90,5	33	480	1,4	0,1

Технология приготовления блюда

Картофель, морковь и капусту нарезают кубиками и раздельно тушат до готовности. Фасоль сухую перебирают, замачивают и отваривают. Баклажаны нарезают кубиками. Овощи смешивают, добавляют пассерованный лук с томатом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки
Консистенция: овощи мягкие, но не разваренные

Цвет: соответствует входящим ингрелиентам

Вкус и запах: пассерованных овощей и фасоли

Технологическая карта № 245

Рагу овощное с фасолью

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель	66	52				
Морковь	35	27				
Баклажаны	34	31				
Капуста белокочанная	35	28				
Фасоль белая сушеная	15	15				
Сливочное масло 72% жирности	5	5				
Мука пшеничная	3	3				
Томатная паста	5	5				
Лук репчатый	20	17				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**180**	**5,1**	**4,1**	**16,8**	**129,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	403,7	0	0,8	31,8	21,6	6,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	2	0,3	41,0	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	43,5	98,2	37	559	1,5	0,1

Технология приготовления блюда

Картофель, морковь и капусту нарезают кубиками и раздельно тушат до готовности. Фасоль сухую перебирают, замачивают и отваривают. Баклажаны нарезают кубиками. Овощи смешивают, добавляют пассерованный лук с томатом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки
Консистенция: овощи мягкие, но не разваренные
Цвет: соответствует входящим ингрелиентам

Вкус и запах: пассерованных овощей и фасоли

Технологическая карта № 246

Тыква запеченная

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Тыква сырая	183	128				
ВЫХОД		**100**	**0,9**	**0,1**	**4,1**	**21,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	82,8	0	0,9	5,1	7,5	1,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,1	0,7	0,1	24	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	19,2	39,7	7,7	272,9	0,7	0

Технология приготовления блюда

Тыкву очищают, нарезают ломтиками и запекают в духовом шкафу до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: тыква без трещин и изломов, начинка мягкой консистенции, без заветривания.
Консистенция: достаточно мягкая, не мажущаяся, тыква сохраняют форму нарезки
Цвет: не блеклый, оранжевый, свойственный тыкве

Вкус и запах: аромат и вкус запеченной тыквы, специй, в меру острый, соленый

Технологическая карта № 247

Тыква запеченная

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Тыква сырая	140	91				
ВЫХОД		**70**	**0,7**	**0,1**	**3,0**	**16,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	122,1	0	1,3	7,6	11,1	2,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1,0	0,1	35,4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	28,4	58,6	11,3	402,6	1,1	0

Технология приготовления блюда

Тыкву очищают, нарезают ломтиками и запекают в духовом шкафу до готовности.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: тыква без трещин и изломов, начинка мягкой консистенции, без заветривания.
Консистенция: достаточно мягкая, не мажущаяся, тыква сохраняют форму нарезки
Цвет: не блеклый, оранжевый, свойственный тыкве

Вкус и запах: аромат и вкус запеченной тыквы, семечек

Технологическая карта № 248

Тыква запеченная с семечками

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Тыква сырая Семена подсолнечника Тыквенные семена	140 2 2	91 2 2				
ВЫХОД		**74**	**2,3**	**2,0**	**3,9**	**43,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	64,1	0	1,6	3,9	5,8	1,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1,0	0,1	21,8	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	16,6	54,5	18,3	235,8	0,8	0

Технология приготовления блюда

Тыкву очищают, нарезают ломтиками и запекают в духовом шкафу до готовности. Перед раздачей посыпают поджаренными семечками.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: тыква без трещин и изломов, начинка мягкой консистенции, без заветривания.
Консистенция: достаточно мягкая, не мажущаяся, тыква сохраняют форму нарезки
Цвет: не блеклый, оранжевый, свойственный тыкве

Вкус и запах: аромат и вкус запеченной тыквы, семечек

Технологическая карта № 249

Тыква запеченная с семечками

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Тыква сырая Семена подсолнечника Тыквенные семена	183 2 3	128 2 3				
ВЫХОД		**105**	**2,5**	**2,0**	**4,9**	**48,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	84	0	1,8	5,1	7,5	2,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1,2	0,1	27,9	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	21,2	69,0	23	305,6	1	0

Технология приготовления блюда

Тыкву очищают, нарезают ломтиками и запекают в духовом шкафу до готовности. Перед раздачей посыпают поджаренными семечками.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: тыква без трещин и изломов, начинка мягкой консистенции, без заветривания.
Консистенция: достаточно мягкая, не мажущаяся, тыква сохраняют форму нарезки
Цвет: не блеклый, оранжевый, свойственный тыкве

Вкус и запах: аромат и вкус запеченной тыквы, специй, в меру острый, соленый

Технологическая карта № 250

Тыква запеченная с яблоком

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Тыква сырая Яблоко Кунжут	135 60 1	91 2 1				
ВЫХОД		**120**	**0,8**	**0,1**	**10,0**	**45,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	61.4	0	0,9	6,4	6,7	2,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0,1	18.8	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**

	14,3	29,3	5,7	207,1	0,5	0

Технология приготовления блюда

Тыкву очищают, нарезают ломтиками, яблоки также нарезают на дольки и запекают в духовом шкафу до готовности. Перед раздачей можно посыпать поджаренными семечками.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: тыква без трещин и изломов, начинка мягкой консистенции, без заветривания.
Консистенция: достаточно мягкая, не мажущаяся, тыква сохраняют форму нарезки
Цвет: не блеклый, оранжевый, свойственный тыкве

Вкус и запах: аромат и вкус запеченной тыквы и яблока.

Технологическая карта № 251

Свекольные панкейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Свекла Яйцо Молоко Растительное масло Мука пшеничная Пищевая сода Соль йодированная Масло сливочное	50 1/8шт 10 1 7 0,1 0,1 4	44 5 10 1 7 0,1 0,1 4				
ВЫХОД		**60**	**1,9**	**4,0**	**7,8**	**76,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л (лактоза); (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	39.1	0.2	0.8	2.3	2	1

	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0.1**	**0.6**	**0**	**19.9**	0.1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	20.1	34.7	8.8	144.1	0.4	0.1

Технология приготовления блюда

Свеклу отварить и остудить, затем натереть на терке и взбить, нужно получить однородное свекольное пюре. В большой емкости соединяем все ингредиенты, хорошо перемешиваем с помощью миксера и оставляем «отдохнуть» на 30 минут. Перед тем как начать жарить панкейки тесто еще раз хорошо перемешайте.
Сковороду с антипригарным покрытием ставим на огонь и хорошо разогреваем ее. На сухую (!) сковороду выкладываем небольшую порцию теста и слегка разравниваем его, формируя круглую форму панкейка. Жарим панкейки на медленном огне, сначала с одной стороны, до тех пор, пока на поверхности не появятся пузырьки. Затем переворачиваем панкейк и жарим его с другой стороны. отовые панкейки выкладываем на тарелку стопкой и подаем к столу с ягодным соусом, джемом и др. Или можно выложить на лист, предварительно смазанный растительным маслом, и запечь в жарочном шкафу.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: оладьи сохраняют форму овала или круга.
Консистенция: мягкой консистенции
Цвет: не блеклый, свойственный свекле

Вкус и запах: свеклы, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 252
Свекольные панкейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Свекла	60	54				
Яйцо	1/5шт	8				
Молоко	15	15				
Растительное масло	1	1				
Мука пшеничная	10	10				
Пищевая сода	0,1	0,1				
Соль йодированная	0,1	0,1				
Масло сливочное	4	4				
ВЫХОД		**80**	**2,8**	**4,3**	**10,6**	**95,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л (лактоза); (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	46.4	0.3	0.9	2.8	2.4	1.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0.1**	**0.8**	**0**	**25**	0.1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	28.4	48.3	11.3	181.3	0.5	0.1

Технология приготовления:

Свеклу отварить и остудить, затем натереть на терке и взбить, нужно получить однородное свекольное пюре. В большой емкости соединяем все ингредиенты, хорошо перемешиваем с помощью миксера и оставляем «отдохнуть» на 30 минут. Перед тем как начать жарить панкейки тесто еще раз хорошо перемешайте.

Сковороду с антипригарным покрытием ставим на огонь и хорошо разогреваем ее. На сухую (!) сковороду выкладываем небольшую порцию теста и слегка разравниваем его, формируя круглую форму панкейка. Жарим панкейки на медленном огне, сначала с одной стороны, до тех пор, пока на поверхности не появятся пузырьки. Затем переворачиваем панкейк и жарим его с другой стороны. отовые панкейки выкладываем на тарелку стопкой и подаем к столу с ягодным соусом, джемом и др. Или можно выложить на лист и запечь в жарочном шкафу.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: оладий сохраняют форму овала или круга.
Консистенция: мягкой консистенции
Цвет: не блеклый, свойственный свекле

Вкус и запах: свеклы, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 253
Свекольные панкейки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Свекла	75	66				
Яйцо	1/5шт	8				
Молоко	20	20				
Растительное масло	2	2				
Мука пшеничная	10	10				
Пищевая сода	0,1	0,1				
Соль йодированная	0,1	0,1				
Масло сливочное	5	5				
ВЫХОД		**100**	**3,0**	**5,2**	**11,6**	**108,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л (лактоза); (я) яйца; (МП) молочные продукты;

(Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	53.9	0.3	1.5	3.4	3	1.4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0.1**	**0.9**	**0**	**30.3**	0.2
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	36	56.7	13.7	221.7	0.6	0.1

Технология приготовления:

Свеклу отварить и остудить, затем натереть на терке и взбить, нужно получить однородное свекольное пюре. В большой емкости соединяем все ингредиенты, хорошо перемешиваем с помощью миксера и оставляем «отдохнуть» на 30 минут. Перед тем как начать жарить панкейки тесто еще раз хорошо перемешайте.

Сковороду с антипригарным покрытием ставим на огонь и хорошо разогреваем ее. На сухую (!) сковороду выкладываем небольшую порцию теста и слегка разравниваем его, формируя круглую форму панкейка. Жарим панкейки на медленном огне, сначала с одной стороны, до тех пор, пока на поверхности не появятся пузырьки. Затем переворачиваем панкейк и жарим его с другой стороны. отовые панкейки выкладываем на тарелку стопкой и подаем к столу с ягодным соусом, джемом и др. Или можно выложить на лист и запечь в жарочном шкафу.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: оладий сохраняют форму овала или круга.
Консистенция: мягкой консистенции
Цвет: не блеклый, свойственный свекле

Вкус и запах: свеклы, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 254

Овощное рагу

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Картофель Морковь Баклажаны Капуста белокочан. Масло сливочное Мука пшеничная Томат-пюре Лук репчатый Чеснок Йодированная соль Вода или отвар овощной	54 35 40 35 5 3 3 17 3 0,1 35	38 28 36 28 5 3 3 15 2 0,1 35				
ВЫХОД		**180**	**2,1**	**3,8**	**11,5**	**90,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	409,8	0	0,7	30,4	20	2,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	1,3	0,2	23,4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	31,2	42,2	19,5	377,9	0,87	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленные овощи нарезают: картофель – дольками или ломтиками, кабачки и баклажаны – дольками или кубиками, морковь и лук репчатый – крупным кубиком, чеснок мелко рубят. Овощи солят, добавляют рубленый чеснок, перемешивают и тушат в течение 20-25 минут (до готовности).

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезка овощей одинаковой формы, не разваренные, без заветривания.

Консистенция: достаточно мягкая, не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки.

Цвет: не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда.

Вкус и запах: тушеных овощей, с ароматом специй, в меру соленый

Технологическая карта № 255

Овощное рагу

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Картофель	64	45				
Морковь	40	34				
Баклажаны	46	41				
Капуста белокочан.	40	32				
Масло сливочное	5	5				
Мука пшеничная	3	3				
Томат-пюре	4	4				
Лук репчатый	20	17				
Чеснок	5	4				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Вода или отвар овощной	40	40				
ВЫХОД		**200**	**2,4**	**3,9**	**13,4**	**100,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	465,8	0	0,8	35,4	23,3	2,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	1,5	0,2	27,4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	35,7	50,2	23	449	0,8	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленные овощи нарезают: картофель – дольками или ломтиками, кабачки и баклажаны – дольками или кубиками, морковь и лук репчатый – крупным кубиком, чеснок мелко рубят. Овощи солят, добавляют рубленый чеснок, перемешивают и тушат в течение 20-25 минут (до готовности).

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезка овощей одинаковой формы, не разваренные, без заветривания.
Консистенция: достаточно мягкая, не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки.
Цвет: не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда.

Вкус и запах: тушеных овощей, с ароматом специй, в меру соленый

Технологическая карта № 256
Овощное рагу

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Картофель	70	45				
Морковь	45	34				
Баклажаны	55	41				
Капуста белокочан.	45	32				
Масло сливочное	7	5				
Мука пшеничная	4	3				
Томат-пюре	5	4				
Лук репчатый	24	17				
Чеснок	5	4				
Йодированная соль	0,3	0,3				
Вода или отвар овощной	50	50				
ВЫХОД		**250**	**2,8**	**5,4**	**15,4**	**123,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	531,4	0	1	39,4	26,3	3,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1,7	0,3	31,4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	40,9	57,2	26,1	511	0,9	0,2

Технология приготовления блюда

Подготовленные овощи нарезают: картофель – дольками или ломтиками, кабачки и баклажаны – дольками или кубиками, морковь и лук репчатый – крупным кубиком, чеснок мелко рубят. Овощи солят, добавляют рубленый чеснок, перемешивают и тушат в течение 20-25 минут (до готовности).

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезка овощей одинаковой формы, не разваренные, без заветривания.
Консистенция: достаточно мягкая, не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки.
Цвет: не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда.

Вкус и запах: тушеных овощей, с ароматом специй, в меру соленый.

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Технологическая карта № 257

Запеканка из творога с изюмом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Масло сливочное Творог не менее 10% жирности Сметана 20% жирности Молоко 1,5°/о жирности Манная крупа Куриное яйцо Сахар Изюм	10 80 10 30 15 1/5 шт. 5 10	10 80 10 30 15 8 5 10				
ВЫХОД		**150**	**12,7**	**13,1**	**23,7**	**267,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л(лактоза); Я(яйцо);(МП) молочные продукты; (Г) - глютен

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	128,8	0,4	0,6	1,7	1,3	1,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,3	3	0,1	34	1,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	155,2	222,1	21,6	255,9	0,6	0,1

Технология приготовления блюда

Изюм замачивают в тёплой воде на 30 минут. Творог протирают и добавляют к нему сметану, молоко, манную крупу, сахар и желтки, перемешивают или взбивают, вводят в 2-3 приема взбитые белки, осторожно перемешивают. В творожную массу добавляют изюм и перемешивают до однородного распределения изюма.
Массу выкладывают на противень, смазанный маслом, и запекают в духовом шкафу.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: творожная масса равномерно распределена, продукция не имеет следов заветривания, трещин и изломов.
Консистенция: достаточно плотная, некрошливая, однородная, с включениями изюма.
Цвет: на разрезе белый, кремовый, имеет красивую, румяную корочку
Вкус и запах – сладкий, нежный, свойственный творогу и другим входящим продуктам.
Не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 258

Запеканка из творога с изюмом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Масло сливочное	10	10				
Творог не менее 10% жирности	90	90				
Сметана 20% жирн	10	10				
Молоко 1,5°/о жирности	40	40				
Манная крупа	18	18				
Куриное яйцо	1/5 шт.	8				
Сахар	7	7				
Изюм	12	12				
ВЫХОД		**200**	**15,0**	**13,6**	**32,8**	**320,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л(лактоза); Я(яйцо);(МП) молочные продукты; (Г) - глютен

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	132,5	0,4	0,7	1,7	1,5	1,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,4	3,5	0,1	38,3	1,2
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	181,9	258,6	27,1	306,4	0,7	0,1

Технология приготовления блюда

Изюм замачивают в тёплой воде на 30 минут. Творог протирают и добавляют к нему сметану, молоко, манную крупу, сахар и желтки, перемешивают или взбивают, вводят в 2-3 приема взбитые белки, осторожно перемешивают. В творожную массу добавляют изюм и перемешивают до однородного распределения изюма.
Массу выкладывают на противень, смазанный маслом, и запекают в духовом шкафу.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: творожная масса равномерно распределена, продукция не имеет следов заветривания, трещин и изломов.
Консистенция: достаточно плотная, некрошливая, однородная, с включениями изюма.
Цвет: на разрезе белый, кремовый, имеет красивую, румяную корочку
Вкус и запах – сладкий, нежный, свойственный творогу и другим входящим продуктам.
Не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 259
Сырники с изюмом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Творог не менее 10% жирности Сметана 20,0%о жирности Пшеничная мука Яйцо Подсолнечное масло Сахар Изюм	70 8 8 1/5 3 3 10	70 8 8 8 3 3 10				
ВЫХОД		**100**	**10,1**	**6,7**	**18,1**	**179,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л(лактоза); Я(яйцо);(МП) молочные продукты; (Г) - глютен

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	52,4	0,2	2,1	1,1	1,6	0,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,3	2,3	0,1	27,3	0,8
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	103,2	168,4	14,5	194,4	0,5	0

Технология приготовления блюда

В протертый творог добавляют муку, яйца. Изюм предварительно помыть, просушить. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, разделывают поперек на муке, придавая форму круглых биточков толщиной 1,5 см (по 3 штуки на порцию), выкладываю на противень, запекают в жарочном шкафу. При отпуске можно полить джемом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: ровная, без трещин.
Консистенция: мягкая, масса однородная, без крупинок внутри.
Цвет: золотисто-желтый, без подгорелых мест
Вкус: кисло-сладкий, нежный, свойственный творогу и другим входящим продуктам.
Запах: творога.

Технологическая карта № 260
Сырники с изюмом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Творог не менее 10% жирности	80	80				
Сметана 20,0°/о жирности	10	10				
Пшеничная мука	13	13				
Яйцо	1/5	8				
Подсолнечное масло	4	4				
Сахар	3	3				
Изюм	13	13				
ВЫХОД		**130**	**11,8**	**8,4**	**24,0**	**226,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л(лактоза); Я(яйцо);(МП) молочные продукты; (Г) - глютен

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	59,6	0,3	2,8	1,3	0,8	1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,3	2,7	0,1	30,9	0,9
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	119,8	195,4	17,8	239,5	0,6	0

Технология приготовления блюда

В протертый творог добавляют муку, яйца. Изюм предварительно помыть, просушить. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, разделывают поперек на муке, придавая форму круглых биточков толщиной 1,5 см (по 3 штуки на порцию), выкладываю на противень, запекают в жарочном шкафу. При отпуске можно полить джемом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: ровная, без трещин.
Консистенция: мягкая, масса однородная, без крупинок внутри.

Цвет: золотисто-желтый, без подгорелых мест
Вкус: кисло-сладкий, нежный, свойственный творогу и другим входящим продуктам.
Запах: творога.

Технологическая карта № 261
Сырники с изюмом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Творог не менее 10% жирности	100	100				
Сметана 20,0°/о жирности	15	15				
Пшеничная мука	10	15				
Яйцо	1/4	10				
Подсолнечное масло	5	5				
Сахар	3	3				
Изюм	15	15				
ВЫХОД		**150**	**14,2**	**10,9**	**24,3**	**260,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л(лактоза); Я(яйцо);(МП) молочные продукты; (Г) - глютен

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	80,4	0,3	3,5	1,6	1	1,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,4	3,3	0,1	38,4	1,2
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	150,9	241	21,1	283,3	0,7	0,1

Технология приготовления блюда

В протертый творог добавляют муку, яйца. Изюм предварительно помыть, просушить. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, разделывают поперек на муке, придавая форму круглых биточков толщиной 1,5 см (по 3 штуки на порцию), выкладываю на противень, запекают в жарочном шкафу. При отпуске можно полить джемом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: ровная, без трещин.
Консистенция: мягкая, масса однородная, без крупинок внутри.
Цвет: золотисто-желтый, без подгорелых мест
Вкус: кисло-сладкий, нежный, свойственный творогу и другим входящим продуктам.

Запах: творога.

Технологическая карта № 262
Сырники с изюмом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Творог не менее 10% жирности	145	145				
Сметана 20,0°/о жирности	15	15				
Пшеничная мука	15	15				
Яйцо	1/5	8				
Подсолнечное масло	5	5				
Сахар белый	5	5				
Изюм	15	15				
ВЫХОД		**200**	**19,8**	**11,7**	**31,3**	**320,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л(лактоза); Я(яйцо);(МП) молочные продукты; (Г) - глютен

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые Волокна**
	86	0,3	3,5	1,5	1,3	1,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,5	4,5	0,1	51,1	1,6
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	204,4	326,3	26,5	348	0,7	0,1

Технология приготовления блюда

В протертый творог добавляют муку, яйца. Изюм предварительно помыть, просушить. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, разделывают поперек на муке, придавая форму круглых биточков толщиной 1,5 см (по 3 штуки на порцию), выкладываю на противень, запекают в жарочном шкафу. При отпуске поливают джемом.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: ровная, без трещин.
Консистенция: мягкая, масса однородная, без крупинок внутри.
Цвет: золотисто-желтый, без подгорелых мест
Вкус: кисло-сладкий, нежный, свойственный творогу и другим входящим продуктам.
Запах: творога.

Технологическая карта № 263
Натуральный кисломолочный продукт

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Натуральный кисломолочный продукт на основе коровьего молока обогащенный витаминами А, D3, Е, сахарный сироп, закваскаABY-3.	100	100				
ВЫХОД		**100**	**2,8**	**3,5**	**8,0**	**74,7**

Витаминный премикс: витамин А – 0,15 мг, витамин Е – 1,5 мг, витамин D 3 – 3,0 мкг

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л(лактоза);

Технологическая карта № 264
Натуральный кисломолочный продукт без сахара

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Натуральный кисломолочный продукт на основе коровьего молока обогащенный витаминами А, D3, Е, сахарный сироп, закваскаABY-3.	100	100				
ВЫХОД		**100**	**2,8**	**3,5**	**6,3**	**67,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л(лактоза);

Технологическая карта № 265

Натуральный кисломолочный продукт BALAMAN» с цельнозерновыми хлопьями

Наименование продукта	Вес брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Кисломолочный продукт	100	100				
Цельнозерновые хлопья:	6	6				
мука кукурузная	3	3				
мука овсяная	1,5	1,5				
мука рисовая	1,5	1,5				
ВЫХОД		**106**	**3,36**	**3,7**	**10,5**	**89,08**

Витаминный премикс: Витамин Е -1,5 мг, Витамин А- 0,15 мг, Витамин Д3 -3,00 мкг.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л(лактоза);

НАПИТКИ

Технологическая карта № 266
Кефир

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Кефир 2,5% жирн	100	100				

ВЫХОД		**100**	**2,9**	**2,5**	**4,0**	**53,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л(лактоза);

Выдается порционно.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	22	0	0	0	0,7	0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,2	0,8	0	2,2	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	120	90	14	146	0,1	0,1

Технологическая карта № 267
Кефир

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Кефир 2,5% жирн	150	150				
ВЫХОД		**150**	**4,35**	**3,75**	**6,0**	**79,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л(лактоза);

Выдается порционно.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	33	0	0	0	1	0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,3	1,6	0	3,3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	180	135	21	219	0,1	0,1

Технологическая карта № 268
Йогурт питьевой 2,5%

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Йогурт питьевой 2,5% жирности	100	100				
ВЫХОД		**100**	**3,5**	**2,5**	**4,6**	**49,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л(лактоза);

.
Выдается порционно.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	14	0	0	1	1,6	0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,2	0,7	0,1	12	0,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	115	88	11	151	0	0,1

Технологическая карта № 269
Йогурт питьевой 2,5%

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Йогурт питьевой 2,5% жирности	150	150				
ВЫХОД		**150**	**5,25**	**3,75**	**8,9**	**73,5,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л(лактоза);

Выдается порционно.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	21	0	0	1,5	2,4	0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,3	1	0,1	18	0,6
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	172,5	132	16	226	0	0,1

Технологическая карта № 270
Йогурт с пробиотиками

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Йогурт с пробиотиками	100	100				
ВЫХОД		**100**	**3,5**	**1,6**	**4,5**	**49,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л(лактоза);

Выдается порционно.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	14	0	0	2	1	0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,2	0,7	0	13	0,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	114	87	11	149	0	0,1

Технологическая карта № 271

Напиток Витаминка из шиповника

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Шиповник сухой Сахар Вода	20 3 200	20 3 200				
ВЫХОД		**200**	**1,2**	**0,2**	**8,2**	**42,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	231,4	0	1,2	26,6	321,3	0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0	2,6	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	98,6	82,8	35,4	99,5	0,2	0

Технология приготовления блюда

Предварительно дробленые плоды шиповника кладут в кипящую воду, закрывают крышкой и варят 10-15 минут, настаивают несколько часов и процеживают.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации – 2-4 часа. Температура напитка должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный напиток
Консистенция: однородная, жидкая
Цвет: характерный для используемого сырья

Вкус и запах: запах шиповника; вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью

Технологическая карта № 272

Напиток Денсаулык (лимонно-яблочный)

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Лимон Яблоко Сахар Вода	1/5 шт. 89 3 150	20 60 3 150				
ВЫХОД		**200**	**0,3**	**0,1**	**15,6**	**68,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	2,1	0	0,2	2	6,4	1,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,1	0	4,5	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	3,9	12,4	4,3	29,8	0,1	0

Технология приготовления блюда

Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают на кусочки, лимон также нарезают дольками, заливают горячей водой, варят 10 минут, процеживают. В отвар добавляют сахар, затем его доводят до кипения, охлаждают.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации – 2-4 часа. Температура напитка должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный напиток, светло-желтого цвета

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: светло-желтый

Вкус и запах: кисло-сладкий, аромат свежих яблок

Технологическая карта № 273

Напиток лимонный

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Лимон Сахар Вода	1/5 шт. 8 150	20 8 150				
ВЫХОД		**200**	**0,1**	**0,1**	**8,2**	**35,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	0,7	0	0,4	3,9	6,7	1,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,1	0	2,2	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13,3	1,5	4,3	29,8	0,1	0

Технология приготовления блюда

С подготовленных лимонов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают соломкой. Лимоны очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками. Измельченную цедру лимонов заливают горячей водой, доводят до кипения и отваривают в течение 5 минут, процеживают. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют нарезанные лимоны и отваривают в течение 5-8 минут, затем охлаждают.
Порцию готового напитка украшают веточкой мяты.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации – 2-4 часа. Температура напитка должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный напиток, светло-желтого цвета

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: светло-желтый

Вкус и запах: кисло-сладкий, аромат лимона

Технологическая карта № 274

Напиток грушовый

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Груша Сахар Вода	120 3 150	100 3 150				
ВЫХОД		**200**	**0,1**	**0,1**	**8,2**	**35,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	0,7	0	0,4	3,9	6,7	1,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,1	0	2,2	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13,3	1,5	4,3	29,8	0,1	0

Технология приготовления блюда

У подготовленных груш удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, можно лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные груши и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают.

Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации – 2-4 часа. Температура напитка должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный напиток, светло-желтого цвета

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: светло-желтый

Вкус и запах: кисло-сладкий, аромат груш

Технологическая карта № 275

Напиток клюквенный

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Клюква Сахар Вода	10 5 150	10 5 150				
ВЫХОД		**200**	**0,9**	**0,1**	**5,4**	**23,9**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	0,4	0	0,1	0	1,1	0,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0	0	0,9	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	1,4	1,0	0,7	9,1	0,1	0

Технология приготовления блюда

Свежая или замороженная клюква перебирается, прмывается проточной водой. Залить кипятком. Вскипятить и дать настояться 1-1,5 часа.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации – 2-4 часа. Температура напитка должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный напиток, светло-розового цвета

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: светло-розовый

Вкус и запах: кисло-сладкий

Технологическая карта № 276
Молоко коровье

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Молоко 2,5% жирности	150	150				
ВЫХОД		**150**	**4,3**	**3,8**	**7,2**	**81,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л (лактоза)

Выдается порционно.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	33	0	11	0	6,7	0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	1,2	0	2,2	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	180	135	21	219	0,1	0,1

Технологическая карта № 277
Молоко коровье

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Молоко 2,5% жирности	200	200				
ВЫХОД		**200**	**5,8**	**5,0**	**9,6**	**106,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Выдается порционно.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	44	0	11	0	2,6	0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**

	0,1	0,3	1,6	0	0	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	240	180	28	292	0,2	0,1

Технологическая карта № 278
Компот из сухофруктов с сахаром

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Сухофрукты Сахар Вода	20 3 200	20 3 200				
ВЫХОД		**200**	**0,3**	**0,4**	**15,6**	**68,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	2	0	0,2	2	2,5	1,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,1	0	4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	19	11,2	8,2	109,1	0,4	0

Технология приготовления блюда

Сухофрукты промывают, заливают кипятком и добавляют сахар, варят до готовности. Настаивают компот 10-12 часов в холодном месте.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации – 2-4 часа. Температура напитка должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный напиток, светло- до темно - коричневого цвета

Консистенция: жидкая, отвар прозрачный с наличием хорошо проваренных,

Цвет: светло- до темно-коричневого

Вкус и запах: кисло-сладкий; аромат, характерный для компота из сухофруктов.

Технологическая карта № 279
Компот из свежих яблок

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Яблоки свежие Сахар Вода	143 3 120	100 3 120				
ВЫХОД		**200**	**0,3**	**-**	**16,9**	**71,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	2	0	0,2	2	2,5	1,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,1	0	4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	19	11,2	8,2	109,1	0,4	0

Технология приготовления блюда

Яблоки очищают, удаляют сердцевину, нарезают дольками. Очистки заливают водой, варят, отвар процеживают, растворяют в нем сахар (ксилит). В полученный горячий сироп закладывают яблоки и варят 6-8 минут. Легко разваривающиеся сорта яблок заливают кипящим сиропом и охлаждают.

.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации – 2-4 часа. Температура напитка должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный напиток, светло- до темно - коричневого цвета

Консистенция: жидкая, отвар прозрачный с наличием хорошо проваренных яблок

Цвет: светло- до темно-коричневого

Вкус и запах: кисло-сладкий; аромат, характерный для компота из яблок.

ГАСТРОНОМИЯ

Технологическая карта № 280
Хлеб ржано-пшеничный

Наименование Продукта	Вес брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Ржано-пшеничный хлеб	30	30				
ВЫХОД		**30**	**2,2**	**0,3**	**13,8**	**67,5**

Выдается порционно.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	0	0	0,1	0,2	0	1,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0	5,2	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	5,8	25,6	6,6	41,6	0,3	0,1

Технологическая карта № 281
Хлеб ржано-пшеничный

Наименование Продукта	Вес брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Ржаной хлеб	35	35				

ВЫХОД		**35**	**2,6**	**0,3**	**16,1**	**78,0**

Выдается порционно.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	0	0	0,2	0,3	0	2,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,9	0,1	9,1	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	10,2	44,8	11,6	72,8	0,4	0,2

Технологическая карта № 282

Хлеб ржано-пшеничный

Наименование Продукта	Вес брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Ржано-пшеничный хлеб	50	50				
ВЫХОД		**50**	**3,0**	**0,4**	**18,3**	**90,0**

Выдается порционно.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	0	0	0,2	0,4	0	2,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	1	0,1	10,4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	11,6	51,2	13,2	83,2	0,5	0,2

Технологическая карта № 283

Сушки

Наименование Продукта	Вес брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Сушки простые	20	20				
ВЫХОД		**20**	**2,1**	**0,2**	**14,2**	**67,8**

Выдается порционно

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	0	0	0,3	0	0	0,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,6	0	0	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	4,8	18,2	3,6	26	0,3	0,1

Технологическая карта № 284
Сушки

Наименование Продукта	Вес брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Сушки простые	30	30				
ВЫХОД		**30**	**3,2**	**0,4**	**21,4**	**101,7**

Выдается порционно

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	0	0	0,5	0	0	0,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,9	0	0	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	7,2	27,3	5,4	39	0,5	0,2

Технологическая карта № 285

Печенье Крокет

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Печенье Крокет	30	30				

ВЫХОД		**30**	**3,3**	**1,0**	**22,5**	**113,7**

Выдается порционно.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	4,8	0	0,1	0,6	0	1,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,7	0	3,0	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	20,4	133,2	8,1	48,6	0,3	0,3

<u>ФРУКТЫ</u>

Технологическая карта № 286

Яблоки

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Яблоки свежие	120	100				
ВЫХОД		**100**	**0,3**	**0,1**	**13,2**	**56,0**

Выдаются порционно.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	5	0	0,5	5	11	1,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0	5	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	5	10	5	110	0,2	0,3

Технологическая карта № 287

Хурма

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Хурма	120	100				
ВЫХОД		**120**	**0,5**	**0,3**	**13,6**	**60**

Выдаются порционно.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	227	0	0,7	0	13,6	2,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0	7	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	7	21	7	153	0,3	0,3

Технологическая карта № 288

Бананы

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Бананы	120	100				
ВЫХОД		**100**	**0,8**	**0,1**	**13,4**	**70,0**

Выдаются порционно.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	4,0	0	0,12	0	7,4	1,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,7	0,2	9	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	4	15	20	246	0,2	0,3

Технологическая карта № 289

Груша порциями

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Груша порционно	150	130				
ВЫХОД		**150**	**0,6**	**0,3**	**15,0**	**62,4**

Выдаются порционно.

Химический состав взят на массу съедобной части 130 грамм.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	4,0	0	0,5	6,5	5,6	3,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,1	0,3	0	16,9	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	11,7	13	9,1	137,8	0,2	0

Технологическая карта № 290

Мандарины

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Мандарины	100	76				
ВЫХОД		**100**	**0,6**	**0,2**	**6,6**	**33,0**

Выдаются порционно.

Химический состав взят на съедобную часть.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	12	0	0,2	2	7,4	1,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,7	0,2	9	19,5
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	21	13	7	98	0,2	0

Технологическая карта № 291

Апельсины

			Химический состав	

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Белки	Жиры	Углев.	Калорийность
Апельсины	130	100				
ВЫХОД		**130**	**0,6**	**0,13**	**5,43**	**27,0**

Выдаются порционно.

Химический состав взят на съедобную часть.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	12	0	0,2	2	7,4	1,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,7	0,2	9	19,5
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	21	13	7	98	0,2	0

Технологическая карта № 292

Слива целая

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Слива	100	900				
ВЫХОД		**100**	**0,5**	**0,1**	**7,4**	**36,9**

Выдаются порционно.

Химический состав взят на съедобную часть.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	61	0	0,8	8	5,4	1,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,4	0,1	2	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	8	16	7	161	0,3	0

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ

Технологическая карта № 293

Жент

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Талкан Дыня сушеная Изюм Финики Масло сливочное	12 4 4 2 6	12 4 4 2 6				
ВЫХОД		**25**	**1,5**	**5,1**	**0,5**	**14,5**

Выдается порционно

Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
C	B1	B2	Ca	Mg	K	P
5,02	0,07	0,02	7,6	20,03	138	40

Технологическая карта №294

Иримшик

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Иримшик	20	20				
ВЫХОД		**20**	**6,4**	**8,0**	**4,1**	**114,6**

Выдается порционно

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	4,8	0	0,1	0,6	0	1,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,7	0	3,0	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	20,4	133,2	8,1	48,6	1,4	0,3

Технологическая карта №295

Курт

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Курт с содержанием соли менее 1%	20	20				
ВЫХОД		**20**	**10,5**	**1,2**	**0,5**	**57,8**

Выдается порционно

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	4,8	0	0,1	0,6	0	1,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,7	0	3,0	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	20,4	133,2	8,1	48,6	1,4	0,3

<u>СОУСЫ</u>

Технологическая карта № 296

Соус молочно-томатный

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Молоко коровье 1,5% жирности	10	10				
Пшеничная мука	3	3				
Масло сливочное	3	3				
Томатная паста	3	3				
ВЫХОД		**20**	**0,7**	**2,7**	**2,8**	**38,5**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л (лактоза); МП (молочные продукты); Г (глютен)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	27,2	0	0,2	0,2	0,5	0,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,2	0	2,7	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	14,1	12,6	2,7	55,8	0,1	0

Технология приготовления блюда

Муку подсушивают до светло-желтого цвета (или без изменения цвета) на противне слоем не более 5 см в жарочном шкафу при температуре 110-120 ^{0}С, охлаждают до 50 ^{0}С и просеивают, кладут сливочное масло и растирают до однородной массы. Разводят молоком, добавляют томатную пасту и варят 7-10 минут при слабом кипении, солят и процеживают.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная гладкая масса без пленки на поверхности, без комочков муки

Консистенция: вязкая, эластичная

Цвет: молочно-красный

Вкус и запах: острый, кисло - сладкий с хорошо выраженным ароматом томатных продуктов, овощей и пряностей.

Технологическая карта № 297

Соус бешамель (молочный)

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Молоко коровье 2,5% жирности	20	20				
Мука пшеничная	3	3				
Масло сливочное	3	3				
ВЫХОД		**20**	**1,1**	**3,0**	**3,0**	**43,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л (лактоза); МП (молочные продукты); Г (глютен)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	22,4	0,1	0,1	0,2	0,4	0,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,2	0	1,9	0,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	24,1	20,7	2,9	36,5	0	0

Технология приготовления блюда

Муку подсушивают до светло-желтого цвета (или без изменения цвета) на противне слоем не более 5 см в жарочном шкафу при температуре 110-120 ^{0} С, охлаждают до 50 ^{0} С и просеивают, кладут сливочное масло и растирают до однородной массы. Разводят молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении, солят и процеживают.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

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

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная

Цвет: кремовый.

Вкус и запах: вкус слегка сладковатый, выраженный запах молока

Технологическая карта № 298

Соус бешамель (молочный)

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Молоко коровье 2,5% жирности	20	20				
Пшеничная мука	5	5				
Масло сливочное	5	5				
ВЫХОД		**25**	**1,3**	**3,2**	**3,3**	**46,2**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л (лактоза); МП (молочные продукты); Г (глютен)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	26,4	0,1	0,1	0,3	0,3	0,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0	2	0,1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	26,1	24,7	3	37,5	0	0

Технология приготовления блюда

Муку подсушивают до светло-желтого цвета (или без изменения цвета) на противне слоем не более 5 см в жарочном шкафу при температуре 110-120 ^{0} С, охлаждают до 50 ^{0} С и просеивают, кладут сливочное масло и растирают до однородной массы. Разводят молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении, солят и процеживают.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

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

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная

Цвет: кремовый.

Вкус и запах: вкус слегка сладковатый, выраженный запах молока

Технологическая карта № 299

Соус сметанный

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Сметана Мука пшеничная сорт 550 Масло сливочное Вода	10 2 2 10	10 2 2 10				
ВЫХОД		**20**	**0,5**	**3,7**	**1,8**	**42,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л (лактоза); МП (молочные продукты); Г (глютен)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	37,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,1	0	1,3	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	11,2	9,7	1,5	17	0	0

Технология приготовления блюда

Приготовление белого соуса – просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.
Приготовление соуса: в приготовленный белый соус добавляют масло сливочное, прокипяченную сметану, соль, варят в течение 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса, без комочков заварившейся муки, пленки и всплывшего жира.

Консистенция: эластичная, вязкая, полужидкая

Цвет: от белого до кремового

Вкус и запах: свежей сметаны, умеренно соленый

Технологическая карта № 300

Соус сметанный с томатом

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Сметана	10	10				
Мука пшеничная	2	2				
Масло сливочное	2	2				
Томатная паста	5	5				
Вода	10	10				
ВЫХОД		**25**	**0,6**	**3,9**	**2,3**	**45,1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л (лактоза); МП (молочные продукты); Г (глютен)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	39,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0	1,4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13,2	9,9	1,7	17	0	0

Технология приготовления блюда

Муку подсушивают до светло-желтого цвета (или без изменения цвета) на противне слоем не более 5 см в жарочном шкафу при температуре 110-120 ^{0} С, охлаждают до 50 ^{0}С и просеивают, кладут сливочное масло и растирают до однородной массы. Добавляют сметану и томатную пасту , варят 7-10 минут при слабом кипении, солят и процеживают.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса, без комочков заварившейся муки, пленки и всплывшего жира.

Консистенция: эластичная, вязкая, полужидкая

Цвет: светло-розового

Вкус и запах: свежей сметаны и томата, умеренно соленый

Технологическая карта № 301

Соус молочный сладкий

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Молоко коровье 1,5% жирности	10	10				
Пшеничная мука	2	2				
Масло сливочное	2	2				
Сахар белый	2	2				
Вода	10	10				
ВЫХОД		**20**	**0,6**	**1,8**	**3,9**	**34,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л (лактоза); МП (молочные продукты); Г (глютен)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	14,5	0	0	0,1	0,2	0,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,1	0	1	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13	10,8	1,6	19,5	0	0

Технология приготовления блюда

Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячую смесь бульона и/или воды с молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем соус процеживают, добавляют сахар, соль, масло сливочное, аккуратно помешивая, до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

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

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус и запах: вкус слегка сладковатый, выраженный запах молока

Содержание:

Группы блюд	**Номера технологических карт**
Салаты	1-97
Супы	98-99
Мясные блюда (мясо, курица, индейка)	100-182
Блюда из рыбы	183-206
Гарниры	207-256
Блюда из творога	257-265
Напитки	266-279
Гастрономия	280-285
Фрукты	286-292
Национальный десерт	293-295
Соусы	296-301

Используемые источники:

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций»**,** авт.В.А.Тутельян, Г.Г.Онищенко , 2022г.

«Практическая диетология», авт.А.К.Жангабылов, 2015 г

«Уникальные блюда казахской кухни», авт.А.А.Мусагажанова, Ю.А.Синявский, 2023 г.

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», авт.А.И.Здобнов,2015г.

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» ,авт.Л.Е.Голунова, 2016 г

Интернет-источники,
ChatGPT, https://chatgpt.com/

ВСЕГО – 301 технологические карточки.

Подсчет пищевой и энергетической ценности блюд проводился при помощи приложения Balaman (калькулятор блюд).

Дополнительные технологические карты

Технологическая карта № 302
Плов из курицы

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе курицы Рис Подсолнечное масло Морковь Лук репчатый Йодированная соль	85 45 5 30 17 0,2	79 45 5 26 12 0,2				
ВЫХОД		**200**	**21,6**	**6,1**	**37,0**	**296,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	323	0	4,0	3,8	1,6	1,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	12,7	0,4	13,6	0,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	20,4	218,7	34,1	403,7	1,3	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо птицы нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.
Морковь и лук репчатый нарезают мелким кубиком. Нарезанные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы)с растительным маслом. К отварному мясу птицы добавляют припущенные овощи, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость посуду закрывают крышкой и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, не слипшаяся
Консистенция: мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Цвет: мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого.

Вкус и запах- умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается привкус подгоревших продуктов.

Технологическая карта № 303
Плов из курицы

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе курицы Рис Подсолнечное масло Морковь Лук репчатый Йодированная соль	105 55 7 40 25 0,3	99 55 7 33 21 0,3				
ВЫХОД		**250**	**26,8**	**8,4**	**45,5**	**372,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	430,4	0	5,4	5	2,3	2,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	15,7	0,5	17,4	0,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	26,4	271,2	42,5	504,1	1,6	0,2

Технология приготовления блюда

Мясо индейки нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.
Морковь и лук репчатый нарезают мелким кубиком. Нарезанные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы)с растительным маслом. К отварному мясу добавляют припущенные овощи, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость посуду закрывают крышкой и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, не слипшаяся
Консистенция: мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Цвет: мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого.

Вкус и запах- умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается привкус подгоревших продуктов.

Технологическая карта № 304
Плов из курицы

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе курицы Рис Подсолнечное масло Морковь Лук репчатый Йодированная соль	98 50 5 34 20 0,1	83 50 45 29 17 0,1				
ВЫХОД		**220**	**24,8**	**6,3**	**41,1**	**328,3**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	366,4	0	4,1	4,3	2,1	2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	14,6	0,4	15,9	0,3
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	23,9	251	38,9	468,7	1,5	0,1

Технология приготовления блюда

Мясо птицы нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.
Морковь и лук репчатый нарезают мелким кубиком. Нарезанные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с растительным маслом. К отварному мясу птицы добавляют припущенные овощи, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость посуду закрывают крышкой и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: рассыпчатая, не слипшаяся
Консистенция: мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.
Цвет: мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого.
Вкус и запах- умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается привкус подгоревших продуктов.

Технологическая карта № 305
Чикенболы

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе курицы	115	109				
Пшеничный хлеб	17	17				
Яйцо куриное	1/8 шт.	5				
Лук репчатый	15	12				
Масло растительное	3	3				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**100**	**27,27**	**3,27**	**8,37**	**174,85**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), Г (глютен)

Вода, l	Пищевые волокна, g	Витамин A, µg	Витамин D, µg	Витамин E, mg	Витамин K, µg
0,09	0,54	41,96	0,14	1,67	0,52
Витамин B1, mg	Витамин B2, mg	Витамин B3, mg	Витамин B5, mg	Витамин B6, mg	Витамин B7, µg
0,09	0,12	16,74	1,1	0,57	3,77
Витамин B9, µg	Витамин B12, µg	Витамин C, mg	Калий, mg	Кальций, mg	Магний, mg
15,89	0,49	0	313,7	27,73	33,94
Фосфор, mg	Железо, mg	Цинк, mg	Медь, µg	Йод, µg	Натрий, g
251,04	1,39	1,31	191,49	6,84	0,26

Технология приготовления:
Подготовленный лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Подготовленную филе курицы нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку. Хлеб замачивают в воде до размягчения. Второй раз мясной фарш пропускают через мясорубку вместе с хлебом замоченным и луком припущенным. В котлетную массу добавляют соль, перемешивают и выбивают. Формуют тефтели в виде шариков, выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвекто-мате в режиме «жар-пар» при температуре 165–1 70°С в течение 10-15 минут

до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты – круглые шарики

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: светлый

Вкус- в меру соленый, птицы и овощей

Запах- свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Технологическая карта № 306
Чикенболы

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе курицы Пшеничный хлеб Яйцо куриное Лук репчатый Масло растительное Йодированная соль	105 15 1/8 шт. 12 3 0,2	99 15 5 10 3 0,2				
ВЫХОД		**90**	**24,91**	**3,18**	**7,4**	**160,44**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), Г (глютен)

Вода, l	Пищевые волокна, g	Витамин A, µg	Витамин D, µg	Витамин E, mg	Витамин K, µg
0,09	0,48	39,37	0,14	1,63	0,52
Витамин B1, mg	Витамин B2, mg	Витамин B3, mg	Витамин B5, mg	Витамин B6, mg	Витамин B7, µg
0,08	0,11	15,28	1	0,53	3,52
Витамин B9, µg	Витамин B12, µg	Витамин C, mg	Калий, mg	Кальций, mg	Магний, mg
14,6	0,45	0	286,29	25,26	30,93
Фосфор, mg	Железо, mg	Цинк, mg	Медь, µg	Йод, µg	Натрий, g
229,58	1,28	1,19	173,96	6,68	0,24

Технология приготовления:

Подготовленный лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Подготовленную филе курицы нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку. Хлеб замачивают в воде до размягчения. Второй раз мясной фарш пропускают через мясорубку вместе с хлебом замоченным и луком припущенным. В

котлетную массу добавляют соль, перемешивают и выбивают. Формуют тефтели в виде шариков, выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвекто-мате в режиме «жар-пар» при температуре 165–1 70°С в течение 10-15 минут до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: форма котлеты – круглые шарики
Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: светлый

Вкус- в меру соленый, птицы и овощей
Запах- свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта № 307
Чикенболы

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе курицы	90	83				
Пшеничный хлеб	7	7				
Яйцо куриное	1/8 шт.	5				
Лук репчатый	7	5				
Масло растительное	2	2				
Йодированная соль	0,2	0,2				
ВЫХОД		**70**	**20,94**	**2,98**	**3,49**	**126,73**

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), Г (глютен)

Вода, l	Пищевые волокна, g	Витамин A, µg	Витамин D, µg	Витамин E, mg	Витамин K, µg
0,07	0,22	35,33	0,14	1,58	0,52
Витамин B1, mg	Витамин B2, mg	Витамин B3, mg	Витамин B5, mg	Витамин B6, mg	Витамин B7, µg
0,07	0,1	12,99	0,83	0,45	3
Витамин B9, µg	Витамин B12, µg	Витамин C, mg	Калий, mg	Кальций, mg	Магний, mg
11,58	0,4	0	238,59	18,65	25,21
Фосфор, mg	Железо, mg	Цинк, mg	Медь, µg	Йод, µg	Натрий, g
192,99	1,06	1	136,66	6,17	0,19

Технология приготовления:

Подготовленный лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Подготовленную филе курицы нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку. Хлеб замачивают в воде до размягчения. Второй раз мясной фарш пропускают через мясорубку вместе с хлебом замоченным и луком припущенным. В котлетную массу добавляютсоль, перемешивают и выбивают. Формуют тефтели в виде шариков, выкладываютв емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвекто- мате в режиме «жар-пар» при температуре 165–1 70°С в течение 10-15 минут до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся отпредусмотренных в рецептуре.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты – круглые шарики

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: светлый

Вкус- в меру соленый, птицы и овощей

Запах- свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта № 308

Рататуй

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Сладкий перец зеленый сырой	30	22				
Кабачки сырые	35	32				
Баклажаны сырые целые	36	32				
Помидоры сырые целые	25	21				
Томатная паста	3	3				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Лук репчатый сырой целый	14	11				
Укроп сырой	2	1,5				
Подсолнечное масло	3	3				
Вода	10	10				
ВЫХОД		**100**	**1,0**	**3,2**	**3,0**	**45,5**

Наличие пищевых аллергенов - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	49,8	0	2,8	5,3	31	1,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	0,6	0,1	31,6	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	15,8	23,4	12,4	219,6	0,4	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленные овощи нарезают средним кубиком, тушат с добавлением растительного масла на слабом огне, периодически перемешивая. За 5 мин до готовности добавляют соль, нарезанный мелко чеснок, томатную пасту, мелкорубленную зелень.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.
Консистенция: овощи слегка хрустят
Цвет: не блеклый, свойственная продуктам входящим в состав

Вкус и запах: тушеных овощей, в меру острый, в меру солёный, не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 309

Рататуй

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Сладкий перец сырой целый	45	33				
Кабачки сырые	52	3				
Баклажаны сырые целые	55	43				
Помидоры сырые целые	32	30				
Томатная паста	3	3				
Йодированная соль	0,3	0,3				
Лук репчатый сырой целый	24	19				

Укроп сырой Подсолнечное масло Вода	4 5 15	3 5 15				
ВЫХОД		**150**	**1,5**	**5,3**	**4,4**	**72,0**

Наличие пищевых аллергенов - нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	67,2	0	4,4	7,7	45,6	2,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	0,9	0,2	45,4	0
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	23	34,5	17,9	306,1	0,5	0,1

Технология приготовления блюда

Подготовленные овощи нарезают средним кубиком, тушат с добавлением растительного масла на слабом огне, периодически перемешивая. За 5 мин до готовности добавляют соль, нарезанный мелко чеснок, томатную пасту, мелкорубленную зелень.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.
Консистенция: овощи слегка хрустят
Цвет: не блеклый, свойственная продуктам входящим в состав

Вкус и запах: тушеных овощей, в меру острый, в меру солёный, не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 310

Кукуруза вареная (подгарнировка)

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Кукуруза сырая/замороженая	30	30				
ВЫХОД		**30,3**	**1,01**	**0,38**	**5,1**	**28,8**

Наличие пищевых аллергенов - нет

Вес, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал	
30,3	1,01	0,38	5,1	28,8	
Вода, l	Пищевые волокна, g	Витамин A, µg	Витамин D, µg	Витамин E, mg	Витамин K, µg
0,02	0,91	1,43	0	0,01	0,9
Витамин B1, mg	Витамин B2, mg	Витамин B3, mg	Витамин B5, mg	Витамин B6, mg	Витамин B7, µg
0,03	0,04	0,55	0,27	0,05	1,29
Витамин B9, µg	Витамин B12, µg	Витамин C, mg	Калий, mg	Кальций, mg	Магний, mg
8,19	0	1,64	84,24	0,57	8,27
Фосфор, mg	Железо, mg	Цинк, mg	Медь, µg	Йод, µg	Натрий, g
24,3	0,12	0,17	13,97	1,08	0

Технология приготовления блюда

Замороженную или свежую очищенную кукурузу отварить. Выложить, чтобы стекла вода. Использовать вареную кукуруз как подгарнировку к блюду.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: кукуруза сохраняет форму.
Консистенция: слегка хрустят
Цвет: желтый

Вкус и запах: вареной кукурузы, слегка сладковатая, не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 311

Картофель отварной с маслом и зеленью

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Картофель Масло сливочное Зелень Йодированная соль	215 5 10 0,1	162 5 7				
ВЫХОД		**130**	**2,52**	**4,23**	**19,42**	**129,92**

Наличие пищевых аллергенов – МП (молочный продукт)

Вода, l	Пищевые волокна, g	Витамин A, µg	Витамин D, µg	Витамин E, mg	Витамин K, µg
0,11	1,87	109,42	0,06	0,29	3,36
Витамин B1, mg	Витамин B2, mg	Витамин B3, mg	Витамин B5, mg	Витамин B6, mg	Витамин B7, µg
0,08	0,04	2,22	0,5	0,21	0,61
Витамин B9, µg	Витамин B12, µg	Витамин C, mg	Калий, mg	Кальций, mg	Магний, mg
19,95	0	23,26	506,2	28,46	27,93
Фосфор, mg	Железо, mg	Цинк, mg	Медь, µg	Йод, µg	Натрий, g
45,12	1,48	0,65	135,28	7	0,05

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят на пару клубнями до размягчения (около 45 минут). Отпускают отварной картофель целыми клубнями, политыми сливочным масло. Посыпают зеленью.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: не разваренный картофель, крупными кусками.
Консистенция: рассыпчатый картофель
Цвет: беловато-желтого цвета с зеленью.
Вкус и запах: запах картофеля вареного с маслом сливочным, не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 312

Картофель отварной с маслом и зеленью

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Картофель Масло сливочное Зелень Йодированная соль	235 7 15 0,2	172 7 12 0,2				
ВЫХОД		**150**	**2,67**	**5,88**	**21**	**151,78**

Наличие пищевых аллергенов – МП (молочный продукт)

Вода, l	Пищевые волокна, g	Витамин A, µg	Витамин D, µg	Витамин E, mg	Витамин K, µg
0,12	1,89	100,04	0,09	0,3	3,78
Витамин B1, mg	Витамин B2, mg	Витамин B3, mg	Витамин B5, mg	Витамин B6, mg	Витамин B7, µg
0,1	0,03	2,33	0,54	0,22	0,6
Витамин B9, µg	Витамин B12, µg	Витамин C, mg	Калий, mg	Кальций, mg	Магний, mg
20,36	0	23,39	534,72	24,84	29,87
Фосфор, mg	Железо, mg	Цинк, mg	Медь, µg	Йод, µg	Натрий, g
47,3	1,46	0,67	141,56	9,84	0,09

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят на пару клубнями до размягчения (около 45 минут). Отпускают отварной картофель целыми клубнями, политыми сливочным масло. Посыпают зеленью.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: не разваренный картофель, крупными кусками.
Консистенция: рассыпчатый картофель
Цвет: беловато-желтого цвета с зеленью.
Вкус и запах: запах картофеля вареного с маслом сливочным, не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 313

Картофель отварной с маслом и зеленью

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Картофель Масло сливочное Зелень Йодированная соль	270 9 20 0,2	196 9 20 0,2				
ВЫХОД		**180**	**3,39**	**7,63**	**24,84**	**186,34**

Наличие пищевых аллергенов – МП (молочный продукт)

Вода, l	Пищевые волокна, g	Витамин A, µg	Витамин D, µg	Витамин E, mg	Витамин K, µg
0,13	2,64	211,18	0,11	0,51	4,41
Витамин B1, mg	Витамин B2, mg	Витамин B3, mg	Витамин B5, mg	Витамин B6, mg	Витамин B7, µg
0,13	0,08	2,96	0,64	0,28	0,87
Витамин B9, µg	Витамин B12, µg	Витамин C, mg	Калий, mg	Кальций, mg	Магний, mg
27,81	0	33,07	671,77	48,94	36,78
Фосфор, mg	Железо, mg	Цинк, mg	Медь, µg	Йод, µg	Натрий, g
62,02	2,15	0,93	182,07	10,92	0,1

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят на пару клубнями до размягчения (около 45 минут). Отпускают отварной картофель целыми клубнями, политыми сливочным масло. Посыпают зеленью.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: не разваренный картофель, крупными кусками.
Консистенция: рассыпчатый картофель
Цвет: беловато-желтого цвета с зеленью.
Вкус и запах: запах картофеля вареного с маслом сливочным, не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 314
Гречневая каша с овощами и птицей

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	

Филе курицы	95	89				
Гречневая крупа	40	40				
Капуста белокочанная	47	38				
Морковь	25	21				
Лук репчатый	12	8				
Подсолнечное масло	3	3				
Кабачки	35	28				
Томат паста	3	3				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Масса полуфабриката		**226**				
ВЫХОД		**250**	**24,2**	**4,4**	**35,5**	**281,8**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	498,9	0,3	3,7	44,1	20,1	3,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	15,1	0,7	40	0,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	44,7	241,1	41,9	690,5	1,6	0,2

Технология приготовления блюда

Грудку индейки варят до готовности, остужают и нарезают соломкой или кусоками. Подготовленный репчатый лук и морковь нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением воды и растительного масла до полной готовности. Капусту белокочанную нарезают мелкими шашечками и вместе с кабачками припускают до готовности. Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивают и дают каше упреть. Гречневуюкашу соединяют с овощами и вареной индейкой, заправляют сметаной и доводят до полной готовности в течение 3-5 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранили форму нарезки, зерна гречки целые

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: характерный для входящих ингредиентов

Вкус и запах- гречки вареной, мяса птицы, привкусом и ароматом овощей

Технологическая карта № 315
Гречневая каша с овощами и птицей

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе курицы	90	85				
Гречневая крупа	35	35				
Капуста белокочанная	45	38				
Морковь	25	21				
Лук репчатый	10	8				
Подсолнечное масло	3	3				
Кабачки	30	24				
Томат паста	3	3				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Масса полуфабриката						
ВЫХОД		**220**	**22,6**	**4,3**	**30,5**	**254,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	283,2	0	3,6	40,1	18,5	2,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	14,1	0,6	34,6	0,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	39,2	221,1	37,1	601,4	1,4	0,2

Технология приготовления блюда

Грудку индейки варят до готовности, остужают и нарезают соломкой или кусоками. Подготовленный репчатый лук и морковь нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением воды и растительного масла до полной готовности. Капусту белокочанную нарезают мелкими шашечками и вместе с кабачками припускают до готовности. Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивают и дают каше упреть. Гречневуюкашу соединяют с овощами и вареной индейкой, заправляют сметаной и доводят до полной готовности в течение 3-5 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранили форму нарезки, зерна гречки целые
Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- гречки вареной, мяса птицы, привкусом и ароматом овощей

Технологическая карта № 316
Гречневая каша с овощами и птицей

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Филе курицы	86	80				
Гречневая крупа	32	32				
Капуста белокочанная	43	36				
Морковь	23	19				
Лук репчатый	10	8				
Подсолнечное масло	3	3				
Кабачки	30	24				
Томат паста	2	2				
Йодированная соль	0,2	0,2				
Масса полуфабриката						
ВЫХОД		**200**	**21,6**	**4,2**	**27,9**	**238,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	258,9	0	3,4	38,1	17,5	2,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	13,4	0,6	31,6	0,4
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	36,4	209,1	34,6	555,6	1,4	0,2

Технология приготовления блюда

Грудку индейки варят до готовности, остужают и нарезают соломкой или кусоками. Подготовленный репчатый лук и морковь нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением воды и растительного масла до полной готовности. Капусту белокочанную нарезают мелкими шашечками и вместе с кабачками припускают до готовности. Крупу гречневую перебирают,

промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивают и дают каше упреть. Гречневуюкашу соединяют с овощами и вареной индейкой, заправляют сметаной и доводят до полной готовности в течение 3-5 минут.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранили форму нарезки, зерна гречки целые
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- гречки вареной, мяса птицы, привкусом и ароматом овощей

Технологическая карта № 317

Каша пшенная рассыпчатая

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Пшено Масло сливочное Вода	45 5 120	45 5 120				
ВЫХОД		**150**	**4,27**	**5,72**	**27,53**	**179,85**

Наличие пищевых аллергенов – МП (молочный продукт)

	Пищевые волокна, g	Витамин A, µg	Витамин D, µg	Витамин E, mg	Витамин K, µg
	1,56	32,65	0,06	0,14	0,75
Витамин B1, mg	Витамин B2, mg	Витамин B3, mg	Витамин B5, mg	Витамин B6, mg	Витамин B7, µg
0,17	0,04	1,93	0,4	0,21	2,4
Витамин B9, µg	Витамин B12, µg	Витамин C, mg	Калий, mg	Кальций, mg	Магний, mg
8	0	0,01	70,01	5,15	49,59
Фосфор, mg	Железо, mg	Цинк, mg	Медь, µg	Йод, µg	Натрий, g
111,35	2,76	1,16	244,2	6,14	0,08

Технология приготовления блюда

Крупу засыпают в кипящие молоко и воду, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.
Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде, а масло сливочное заменять на масло растительное.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

*Внешний вид:*крупа рассыпчатая
Консистенция: мягкая, без комочков
Цвет: белый или слегка желтоватый

Вкус и запах: пшенной каши и масла сливочного, не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 318

Каша пшенная рассыпчатая

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Пшено Масло сливочное Вода	40 3 120	40 3 120				
ВЫХОД		**130**	**3,73**	**3,87**	**24,09**	**147,18**

Наличие пищевых аллергенов – МП (молочный продукт)

	Пищевые волокна, g	Витамин A, µg	Витамин D, µg	Витамин E, mg	Витамин K, µg
	1,37	19,59	0,04	0,1	0,56
Витамин B1, mg	Витамин B2, mg	Витамин B3, mg	Витамин B5, mg	Витамин B6, mg	Витамин B7, µg
0,15	0,04	1,69	0,35	0,18	2,1
Витамин B9, µg	Витамин B12, µg	Витамин C, mg	Калий, mg	Кальций, mg	Магний, mg

7	0	0,01	61,03	4,14	43,26
Фосфор, mg	Железо, mg	Цинк, mg	Медь, µg	Йод, µg	Натрий, g
97,03	2,42	1,01	213,6	3,46	0,04

Технология приготовления блюда

Крупу засыпают в кипящие молоко и воду, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.
Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде, а масло сливочное заменять на масло растительное.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

*Внешний вид:*крупа рассыпчатая
Консистенция: мягкая, без комочков
Цвет: белый или слегка желтоватый

Вкус и запах: пшенной каши и масла сливочного, не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 319

Каша пшенная рассыпчатая

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Пшено Масло сливочное Вода	50 7 120	50 7 120				
ВЫХОД		**180**	**4,82**	**7,58**	**30,98**	**212,52**

Наличие пищевых аллергенов – МП (молочный продукт)

	Пищевые волокна, g	Витамин A, µg	Витамин D, µg	Витамин E, mg	Витамин K, µg
	1,76	45,71	0,09	0,19	0,94
Витамин B1, mg	Витамин B2, mg	Витамин B3, mg	Витамин B5, mg	Витамин B6, mg	Витамин B7, µg
0,19	0,05	2,17	0,45	0,23	2,7

Витамин B9, µg	Витамин B12, µg	Витамин C, mg	Калий, mg	Кальций, mg	Магний, mg
9	0	0,01	78,98	6,16	55,92
Фосфор, mg	Железо, mg	Цинк, mg	Медь, µg	Йод, µg	Натрий, g
125,67	3,11	1,31	274,8	8,82	0,12

Технология приготовления блюда

Крупу засыпают в кипящие молоко и воду, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.
Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде, а масло сливочное заменять на масло растительное.

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

*Внешний вид:*крупа рассыпчатая
Консистенция: мягкая, без комочков
Цвет: белый или слегка желтоватый

Вкус и запах: пшенной каши и масла сливочного, не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 320

Какао с молоком

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Какао-порошок Молоко Сахар Вода	7 180 3 28	7 180 3 28				
ВЫХОД		**200**	**7,8**	**4,32**	**13,04**	**124,08**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л (лактоза)

Вода, l	Пищевые волокна, g	Витамин A, µg	Витамин D, µg	Витамин E, mg	Витамин K, µg
0,16	1,84	25,2	0,05	0,4	0,28
Витамин B1, mg	Витамин B2, mg	Витамин B3, mg	Витамин B5, mg	Витамин B6, mg	Витамин B7, µg
0,07	0,32	1,84	0,58	0,1	7,02
Витамин B9, µg	Витамин B12, µg	Витамин C, mg	Калий, mg	Кальций, mg	Магний, mg
15,68	0,8	2,18	540,66	226,81	59,75
Фосфор, mg	Железо, mg	Цинк, mg	Медь, µg	Йод, µg	Натрий, g
218,43	3,37	1,27	308,95	21,7	0,11

Технология приготовления блюда

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количества кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения..

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: светло-коричневого цвета.
Консистенция: горячий напиток
Цвет: желтый

Вкус и запах: запах какао с молоком, без комочков, не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус

Требования к качеству:

Внешний вид: равномерная нарезка овощей в соусе..
Консистенция: кусочки овощей цельные, нарезка небольшими кусочками, не разваренные
Цвет: соответствует цвету овощей
Вкус и запах: соответствует тушенным овощам, не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 322 (от поставщика)

Рагу из овощей

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель	91	66				
Капуста белокочанная	63	50				
Морковь	30	24				
Лук репчатый	15	13				
Подсолнечное масло	5	5				

Йодированная соль	0,1	0,1				
ВЫХОД		**150**	**1,83**	**5,14**	**11,51**	**100,99**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

Вода, l	Пищевые волокна, g	Витамин A, µg	Витамин D, µg	Витамин E, mg	Витамин K, µg
0,1	2,57	327,59	0	3,91	51,96
Витамин B1, mg	Витамин B2, mg	Витамин B3, mg	Витамин B5, mg	Витамин B6, mg	Витамин B7, µg
0,08	0,02	1,31	0,38	0,2	2,8
Витамин B9, µg	Витамин B12, µg	Витамин C, mg	Калий, mg	Кальций, mg	Магний, mg
22,84	0	31,3	388,15	29	19,52
Фосфор, mg	Железо, mg	Цинк, mg	Медь, µg	Йод, µg	Натрий, g
41,06	0,7	0,36	79,41	6,2	0,06

Технология приготовления:

Картофель, морковь и капусту нарезают кубиками и раздельно тушат до готовности..
Овощи смешивают и тушат 5-7 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: равномерная нарезка овощей в соусе..
Консистенция: кусочки овощей цельные, нарезка небольшими кусочками, не разваренные
Цвет: соответствует цвету овощей
Вкус и запах: соответствует тушенным овощам, не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 323

Рагу из овощей

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Картофель Капуста белокочанная Морковь Лук репчатый Подсолнечное масло Йодированная соль	109 63 72 18 5 0,2	87 50 58 15 5 0,2				

ВЫХОД		**180**	**2,28**	**5,2**	**15,06**	**118,13**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

	Пищевые волокна, g	Витамин A, µg	Витамин D, µg	Витамин E, mg	Витамин K, µg
	3,57	778,64	0	4,04	56,27
Витамин B1, mg	Витамин B2, mg	Витамин B3, mg	Витамин B5, mg	Витамин B6, mg	Витамин B7, µg
0,14	0,04	1,7	0,51	0,28	4,31
Витамин B9, µg	Витамин B12, µg	Витамин C, mg	Калий, mg	Кальций, mg	Магний, mg
29,31	0	34,25	528	36,34	25,37
Фосфор, mg	Железо, mg	Цинк, mg	Медь, µg	Йод, µg	Натрий, g
54,88	0,89	0,47	105,6	9,92	0,1

Технология приготовления:

Картофель, морковь и капусту нарезают кубиками и раздельно тушат до готовности.. Овощи смешивают и тушат 5-7 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: равномерная нарезка овощей в соусе..

Консистенция: кусочки овощей цельные, нарезка небольшими кусочками, не разваренные

Цвет: соответствует цвету овощей

Вкус и запах: соответствует тушенным овощам, не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус

Технологическая карта № 324

Сыр полутвердый

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Сыр полутвердый	10	10				
ВЫХОД		**10**	**2,53**	**2,7**	**0**	**34,4**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : МП (молочный продукт)

Вода, l	Пищевые волокна, g	Витамин A, µg	Витамин D, µg	Витамин E, mg	Витамин K, µg
0	0	29,5	0,1	0,04	0
Витамин B1, mg	Витамин B2, mg	Витамин B3, mg	Витамин B5, mg	Витамин B6, mg	Витамин B7, µg
0,01	0,04	0,57	0,04	0,01	0,2

Витамин B9, µg	Витамин B12, µg	Витамин C, mg	Калий, mg	Кальций, mg	Магний, mg
0,3	0,2	0	6,8	69	3
Фосфор, mg	Железо, mg	Цинк, mg	Медь, µg	Йод, µg	Натрий, g
41	0,03	0,47	4,7	0,4	0,05

Выдается порционно.

Технологическая карта № 325

Сыр полутвердый

Наименование Продукта	Вес Брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийность
			Белки	Жиры	Углев.	
Сыр полутвердый	15	15				
ВЫХОД		**15**	**3,79**	**4,05**	**0**	**51,6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде : МП (молочный продукт)

Вода, l	Пищевые волокна, g	Витамин A, µg	Витамин D, µg	Витамин E, mg	Витамин K, µg
0,01	0	44,25	0,15	0,06	0
Витамин B1, mg	Витамин B2, mg	Витамин B3, mg	Витамин B5, mg	Витамин B6, mg	Витамин B7, µg
0,01	0,05	0,86	0,06	0,01	0,3
Витамин B9, µg	Витамин B12, µg	Витамин C, mg	Калий, mg	Кальций, mg	Магний, mg
0,45	0,3	0	10,2	103,5	4,5
Фосфор, mg	Железо, mg	Цинк, mg	Медь, µg	Йод, µg	Натрий, g
61,5	0,04	0,7	7,05	0,6	0,08