

Салаты и закуски

Технологическая карта № **ПОРЦМАС**

Наименование изделия: **Масло сливочное порционное**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
масло сливочное	10	10
Выход:	10	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,5	0,9	2	67	1,58	0	0	0,01	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы. Температура подачи 10*С

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Запах: соответствует виду масла, без постороннего запаха.

Технологическая карта № **ПОРЦМАС**

Наименование изделия: **Масло сливочное порционное**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
масло сливочное	8	8
Выход:	8	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,4	0,72	1,6	54	1,26	0	0	0,01	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы. Температура подачи 10*С

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Запах: соответствует виду масла, без постороннего запаха.

Технологическая карта № **ПОРЦСЫР**

Наименование изделия: **Сыр порционный**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
сыр	11	10
Выход:		10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,44	2,36	0	31	91,52	0,04	0,02	0	0,11

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сыр нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Консистенция: упругая.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра, без посторонних привкусов.

Запах: соответствует виду сыра, без постороннего запаха.

Технологическая карта № **ПОРЦСЫР**

Наименование изделия: **Сыр порционный**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
сыр	13,2	12
Выход:	12	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,93	2,83	0	37	109,82	0,05	0,02	0	0,13

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сыр нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Консистенция: упругая.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра, без посторонних привкусов.

Запах: соответствует виду сыра, без постороннего запаха.

Технологическая карта № **Д07ФР19**

Наименование изделия: **Яблоки свежие**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
яблоки	135	135
Выход:	135	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,54	0,54	13,23	63	19,01	2,58	0,03	0,03	13,5

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают. Подают плоды и ягоды натуральными.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:целые плоды или ягодыуложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция:соответствует виду плодов и ягод.

Цвет:соответствует виду плодов и ягод.

Запах: соответствует виду плодов и ягод.

Технологическая карта № **Д07ФР19**

Наименование изделия: **Яблоки свежие**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
яблоки	150	150
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,6	0,6	14,7	71	21,12	2,87	0,03	0,03	15

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают. Подают плоды и ягоды натуральными.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:целые плоды или ягодыуложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция:соответствует виду плодов и ягод.

Цвет:соответствует виду плодов и ягод.

Запах: соответствует виду плодов и ягод.

Технологическая карта № **Д07РЛ19**

Наименование изделия: **Салат "Мозаика"**

Номер рецептуры: **21**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва - 1996г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
картофель	26,667	20
морковь	13	11
яблоки	10	9
масло растительное	3	3
Выход:	40	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,9	5,1	9,4	98	25,8	1,02	0,01	0,02	1,58

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Картофель и морковь промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде, заливают кипятком (в этом случае витамины лучше сохраняются) и отваривают. Варят при слабом кипении, чтобы картофель не разварился. Вареные овощи очищают, нарезают мелкими кубиками. Яблоки перебирают, моют, очищают от кожуры и семенных коробок. Мелко шинкуют. Овощи смешивают с яблоками, заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей. Температура подачи блюда 10-14*С. Срок реализации 1 час с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овощи и яблоки равномерно перемешаны и уложены горкой, заправлены растительным маслом.
 Консистенция: мягкая, сочная.
 Цвет: входящих в состав продуктов.
 Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта № **Д07РЛ19**

Наименование изделия: **Салат "Мозаика"**

Номер рецептуры: **21**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва - 1996г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
картофель, с сентября (25%)	66,668	50
с ноября (30%)	71,429	50
с января (35%)	76,923	50
с марта (40%)	83,333	50
морковь, с сентября (20%)	32,5	27,5
с января (25%)	36,667	27,5
яблоки	25	22,5
масло растительное	7,5	7,5
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,25	12,75	23,5	245	64,5	2,55	0,03	0,05	3,95

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Картофель и морковь промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде, заливают кипятком (в этом случае витамины лучше сохраняются) и отваривают. Варят при слабом кипении, чтобы картофель не разварился. Вареные овощи очищают, нарезают мелкими кубиками. Яблоки перебирают, моют, очищают от кожуры и семенных коробок. Мелко шинкуют. Овощи смешивают с яблоками, заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей. Температура подачи блюда 10-14*С. Срок реализации 1 час с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овощи и яблоки равномерно перемешаны и уложены горкой, заправлены растительным маслом.
 Консистенция: мягкая, сочная.
 Цвет: входящих в состав продуктов.
 Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта № **Д07АВ19**

Наименование изделия: **Салат из белокачанной капусты и свеклы**

Номер рецептуры: **6**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
капуста белокачанная	142	113,75
свекла	31,25	25
масло растительное	7,25	7,25
сахар	1,5	1,5
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,25	7	8,5	108	62,6	1	0,03	0,05	50

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Белокачанную капусту очищают, промывают, мелко шинкуют соломкой, добавляют соль, растирают, отжимают от сока. Свеклу очищают, промывают, нарезают дольками, припускают в воде до готовности, затем охлаждают, мелко шинкуют соломкой, соединяют с подготовленной капустой, заправляют сахаром.Заправляют салат растительным маслом за 15 минут перед подачей. Температура подачи: 14±2°С.
Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № **Д07АВ19**

Наименование изделия: **Салат из белокачанной капусты и свеклы**

Номер рецептуры: **6**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
капуста белокачанная	56,8	45,5
свекла	12,5	10
масло растительное	2,9	2,9
сахар	0,6	0,6
Выход:	40	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,9	2,8	3,4	43	25,04	0,4	0,01	0,02	20

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Белокачанную капусту очищают, промывают, мелко шинкуют соломкой, добавляют соль, растирают, отжимают от сока. Свеклу очищают, промывают, нарезают дольками, припускают в воде до готовности, затем охлаждают, мелко шинкуют соломкой, соединяют с подготовленной капустой, заправляют сахаром.Заправляют салат растительным маслом за 15 минут перед подачей. Температура подачи: 14±2°С.
Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № **Д07АЕ19**

Наименование изделия: **Салат из моркови**

Номер рецептуры: **18**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
морковь, с сентября (20%)	46	36
с января (25%)	48	36
сахар	2	2
масло растительное	2	2
Выход:	40	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,81	1,8	5,8	40	8,28	0,22	0,01	0,02	0,69

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар. Заправляют салат за 15 минут до подачи. Температура подачи не менее 14 С* . Срок реализации салата незаправленного 2 часа, заправленного 2 часа, при температуре хранения не менее 4С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой Консистенция: мягкая, сочная Цвет: оранжевый Вкус: свойственный моркови с сахаром Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта № **Д07АЕ19**

Наименование изделия: **Салат из моркови**

Номер рецептуры: **18**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
морковь, с сентября (20%)	115	90
с января (25%)	120	90
сахар	5	5
масло растительное	5	5
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
2,03	4,5	14,5	100	20,7	0,55	0,03	0,05	1,73

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар. Заправляют салат за 15 минут до подачи. Температура подачи не менее 14 С* . Срок реализации салата незаправленного 2 часа, заправленного 2 часа, при температуре хранения не менее 4С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой Консистенция: мягкая, сочная Цвет: оранжевый Вкус: свойственный моркови с сахаром Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта № **Д07АД19**

Наименование изделия: **Свекла отварная**

Номер рецептуры: **16**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
свекла, с сентября (20%)	80	64
с января (25%)	85,333	64
Выход:	50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,75	0	3,63	18	16,93	0,64	0,01	0,01	1,01

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Свеклу промывают, отваривают, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают. Температура подачи 14*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет:тёмно-малиновый

Вкус и запах: свойственный свекле.

Технологическая карта № **Д07АД19**

Наименование изделия: **Свекла отварная**

Номер рецептуры: **16**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
свекла, с сентября (20%)	64	51,2
с января (25%)	68,267	51,2
Выход:	40	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	В1	В2	С
0,6	0	2,9	14	13,54	0,51	0,01	0,01	0,81

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Свеклу промывают, отваривают, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают. Температура подачи 14*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет:тёмно-малиновый

Вкус и запах: свойственный свекле.

Технологическая карта № **Д07АД19**

Наименование изделия: **Свекла отварная**

Номер рецептуры: **16**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
свекла	104	83,2
Выход:	65	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,98	0	4,72	23	22,01	0,83	0,01	0,01	1,31

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Свеклу промывают, отваривают, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают. Температура подачи 14*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет:тёмно-малиновый

Вкус и запах: свойственный свекле.

Технологическая карта № **Д07АД19**

Наименование изделия: **Свекла отварная**

Номер рецептуры: **16**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
свекла	80	64
Выход:	50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Са	Fe	В1	В2	С
0,75	0	3,63	18	16,93	0,64	0,01	0,01	1,01

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Свеклу промывают, отваривают, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают. Температура подачи 14*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет:тёмно-малиновый

Вкус и запах: свойственный свекле.

Технологическая карта № **Д07АГ19**

Наименование изделия: **Салат из белокачанной капусты с яблоками**

Номер рецептуры: **7**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
капуста белокачанная, отходность (20%)	51,5	41
масло растительное	2	2
яблоки	16	11
сахар	1,2	1,2
Выход:	40	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,7	1,8	3,8	34	19,11	0,43	0,01	0,01	7,6

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи и фрукты хорошо промывают и очищают.Подготовленную капусту шинкуют соломкой, посыпают соль.(15г на 1 кг)и перетирают до выделения сока и мягкой консистенции, после чего его отжимают. Яблоки без кожицы с удаленным семенным гнездом, нарезают соломкой. Капусту и яблоки соединяют,добавляют сахар.Температура подачи: 14±2°С.
Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.
Заправляют салат за 15 минут до подачи.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № **Д07АГ19**

Наименование изделия: **Салат из белокачанной капусты с яблоками**

Номер рецептуры: **7**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
капуста белокачанная, отходность (20%)	128,75	102,5
масло растительное	5	5
яблоки	40	27,5
сахар	3	3
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
1,75	4,5	9,5	85	47,78	1,08	0,03	0,03	19

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи и фрукты хорошо промывают и очищают.Подготовленную капусту шинкуют соломкой, посыпают соль.(15г на 1 кг)и перетирают до выделения сока и мягкой консистенции, после чего его отжимают. Яблоки без кожицы с удаленным семенным гнездом, нарезают соломкой. Капусту и яблоки соединяют,добавляют сахар.Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Заправляют салат за 15 минут до подачи.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № **Д07АР19**

Наименование изделия: **Салат "Студенческий"**

Номер рецептуры: **38**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
картофель	52,5	38,75
морковь	22,75	19,5
горошек зеленый консервированный	17,5	17,5
масло растительное	10	10
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
3,5	11,75	6,25	145	16,15	0,6	0,03	0,08	1,9

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи моют, очищают и отваривают, нарезают кубиками, добавляют предварительно прокипяченным в собственном соку зеленый консервированный горошек, за 15 минут до подачи, заправляют маслом. Температура подачи не менее 14С*. Срок реализации заправленного салата не более 30 минут, незаправленного 2 часа, при температуре хранения 4С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид — Характерный данному блюду. Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.
Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № **Д07АР19**Наименование изделия: **Салат "Студенческий"**Номер рецептуры: **38**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
картофель	21	15,5
морковь	9,1	7,8
горошек зеленый консервированный	7	7
масло растительное	4	4
Выход:	40	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
1,4	4,7	2,5	58	6,46	0,24	0,01	0,03	0,76

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи моют, очищают и отваривают, нарезают кубиками, добавляют предварительно прокипяченным в собственном соку зеленый консервированный горошек, за 15 минут до подачи, заправляют маслом. Температура подачи не менее 14С*. Срок реализации заправленного салата не более 30 минут, незаправленного 2 часа, при температуре хранения 4С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид — Характерный данному блюду. Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.
Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № **Д07АИ19**

Наименование изделия: **Салат из свеклы**

Номер рецептуры: **24**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
свекла	59,25	47,4
масло растительное	3	3
Выход:	40	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,5	2,9	3	42	13,76	0,48	0,01	0,01	0,75

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом за 15 минут до подачи. Температура подачи не менее 14С*.Срок реализации заправленного салата не более 30 минут, незаправленного 2 часов, при температуре хранения не менее 4С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: мягкая, сочная Цвет: темно-малиновый Вкус: свойственный свекле и растительному маслу Запах: свеклы и растительного масла

Технологическая карта № **Д07АИ19**

Наименование изделия: **Салат из свеклы**

Номер рецептуры: **24**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
свекла	148,125	118,5
масло растительное	7,5	7,5
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
1,25	7,25	7,5	105	34,4	1,2	0,03	0,03	1,88

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом за 15 минут до подачи. Температура подачи не менее 14С*.Срок реализации заправленного салата не более 30 минут, незаправленного 2 часов, при температуре хранения не менее 4С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: мягкая, сочная Цвет: темно-малиновый Вкус: свойственный свекле и растительному маслу Запах: свеклы и растительного масла

Технологическая карта № **Д07А319**

Наименование изделия: **Салат витаминный**

Номер рецептуры: **22**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
капуста белокачаная, отходность (20%)	84,25	67,5
морковь, с сентября (20%)	31,25	25
с января (25%)	33,333	25
яблоки	33,25	25
сахар	5	5
масло растительное	5	5
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
1,5	4,5	11	90	38,1	0,95	0,03	0,03	13,7

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи и фрукты хорошо промывают и очищают.

Подготовленную сырую морковь натирают на крупной терке. Капусту шинкуют соломкой, посыпают солью (15 г на 1 кг) и перетирают до выделения сока и мягкой консистенции. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой. Морковь, капусту, яблоки соединяют, заправляют сахаром. Маслом заправляют за 15 минут до подачи. Температура подачи 14 С*.

Срок реализации заправленного салата не более 30 минут, не заправленный - не более 2 часов при температуре хранения, не менее 4С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки. Консистенция слегка хрустящая. Вкус кисло-сладкий, без соли, с ароматом яблок.

Технологическая карта № **Д07А319**

Наименование изделия: **Салат витаминный**

Номер рецептуры: **22**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
капуста белокачаная, отходность (20%)	33,7	27
морковь, с сентября (20%)	12,5	10
с января (25%)	13,333	10
яблоки	13,3	10
сахар	2	2
масло растительное	2	2
Выход:	40	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,6	1,8	4,4	36	15,24	0,38	0,01	0,01	5,48

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи и фрукты хорошо промывают и очищают.

Подготовленную сырую морковь натирают на крупной терке. Капусту шинкуют соломкой, посыпают солью (15 г на 1 кг) и перетирают до выделения сока и мягкой консистенции. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой. Морковь, капусту, яблоки соединяют, заправляют сахаром. Маслом заправляют за 15 минут до подачи. Температура подачи 14 С*. Срок реализации заправленного салата не более 30 минут, не заправленный - не более 2 часов при температуре хранения, не менее 4С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки. Консистенция слегка хрустящая. Вкус кисло-сладкий, без соли, с ароматом яблок.

Технологическая карта № **Д07КВ19**

Наименование изделия: **Огурцы соленые (порционно)**

Номер рецептуры: **19**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва - 1996г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
огурцы соленые	50	50
Выход:	50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
3,65	0,45	19,5	85	119,6	1,4	0,4	0,1	0,2

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Огурцы прокипятить, остудить, очистить от кожуры и семени, нарезать огурцы порционно. Температура подачи 14*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: огурцы разделенные порционно, выложены к гарниру

Консистенция: плотные, хрустящие

Цвет: соответствует продукту

Вус и запах: соответствует продукту

Технологическая карта № **Д07КВ19**

Наименование изделия: **Огурцы соленые (порционно)**

Номер рецептуры: **19**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва - 1996г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
огурцы соленые	25	25
Выход:	25	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
1,83	0,23	9,75	43	59,8	0,7	0,2	0,05	0,1

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Огурцы прокипятить, остудить, очистить от кожуры и семени, нарезать огурцы порционно. Температура подачи 14*С.
Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: огурцы разделенные порционно, выложены к гарниру
Консистенция: плотные, хрустящие
Цвет: соответствует продукту
Вкус и запах: соответствует продукту

Технологическая карта № **ПОРЦПОВ**

Наименование изделия: **Повидло порц.**

Номер рецептуры: **00**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
повидло	30	30
Выход:	30	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,15	0	20,64	83	3,6	0,3	0	0	0,72

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

повидло формируют порционной ложкой на порции, можно на ломтик хлеба положить порционно,пожно намазать на хлеб.Температура подачи+14С*

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:мажущая масса

Консистенция:мягкая, мажущая

Цвет и вкус и запах:свойственный виду продукта.

Технологическая карта № **ПОРЦПОВ**

Наименование изделия: **Повидло порц.**

Номер рецептуры: **00**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
повидло	20	20
Выход:	20	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,1	0	13,76	55	2,4	0,2	0	0	0,48

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

повидло формируют порционной ложкой на порции, можно на ломтик хлеба положить порционно,можно намазать на хлеб.Температура подачи+14С*

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:мажущая масса

Консистенция:мягкая, мажущая

Цвет и вкус и запах:свойственный виду продукта.