

ООО «Дружба»

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под ред. Здобного А.И.- К.: Арий. 2012.-680с.

Технологическая карта № 1

Наименование блюда (изделия) Борщ с капустой и картофелем, пампушками и сметаной

Рец. 170

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката	Масса готового продукта
Свекла	50	40	
Капуста свежая	25	20	
Картофель	26	15	
Морковь	15	12	
Лук репчатый	12	10	
Томатная паста	3	3	
Масло растительное	5	5	
Сахар	2	2	
Соль	1	1	
Вода	200	200	
Масса 1 порции	-	-	250
Зелень петрушки	1,3	1	
Сметана	10	10	
Пампушки №1125			30
Выход блюда			290

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, мелко рубленную зелень. Борщ наливают в тарелки для первых блюд и добавляют прокипяченную сметану.

Пампушки подают отдельно на пирожковой тарелке.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки;

Консистенция: овощи мягкие, не запарены;

Цвет: малиново-красный, на поверхности капельки жира оранжевого цвета;

Вкус: кисло – сладкий;

Запах: овощей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал	Витамины, мг			Микроэлементы, мг			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
3,8	5,4	28,1	176	0,02	10	28	36,4	64,2	27,1	1,24

Технолог:

 Солодилова Э.Л.

Бух. Калькулятор:

 Костарова О.С.

Зав. производством:

Шмаков В.В.

ООО «Дружба»

Источник рецептуры: ТТК 25 «Закуска из свежих овощей с яйцом»

Технологическая карта №7

Наименование блюда (изделия) Закуска из свежих овощей с яйцом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката	Масса готового продукта
Редис красный обрезной	43	40	
Огурцы свежие	36	35	
Яйцо куриное	1/2шт	20	
Салат зеленый листовой	7	5	
Выход	-	-	100

Технология приготовления:
 Овощи подготавливают, яйцо отваривают вкрутую. При отпуске на тарелку кладут лист салат, на него огурцы, нарезанные брусочком, редис - кружочками, четвертину вареного яйца.
 Требования качества:
 Внешний вид: овощи и яйцо сохранившие форму нарезки, уложены на лист салата;
 Консистенция: овощи – упругие, яйцо мягкое, нежное;
 Цвет: овощи и яйцо натурального цвета;
 Вкус: овощей, вареного яйца;
 Запах: овощей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал	Витамины, мг			Микроэлементы, мг			
				B1	C	A	Ca	P	Mg	Fe
2,5	1,9	2,7	38,2	0,04	23,1	69	16,8	49,9	7,08	0,7

Технолог:



Солодилова Э.Л.

Бух. Калькулятор:



Костарнова О.С.

Зав. производством:



Шмаков В.В.

ООО «Дружба»

Источник рецептуры: Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под ред. Здобного А.И. -К.:Арий, 2012.- 680с

Технологическая карта № 3

Наименование блюда (изделия) Пампушки с чесноком

Рецептура: 1125

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката	Масса готового продукта
Мука пшеничная	21	21	
Вода	8	8	
Сахар	1	1	
Дрожжи прессов.	0,6	0,6	
Масло растительное	0,5	0,5	
Соус:			
Чеснок	1,6	1	
Масло растительное	1	1	
Соль	0,2	0,2	
Вода	5	5	
Выход			30

Технология приготовления:
 Дрожжевое тесто разделяют на булочки округлой формы, выпекают. За 10-15мин перед подачей смачивают в чесночном соусе.
 Для чесночного соуса: очищенный чеснок измельчают, толкут с солью, растирают, постепенно добавляют растительное масло и холодную кипяченую воду.
 Требования к качеству:
 Внешней вид: изделие округлой формы, имеет глянцевую поверхность
 Консистенция: пышная;
 Цвет: корочки румяный, мякиш – белый;
 Запах: чеснока, запеченного дрожжевого теста.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер.ценность, Ккал	Витамины, мг			Микроэлементы, мг			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
2,18	0,56	14,3	70,8	0,001	0	0,14	3,4	16	3	0,2

Технолог:

Солодилова Э.Л.

Бух. Калькулятор:

Костарнова О.С.

Зав. производством:

Шмаков В.В.

Источник рецептуры: ТТК №38 «Рулет из рубленного мяса птицы»

Технологическая карта №5

Наименование блюда (изделия) Рулет из рубленного мяса птицы

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката	Масса готового продукта
Филе цыпленка - бройлера	69	69	
Хлеб пшеничный	17	17	
Молоко	24	24	
Масло сливочное	5	5	
Соль	1	1	
Масса полуфабриката	-	115	
Масло сливочное	5	5	
Выход	-		105

Технология приготовления:
 Филе измельчают на мясорубке, соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, размягченное сливочное масло, перемешивают. Пропускают через мясорубку и выбивают. Из полученного фарша в пленке формируют рулет цилиндрической формы. Готовят в пароконвектомате на режиме «пар» при температуре 100°C до готовности. Изделие освобождают от пленки, нарезают кругляшами, выкладывают на тарелку, гарнируют. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Требования качества:
 Внешний вид: паровые котлетки, сохранившие форму, без трещин и заломов;
 Консистенция: нежная, однородная;
 Цвет: слегка серый;
 Вкус: нежный, в меру соленый;
 Запах: аромат вареного мяса курицы.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энер.ценность, Ккал	Витамины, мг			Микроэлементы,мг			
				В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe
14,42	12,7	8,2	202	0,19	0	24	36,5	100,7	27,72	1,6

Технолог:



Солодилова Э.Л.

Бух. Калькулятор:



Костарнова О.С.

Зав. производством:

Шмаков В.В.

ООО «Дружба»

Источник рецептуры Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под ред. Здобного А.И.- К.: Арий. 2012.-680с.

Технологическая карта №2

Наименование блюда (изделия): Морковь, припущенная в молочном соусе, №310

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката	Масса готового продукта
Морковь	136	109	
Масло сливочное	5	5	
Масса припущенной моркови	-	-	100
Соус молочный №794			
Молоко	25	25	
Мука пшеничная	3	3	
Масло сливочное	3	3	
Вода	25	25	
Сахар	6	6	
Масса молочного соуса	-	-	50
Выход	-	-	150

Технология приготовления:

Морковь нарезают мелким кубиком, припускают до готовности в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В припущенную морковь добавляют соус молочный, перемешивают, прогревают.

Требования к качеству.

Внешний вид: морковь нарезана кубиком, форма нарезки сохранена;

Консистенция: мягкая, нежная;

Цвет: морковь оранжевая;

Вкус: мягкий, слегка сладковатый;

Запах: припущенной моркови с ароматом кипяченного молока

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал	Витамины, мг			Микроэлементы, мг			
				В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
3,5	6,2	11,3	115	0,1	3,78	131	30,5	57,2	24,3	0,7

Технолог:



Солодилова Э.Л.

Бух. Калькулятор:



Костарнова О.С.

Зав. производством:

Шмаков В.В.

