

ООО «Дружба»

Источник рецептуры: ТТК №38 «Оладьи из кабачков с запеченными помидорами»

Технологическая карта № 6

Наименование блюда (изделия) Оладьи из кабачков с запеченными помидорами

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката	Масса готового продукта
Кабачки молодые	55	50	
Яйцо	1/8шт	5	
Мука пшеничная	25	25	
Соль	0,5	0,5	
Масса полуфабриката	-	80	
Масло растительное	0,5	0,5	
Масса запечённых оладьев			65
Масло растительное	0,5	0,5	
Помидоры свежие (теплично-парниковые)	37	36	
Масса запечённых помидор			35
Выход			100

Технология приготовления:

Молодые кабачки натирают на терке, добавляют соль. Отжимают, удаляя выделившийся сок. В отжатую массу добавляют яйцо, муку, перемешивают. Отсаживают в виде лепешек на лист, смазанный растительным маслом. Запекают в пароконвектомате на режиме «жар+пар» при температуре 170-180°C 10 минут. Помидоры нарезают кружочками, выкладывают на лист, смазанный растительным маслом. Запекают в пароконвектомате на режиме «жар+пар» при температуре 170-180°C 3 минуты.

Требования к качеству:

Внешний вид: оладьи из кабачков выложены на тарелку, поочередно с кружочками помидора. Форма овощей сохранена;

Консистенция: оладьи нежные, сочные, помидоры - мягкие;

Цвет: оладьи зеленоватого цвета, помидоры - красные;

Запах: запеченных овощей.

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
3,6	1,0	19,1	99,5	0,04	10,5	24	23,3	25	10	0,6

Технолог:



Солодилова Э.Л.

Бух. Калькулятор:



Костарнова О.С.

Зав. производством:



Шмаков В.В.

ООО «Дружба»

Источник рецептуры ТТК № 23 «Суп-пюре «Зебра»»

Технологическая карта № 8

Наименование блюда (изделия) Суп – пюре «Зебра»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката	Масса готового продукта
Суп – пюре из моркови			
Морковь	80	64	
Лук репчатый	5	4	
Мука пшеничная	4	4	
Масло сливочное	10	10	
Молоко	29	29	
Вода	210	210	
Соль	1	1	
Масса супа-пюре из моркови			200
Суп-пюре из цветной капусты			
Капуста цветная	29	15	
Морковь	2,5	2	
Мука пшеничная	4	4	
Масло сливочное	4	4	
Молоко	5	5	
Соль	0,5	0,5	
Масса супа-пюре из цветной капусты			100
Выход блюда			300

Технология приготовления:

Суп-пюре из моркови. Лук и морковь нарезают соломкой, слегка пассеруют, припускают с добавлением небольшого количества воды до готовности. Протирают. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят водой и проваривают. Готовый суп заправляют молоком.

Суп-пюре из цветной капусты. Соцветия цветной капусты разбирают на части. Морковь пассеруют, соединяют с цветной капустой и припускают до готовности. Протирают, соединяют с белым соусом, разводят водой и проваривают. Заправляют молоком. При отпуске в тарелку по очередности наливают морковный суп – пюре и из цветной капусты, так чтобы на поверхности образовывались круги разного цвета.

Требования к качеству:

Внешний вид: на поверхности супа концентрические круги оранжевого и белого цвета;

Консистенция: однородная, без комочков не протертых овощей;

Цвет: морковный суп – оранжевый, из цветной капусты - белый;

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
3,2	10,7	14,4	166	0,1	3,4	76	14,1	69,8	27,5	0,9

Технолог:



Солодилова Э.Л.

Бух. Калькулятор:



Костарнова О.С.

Зав. производством:

Шмаков В.В.

Источник рецептуры ТТК №54 «Рыба припущенная на овощной подушке»

Технологическая карта №6

Наименование блюда (изделия) Рыба припущенная на овощной подушке

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката	Масса готового продукта
Минтай (филе)	98	98	
Соус молочный			
Молюко	25	25	
Масло сливочное	7	7	
Мука пшеничная	5	5	
Вода	25	25	
Масса соуса молочного	-	-	50
Масса припущенной рыбы			80
Свекла	75	60	
Морковь	75	60	
Яблоко зеленое	88	60	
Соль	1	1	
Масло растительное	10	10	
Масса овощной «подушки»			180
Выход блюда			310

Технология приготовления:

Подготовленное филе минтая выкладывают в гастроемкость, заливают молочным соусом, припускают в пароконвектомате до готовности.

Свеклу, морковь, яблоко режут соломкой, обжаривают по отдельности на растительном масле в течении 3 мин. Соединяют и доводят до готовности в пароконвектомате, режим «пар».

При отпуске овощи выкладывают на тарелку, сверху кусочек рыбы, поливают молочным соусом, в котором припускали рыбу.

Требования качества:

Внешний вид: овощи уложены горкой, политы соусом, сверху кусочек рыбы;

Консистенция: овощи слегка хрустящие, рыба мягкая, сочная;

Цвет: овощи сохранили натуральный цвет, рыба – слегка серого;

Вкус: насыщенный овощной вкус, рыба – в меру соленая;

Запах: овощей и рыбы.

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
20,9	15	43,6	391	0,2	35	0,48	77	343	98,2	1,9

Технолог:



Солодилова Э.Л.

Бух. Калькулятор:

Костарнова О.С.

Зав. производством:



Шмаков В.В.



ООО «Дружба»

Источник рецептуры: ТТК №36 «Напиток из вишни»

Технологическая карта № 8

Наименование блюда (изделия) Напиток из вишни

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката	Масса готового продукта
Вишня свежемороженая б/к	25	25	
Сахар – песок	20	20	
Вода	208	208	
Выход	-	200	
Технология приготовления: В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают вишню, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают. Требования к качеству: Внешний вид: напиток подают в стакане; Цвет: насыщено малиновый; Вкус: сладкий; Запах: вишневый.			

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
0,21	0,05	30,2	122	0,01	2,2	4,3	9,8	7,5	6,5	0,19

Технолог:

Солодилова Э.Л.

Бух. Калькулятор:

Костарнова О.С.

Зав. производством:

Шмаков В.В.