



У.Х.Джамбулатов

2023 года

Технологическая карта № 1

Наименование блюда: чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

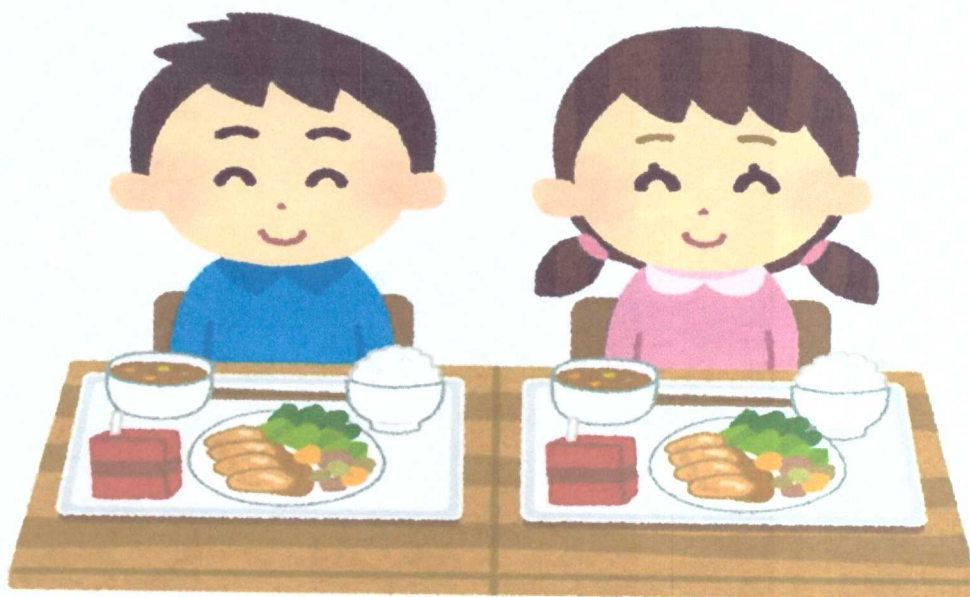
Возрастная категория:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто ,г	Нетто ,г
Чай черный байховый	0,6	0,6
Сахара - песок	12	12
Вода	185	185
Выход:	200	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,133	0,005	12,190	46,29

Технология приготовления: В чайник высыпать чай и сахар, залить кипятком, настаивать 5 минут. процедить, остудить до 40-45 градусов, после чего разлить по стаканам.





Джамбулатов

2023 года

Технологическая карта № 2

Наименование блюда: Каша манная на молоке

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория:

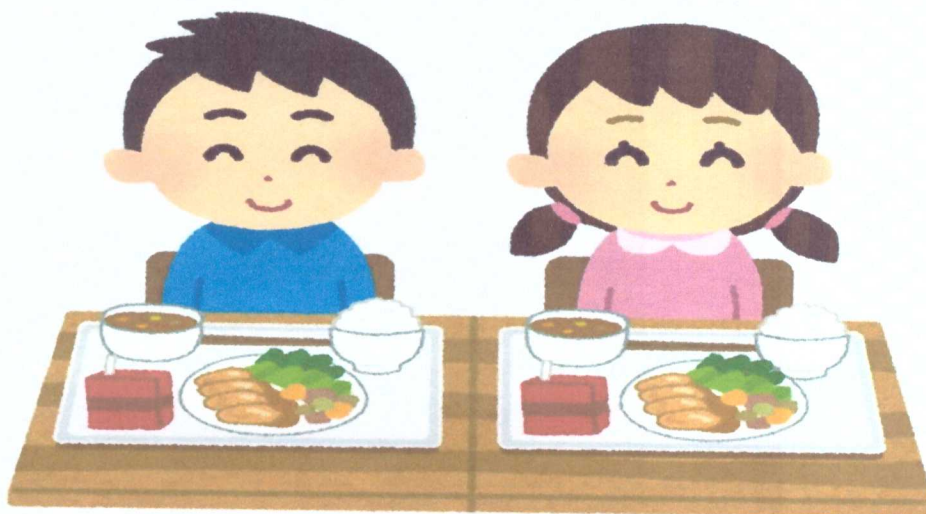
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	40	40	4,0	4,0
Молоко	250	250	25,0	25,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход:		305		30,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
5,3	9,7	25	208

Технология приготовления: Манную крупу просеивают, прокаливают на медленном огне. Засыпают в кипящее молоко и при непрерывном перемешивании варят до готовности. За 2-3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное.

Требования к качеству: Консистенция жидкая, каша без комочков





У.Х.Джамбулатов

2013 года

Технологическая карта № 3

Наименование блюда: Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

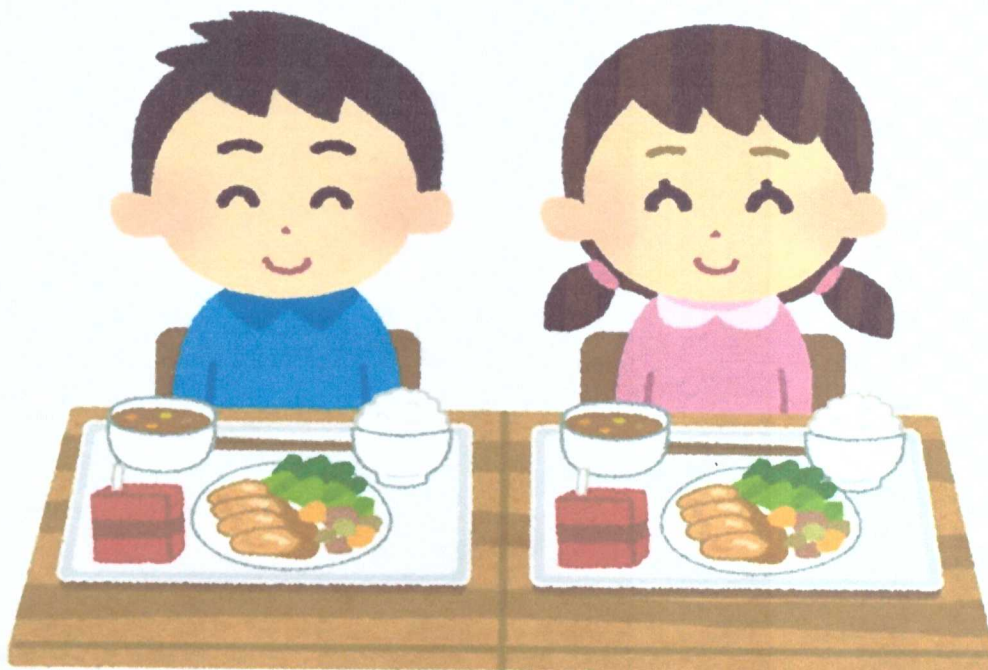
Возрастная категория:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто ,г	Нетто ,г
Чай черный байховый	0,6	0,6
Сахара - песок	12	12
Лимон	6,5	5,7
Вода	185	185
Выход:	200	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,133	0,005	12,190	46,29

Технология приготовления: В чайник высыпать чай и сахар, залить кипятком, настаивать 5 минут. процедить, охладить до 40-45 градусов, после чего разлить по стаканам. Предварительно промыть теплой водой, ошпарить кипятком





УТВЕРЖДАЮ:

У.Х.Джамбулатов

2019 года

Технологическая карта № 4

Наименование блюда: гречка отварная

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вода	102	102	10.2	10.2
Крупа гречневая	50	50	5,0	5,0
Масло сливочное	14	14	1,4	1,4
Молоко	250	250	25,0	25,0
Выход:		64		6,4

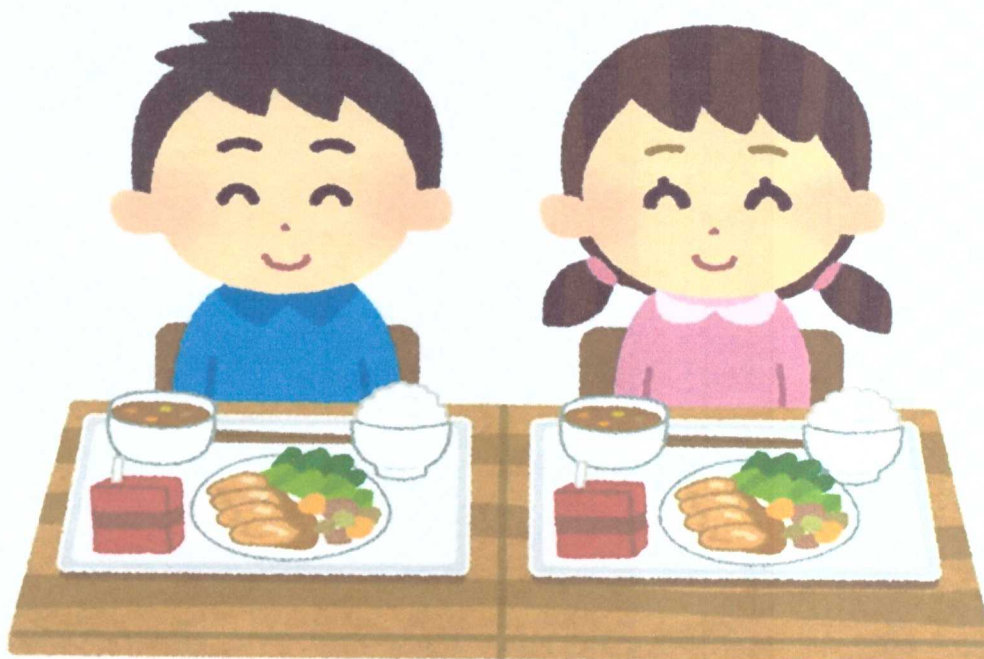
Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
5,7	11,4	40,1	285,4

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу всыпают в кипящую подсоленную жидкость (вода, молоко). Варят до загустения, помешивая. Заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи 65 С

Требования к качеству: зерна крупы полностью набухшие, сохранили форму и легко отделяются друг от друга



УТВЕРЖДАЮ:



У.Х.Джамбулатов

« 01 » 09 2013 года

Технологическая карта № 5

Наименование блюда: яйцо отварное

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца (в шт.)	1 шт.	40
Выход		1 шт.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
5,1	4,6	0,3	63	0

Технология приготовления:

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству:

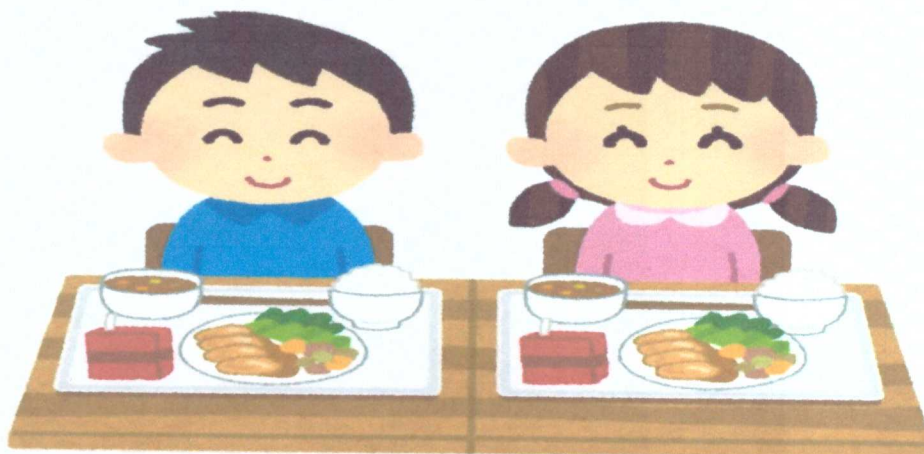
Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: желтка - желтый, белка - белый.

Вкус: отварного свежего яйца, приятный

Запах: слабовыраженный сероводорода.





УТВЕРЖДАЮ

У.Х.Джамбулатов
09 2023 года

Технологическая карта № 6

Наименование блюда: бутерброд с маслом и сыром

Номер рецептуры: 4

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	21	20	2.1	2.0
Хлеб	50	50	5.0	5.0
Масло	10	10	1,0	1,0
Выход:		80		7,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
11,3	10,5	13,8	194,9

Технология приготовления: ХЛЕБ БЕЛЫЙ ОБРЕЗАЮТ ОТ ГОРБУШКИ, НАРЕЗАЮТ ЛОМТИКАМИ, НАМАЗЫВАЮТ ТОНКИМ СЛОЕМ СЛИВОЧНОГО МАСЛА. СВЕРХУ ВЫКЛАДЫВАЮТ ТОНКИЙ ЛОМТИК ТВЕРДОГО СЫРА.

Требования к качеству: внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр, прямоугольной или треугольной формы
Консистенция: мягкая Цвет: **сыра** и хлеба Вкус: **сыра** и хлеба Запах :свойственный продуктам, входящим в блюдо.

