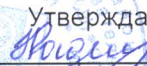


Утверждаю
 Директор школы  Радионова Н.В.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда: **Сырники из творога**
 219

Требование к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты используемые для приготовления данного блюда соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества

наименование продуктов	нормы закладки на 1 порцию		нормы закладки на 10 порцию		белки	жиры	углеводы	ккал
	брутто	нетто	бруто	нетто				
творог	51	50	510	500				
мука пшеничная	7	7	70	70				
яйцо	2	2	20	20				
масса полуфабриката		57		57				
масло растительное	3	3		30				
варенье		20		200				
масло слив		5		50				
молоко сгущ		20		20				
ВЫХОД								
с вареньем		70		700	9,4	3,4	13,9	124
с маслом		55		550	9,4	7,5	6,4	131
молоком сгущенным		70		70	16,3	2,8	23,2	179

Технология приготовления в протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, соль, сахар, массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5см, обжаривают с обеих сторон, после чего жарят с с обеих сторон, после ставят в жарочный шкаф на 5-7мин Отпускают сырники по два штуки на порцию свареньем, маслом или молоком

Внешний вид изделия правильной кругло приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно обжаренные, политы вареньем или маслом или молоком сгущенным

Консистенция мягкая умеренно плотная пышная

Цвет корочки-золотистый на разрезе светло кремовый или желтоватый

Вкус сладкий, свойственный творогу. без излишней кислотности, умеренно сс

Запах запеченного творога

Ответственный исполнитель  Юхнова Н.Н

Использовался сборник рецептов блюд под редакцией Могильного 2007г


 Утверждаю
 Директор школы Радионова Н.В.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Суп картофельный с крупой 101

Требование к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты используемые для приготовления данного блюда соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества

наименование продуктов	нормы закладки		нормы закладки		белки	жиры	углеводы	ккал
	на 1 порцию		на 10 порцию					
	брутто	нетто	брутто	нетто				
картофель	80	80	800	800				
крупя перловая	8	8	80	80	2,04	2,22	19,58	106,4
овсяная	8	8	80	80	2,16	2,14	13,72	82,8
пшеничная	8	8	80	80	2,18	2,24	19,54	107
рисовая	4	4	40	40	1,6	2,18	16,74	93
пшено	4	4	40	40	1,76	2,26	16,46	93,2
морковь	10	10	100	100				
лук репчатый	10	10	100	100				
масло растительное	2	2	20	20				
бульон для								
пшен, овс, перлов	140	140	1400	1400				
остальные крупы	150	150	1500	1500				
		200		2000				

Технология приготовления лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют картофель нарезают кубиками
 В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами. Манную крупу засыпаю всуп за 10-15 мин до его готовности

Внешний вид в жидкой частисупа картофель и овощи нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся но не потерявшая форму

Консистенция овощи мягкие, крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет супа- золотистый, на поверхности жира светло оранжевый
Вкус умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей

Запах пассерованных овощей, вареной крупы

Ответственный исполнитель Юхнова Н.Н.



Утверждаю
 Директор школы Радионова Н.В.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Суп с бобовыми 119

Требование к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты используемые для приготовления данного блюда соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества

наименование продуктов	нормы закладки на 1 порцию		нормы закладки на 10 порцию		белки	жиры	углеводы	ккал
	брутто	нетто	бруто	нетто				
	фасоль или горох	35	28	350				
морковь	10	8	100	80				
лук репчатый	14	12	140	120				
масло растительное	4	4	40	40				
		200		2000	5,6	4,4	18,5	136

Технология приготовления в кипящий бульон кладут подготовленные бобовые. За 15-20 мин до окончания варки кладут овощи. Суп с фасолью можно готовить с томатом пюре (2-4гр на порцию) и заправлять чесноком 0,6гр на порцию растертым с солью

Внешний вид в жидкой части супа горох(кроме лущенного) или фасоль в виде целых не разваренных зерен

Консистенция бобовые мягкие горох лущенный пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет светло желтый (горчичный)-супа горохового,светло-коричневый фасолевого

Вкус умеренно соленый , свойственный гороху или фасоли

Запах бобовых и пассерованных кореньев

Ответственный исполнитель  Юхнова Н.Н