

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 68
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Запеканка творожная

Номер рецептуры: 9/5

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 313

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Творог	92,9	92,9	110,4
Крупа манная	6,5	6,5	7,8
Яйца куриные	1/10шт	4,0	4,8
Сахар	6,5	6,5	7,8
Масло растительное	1,0	1,0	1,2
Сметана	2,0	2,0	2,4
Вода	10,0	10,0	12,0
Выход готового блюда		100	120

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 100г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
16,9	9,6	13,4	209	0,23

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют, предварительно заваренную в воде(10мл на порцию) и охлажденную манную крупу, сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным, слоем 3-4см, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин. порционируют, при отпуске поливают соусом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы ,поверхность гладкая без трещин, полита соусом.

Цвет-корочки-золотистый, на разрезе - светло- кремовый.

Консистенция-мягкая, рыхлая, однородная.

Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего.

Вкус-характерный для творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый, без подгорелости.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571
А.Г.Грудцына

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 104
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Соус молочный сладкий

Номер рецептуры: 2/11

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 171

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	2,0	2,0	1,2
Масло сливочное	2,0	2,0	1,2
Молоко	37,5	37,5	22,5
Сахар	5,0	5,0	3,0
Соль	0,4	0,4	0,2
Вода	12,5	12,5	7,5
Выход готового блюда		50	30

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 50г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
1,2	2,4	7,5	55,0	0,2

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят при слабом кипении 10-15 мин, затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности. Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соуса молочного, без постороннего. Вкус - характерный для соуса молочного сладкий, без подгорелости.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная масса, без пленки на поверхности.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Консистенция: полужидкая, без комков заварившейся муки.

Запах: свойственный для соуса молочного, без постороннего.

Вкус: характерный для соуса молочного, сладкий, без подгорелости.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 99
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 13/10

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 163

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	2	2	1,8
Молоко	100,0	100,0	90,0
Сахар	10,0	10,0	9,0
Вода	110,0	110,0	99,0
Выход готового блюда		200	180

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 200г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
3,0	2,9	13,4	89	0,52

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения и отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отдельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении в процеженный кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованное: 100 г пастеризованного молока заменяется 46 г молока сгущенного стерилизованного.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-непрозрачная жидкость, без осадка.

Консистенция-жидкая, однородная.

Запах-свойственный для кофейного напитка с молоком, без постороннего.

Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 26
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 17/2

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр. 127

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Картофель	66,7	50,0	45,0
Горох	16,2	16,0	14,4
Морковь	12,5	10,0	9,0
Лук репчатый	9,5	8,0	7,2
Масло растительное	4,0	4,0	3,6
Вода или бульон	130,0	130,0	117,0
Соль	1,0	1,0	0,9
Выход готового блюда		200	180

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 60г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
4,3	4,0	15,9	118	4,52

Технология приготовления:

Целый горох замачивают в холодной воде(в соотношении 1-3) на 2-3 часа, затем воду сливают,(лущеный горох не замачивают).Горох заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. Картофель нарезают дольками. В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности, затем закладывают вареный горох, добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира, горох не разварившийся, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет бульона - серовато-коричневый, плотной части характерный для продуктов, входящих в рецептуру.

Консистенция -гороха и овощей мягкая, с легка плотная.

Запах - свойственный вареных продуктов, входящих в рецептуру, без постороннего.

Вкус -характерный вареных продуктов, входящих в рецептуру..

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №
от 3 до 7 лет

35

Наименование блюда: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 3/3

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.167

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Картофель	177,3	133,0	115,3
Молоко	20,0	20,0	17,3
Масло сливочное	5,0	5,0	4,3
Соль	1	1	0,9
Выход готового блюда		150	130

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 150г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
3,1	4,2	20,6	135	10,74

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают горячей водой кипяченой, добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, вареный картофель подсушивают 5-7 мин. на плите, затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема, растопленное, доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают, взбивая до получения пышной однородной массы. Затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - пюреобразная масса, сохраняющая форму.


Цвет белый или светло-кремовый.

Консистенция- пышная, однородная, без непротертых частиц,

Запах-свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным, без постороннего.

Вкус-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным, без подгорелости.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад №571


А.Г.Грудцына

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 73
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Рыба, тушеная с овощами

Номер рецептуры: 4/7

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр.17

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Минтай	134,0	61,7	49,3
Вода	18,3	18,3	14,7
Морковь	30,0	22,5	18,0
Лук репчатый	18,0	15,0	12,0
Масло растительное	5,3	5,3	4,3
Сахар	1,7	1,7	1,3
Соль	0,8	0,8	0,7
Выход готового блюда		100	80

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 200.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
9,7	5,2	4,9	101	1,2

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость, смазанную маслом растительным в один ряд. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, укладывают на рыбу, заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения, добавляют сахар, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 35-40 мин. При отпуске можно добавлять мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-рыба сохранила форму, сверху овощи.

Цвет- рыбы-серый, овощей-светло-оранжевый.

Консистенция-рыбы и овощей -мягкая, сочная.

Запах-свойственный рыбе и овощам, без постороннего.

Вкус-характерный тушеной рыбе и овощам.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 101
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Напиток из шиповника

Номер рецептуры: 15/10

Наименование сборника рецептур: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 167

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Шиповник	15,0	15,0	11,5
Сахар	15,0	15,0	11,5
Вода	230,0	230,0	207,0
Выход готового блюда		200	180

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 200г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
0,2	0,1	16,7	65	89,0

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят 10 мин. и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают, В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-прозрачный отвар.

Цвет-светло-коричневый.

Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных.

Запах-свойственный отвару шиповника, без постороннего.

Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына



Технологическая карта (кулинарный рецепт) №
от 3 до 7 лет

42

Наименование блюда: Макароны изделия отварные с сыром

Номер рецептуры: 43-2/3

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 1, 2011г., стр.253

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Макароны (вермишель)	51,0	51,0	41,4
Масло сливочное	5	5	4,1,3
Соль	1	1	0,8
Сыр	11,1	10,0	8,1
Выход готового блюда		160	130

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 130г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
7,8	6,1	32,4	219	0,03

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (при соотношении 1:6) макароны 20-25мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляют растопленное сливочное масло, посыпают тертым сыром, перемешивают и прогревают 3-5 мин в жарочном шкафу.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия не разварены, форма сохранена.

Цвет: светло - серый или светло - кремовый.

Консистенция: мягкая.

Запах: свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус: характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад №571

А.Г.Грудцына

96

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №
от 3 до 7 лет

Наименование блюда: Чай

Номер рецептуры: 10/10

Наименование сборника рецептов: "Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях." Часть 2, 2011г., стр. 157

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Чай	0,2	0,2	0,2
Сахар	10,0	10,0	9,0
Вода	200,0	200,0	180,0
Выход готового блюда		200	180

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)
(на выход 200г.):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г.	Энерг.ценность,ккал	
0,0	0,0	9,1	35	0,0

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике. Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой, всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., после чего доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид-жидкость, без осадка.

Цвет- светло-коричневый, прозрачный.

Консистенция-жидкая, однородная.

Запах-свойственный для чая, без постороннего.

Вкус - характерный для чая, сладкий.