



Детский сад № 170 ОАО "РЖД"

НАШИ ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА

Технологическая карта

Технологическая карта N 62

Наименование: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 68/229

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию питания для детей в дошкольных образовательных учреждениях./Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.- М.:ДеЛи плюс,2016.-640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	60	60
Масло сливочное (несоленое "Крестьянское")	3,6	3,6
Молоко	60	60
Соль пищевая поваренная йодированная	0,75	0,75
Выход:	120	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценн., ккал	
2,4	3,6	9,6	186,02	0,12

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5см и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Температура выдачи не ниже 65 градусов



Технологическая карта

Технологическая карта N 148

Наименование: Запеканка из творога со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 152/251

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию питания для детей в дошкольных образовательных учреждениях./Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.- М.:ДеЛи плюс,2016.-640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог (5%)	120	120
Сахарный песок	12	12
Яйцо	20	20
Масло сливочное (несоленное "Крестьянское")	3	3
Молоко сгущенное	15	15
Крупа манная	7	7
Молоко	25	25
Выход:	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценн., ккал	
15,78	17,1	27,29	307,7	0,56

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой (или с предварительно заваренной в воде (10мл на порцию) или охлажденной манной крупой), яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом. Поверхность массы разравнивают, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220-250*С до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают со сладким соусом или со сгущенным молоком.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

Цвет корочки-золотисто-желтый, на разрезе-белый, соуса-светло-коричневый

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо температура подачи (+-5) 65 градусов



Технологическая карта

Технологическая карта N 176

Наименование: Вареники ленивые с маслом

Номер рецептуры: 186/331

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог (5%)	100	100
Мука пшеничная (высшего сорта)	40	40
Яйцо	20	20
Сахарный песок	10	10
Масло сливочное (несоленое "Крестьянское")	6	6
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценн., ккал	
13,5	15,71	30	258,25	0,15

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, йодированную соль, сахар, сырые яйца, замешивают тесто. Раскатывают пласт толщиной 10-12 мм, нарезают на полоски шириной 25мм, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы или ромба, отваривают небольшими партиями в кипящей подсоленной воде 5 минут перед подачей.

Соотношение вареников и воды 1:5. Поливают растопленным маслом.

Температура подачи: 65*С

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Вареники сохраняют форму, сочные, мягкие, белые, без посторонних привкусов и запахов.



Технологическая карта

Технологическая карта N 166

Наименование: Крендель сахарный детский сад

Номер рецептуры: 174/574

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло растительное	6	6
Мука пшеничная (высшего сорта)	50	50
Сахарный песок	14,2	14,2
Яйцо	7	7
Масло сливочное (несоленное "Крестьянское")	4	4
Дрожжи	0,77	0,77
Молоко	60	60
Соль пищевая поваренная йодированная	0,1	0,1
Выход:	70	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценн., ккал	
2,8	10,08	41,79	153,34	0

Технология приготовления:

Крендель сахарный выпекают из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Готовое тесто разделяют в виде шариков, которые раскатывают в жгуты и формируют в виде кренделя (восьмерок). Изделия складывают на лист, смазанный маслом, и дают расстояться. После расстойки изделие смазывают яйцом и посыпают сахаром.

Выпекают при температуре 230-240*С в течение 10-15 мин.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: крендель золотистого цвета, смазан яйцом и посыпан сахаром, мякиш хорошо пропечен, эластичный, пористый.

Вкус сладкий, приятный, без посторонних привкусов и запахов.

Температура подачи не ниже 14 градусов



Технологическая карта

Технологическая карта N 132

Наименование: Вареники с картофелем с маслом

Номер рецептуры: 140

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов- Сборник рецептов на продукцию питания для детей в дошкольных образовательных учреждениях./Под ред. М П.

Могильного, В.А. Тутельяна.- М.:ДеЛи плюс,2016.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная (высшего сорта)	35	35
Яйцо	7	7
Вода	11	11
Соль пищевая поваренная йодированная	0,5	0,5
Картофель (сырой)	85	70
Лук (репка)	7	7
Масло растительное	2	2
Масло сливочное (несоленное "Крестьянское")	5	5
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценн., ккал	
6	13,79	63,34	259,36	0

Технология приготовления:

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. из теста и фарша формируют вареники .полукруглой формы с защеплёнными краями. Сформованные вареники укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки. Затем вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7 мин. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом..

Требования к качеству

Внешний вид: вареники полукруглой формы, политы сливочным маслом
 Консистенция: фарша - мягкая, теста - слегка плотная
 Цвет: светло-желтый или светло кремовый
 Вкус: пресного теста и фарша
 Запах: пресного теста и фарша
 температура выдачи не ниже 65 градусов



Технологическая карта

Технологическая карта N 146

Наименование: Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом

Номер рецептуры: 156/324

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов- Сборник рецептов на продукцию питания для детей в дошкольных образовательных учреждениях./Под ред. М. П. Могильного, В.А. Тутельяна.- М.:Делта плюс,2016.-640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры	72,47	40,35
Хлеб витаминизированный пшен.	9,06	9,06
Сыр	6,59	6,59
Вода	27,18	27,18
Лук (репка)	17,29	17,29
Масло растительное	1,65	1,65
Молоко	4,12	4,12
Масло сливочное (несоленое "Крестьянское")	4,94	5,77
Мука пшеничная (высшего сорта)	2,88	2,88
Молоко	16,47	16,47
Яйцо	3,85	3,85
Соль пищевая поваренная йодированная	4,12	4,12
Выход:	70	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценн., ккал	
11,8	10,62	8,9	187,75	1,6

Технология приготовления:

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке(или воде) хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, кладут на смазанный маслом противень или сковороду, в середине по длине котлеты делают углубление, заполняют густым молочным соусом, посыпают тертым сыром и запекают.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы, на поверхности углубление с равномерно запеченным соусом молочным

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Температура раздачи не ниже 65 градусов



Технологическая карта

Технологическая карта N 82

Наименование: Кекс

творожный Номер

рецептуры: 88/237

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная (высшего сорта)	23	23
Масло сливочное (несоленое "Крестьянское")	5	5
Сода (пищевая)	0,15	0,15
Сахарный песок	15	15
Яйцо	15	15
Творог (5%)	35	35
Масло растительное	2	2
Соль пищевая поваренная йодированная	0,1	0,1
Выход:	80	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценн., ккал	
6,4	6,4	64	198,27	0,22

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло и сахар взбивают в течение 10-15 минут, добавляют творог и взбивают до получения однородной массы.

Затем добавляют меланж, соду тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто в течение 3-5 минут.

Тесто раскладывают в подготовленные формы и выпекают при температуре 160-185 °С в течение 55-60 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: кекс прямоугольной или другой формы, поверхность выпуклая,

Консистенция: мякиш плотный

Цвет: желтый

Вкус: сладкий

Запах: свежесыпеченного теста, приятный

Температура выдачи не ниже 14 градусов

