

УТВЕРЖДЕНЫ
приказом заведующего МБДОУ
«Детский сад № 37» г. Воркуты
от 01.03.2024 № 61/01-20

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТОЧКИ к примерному десятидневному меню

Возрастная категория детей:

от 1 года до 3-х лет и с 3-х лет до 8 лет

**Разработаны для питания детей в соответствии с
требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания населения»**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся
во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и
В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в
учреждениях образования Санкт-Петербурга. – СПб.: Речь, 2008. – 800с.

Технологическая карточка №1

Наименование кулинарного изделия: **Каша пшеничная молочная**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	пшено	28	16	1	0	27,7	15,8	3,32	1,9	0,83	0,47	19,11	10,9	96,95	55,3
2	сахар	4	3	1	-			0	0	0	0	3,99	2,99	15,16	11,37
3	масло сл.	5	4	-	-			0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
4	молоко 2,7%	160	150	-	-			4,80	4,50	4,32	4,05	7,55	7,08	88	82,5
5	соль	1	0,5					0	0	0	0	0	0	0	0
	итого:					200	150	8,17	6,44	8,78	7,42	30,72	21,03	233,21	175,65

Технология приготовления: В кипящее подсоленное молоко положить соль и сахар, затем, помешивая, всыпать просеянную крупу. Когда каша закипит, надо хорошо размешивать, чтобы она получилась без комков. Затем кастрюлю накрыть крышкой и варить до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 2

Наименование кулинарного изделия: «Чай с лимоном с сахаром»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150 7/6

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	чай	0,6	0,5	-	-	0,6	0,5								
2	лимон св.	10	8	30		7	6	0,06	0,05	0,01	0,01	0,21	0,18	2,38	2,04
3	сахар	8	6	-	-	8	6	-	-	-	-	7,98	5,99	30,32	22,74
	итого:					200,0	150,0	0,06	0,05	0,01	0,01	8,19	6,17	32,7	24,78

Технология приготовления: В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой. Температура подачи 65°C.

Технологическая карточка № 3

Наименование кулинарного изделия: «Чай с сахаром»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	чай	0,6	0,5	-	-	0,6	0,5	-	-	-	-	-	-	-	-
2	сахар	8	6	-	-	8	6	-	-	-	-	7,98	5,99	30,32	22,74
	итого:					200,0	150,0					7,98	5,99	30,32	22,74

Технология приготовления: В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипящей водой. Температура подачи 65°C.

Технологическая карточка № 4

Наименование кулинарного изделия: «Вафли коровка»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 20/15

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра бот ки	% теп лого й обра бот ки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Вафли	20	15	-	-										
	итого:					20	15	1,5	1,1	6,0	4,5	11,6	8,7	106	79,5

Технологическая карточка № 5

Наименование кулинарного изделия: «Вафли коровка»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 30/20

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра бот ки	% теп лого й обра бот ки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Вафли	30	20	-	-										
	итого:					30	20	2,25	1,5	9,0	6,0	17,4	11,6	159,0	106,0

Технологическая карточка № 6

Наименование кулинарного изделия: «Сок «Яблочный»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/200

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	сок яблочный	200	200	-	-	200	200	-	-	-	-				
	итого:					200	200					22,4	22,4	90	90

Технология приготовления: Сок из пакетов разливают непосредственно в стаканы.

Технологическая карточка. № 7

Наименование кулинарного изделия: «Суп картофельный с рубленным яйцом с курой»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/ 150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	картофель	40	30	30	3	27	20,37	0,56	0,42	0,11	0,08	4,85	3,64	22,4	16,8
2	морковь	15	12	20	8	11	8,8	0,17	0,13	0	0	1,18	0,94	5,5	4,4
3	лук-репка	10	8	16	20	6,7	5,37	0,12	0,09	0	0	0,87	0,7	3,44	2,75
4	масло сл.	2	2			2	2	0,02	0,02	1,45	1,45	0,03	0,03	13,24	13,24
5	кура	45	38	39	28+3	19	16	5,8	4,95	0,84	0,71	-	-	32,66	27,58
6	Яйцо	1шт.	1 шт			40	40	5,01	5,01	4,23	4,23	0,45	0,45	61,60	61,60
7	Соль	1	1			1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
	итого:					200	150	11,67	10,62	6,63	6,47	7,38	5,76	138,84	126,37

Технология приготовления: Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 мин. При подготовке мясо - куры к варке внутренний жир, пленки, крылья, ножки нижнего коленного сустава на 1 см., кожу на шейке, и удаляют. Готовый бульон процеживают. Куру варят до готовности и отбирают от костного скелета и добавляют в суп. В бульон кладут нарезанный соломкой картофель, пассерованные в масле морковь и лук репчатый, солят. Заправляют, тертым на крупной тёрке, отварным яйцом и доводят до кипения. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 8

Наименование кулинарного изделия: «Капуста тушеная со сметаной»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 150/130

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		Сад	ясли	сад	ясли	Сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	капуста св.	145	125	20	21	91	79	2,01	1,73	0,29	0,25	6,61	5,7	31,32	27,0
2	лук-репчатый	15	12	16	20	10	8	0,18	0,14	0	0	1,31	1,04	5,17	4,10
3	томатная паста	4	3	-	-	4	3	0,192	0,144	0	0	0,76	0,57	3,96	2,97
4	масло раст.	2	2	-	-	2	2	0	0	2,0	2,0	0	0	17,98	17,98
5	морковь	30	25	20	8	22	18	0,33	0,28	0,02	0,02	2,36	1,97	11,0	9,17
6	масло сл.	6	6	-	-	6	6	0,06	0,06	4,35	4,35	0,08	0,08	39,72	39,72
7	сметана	15	12			15	12	0,42	0,33	2,25	1,8	0,57	0,46	23,85	19,08
	итого:					150	130	3,192	2,684	8,91	8,42	11,69	9,82	133,0	120,02

Технология приготовления: Капусту шинкуют, солят, добавляют немного бульона или воды, 1/3 часть масла и тушат под крышкой, за 15-20 минут до окончания тушения добавляют пассированные овощи, сметану с томатом - пюре на растительном масле. Хорошо перемешивают с овощами и тушат до готовности.
Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка №9

Наименование кулинарного изделия: «Кнели мясные на пару»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 75/ 60

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	говядина б/к	85	77	20	20	54,4	49	12,85	11,64	3,6	3,26	0	0	88,40	80,08
2	масло растит.	2	2	1	в 2 р.							4	2		
3	лук-репка	10	8	16	20	6,7	5	0,12	0,09			0,87	0,7	3,44	2,75
4	хлеб пшеничный	10	5			10	5	0,55	0,27	0,08	0,04	4,13	2,07	20,0	10,0
5	яйцо	1/10	1/10			4	4	0,5	0,38	0,4	0,3	0,03	0,02	5,88	4,41
	итого:					75	60	14,02	12,38	4,08	3,6	9,03	4,79	117,72	97,24

Технология приготовления: Мясо дважды пропускают через мясорубку, смешивают с луком репчатым, яйцом, размягченным хлебом, солят, хорошо взбивают. Делают небольшие кнели и отваривают их на пару. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка №10

Наименование кулинарного изделия: «Компот из сухофруктов»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	сухофрукты	12	10	-	-			0,26	0,22	0,05	0,04	7,78	6,48	29,98	24,40
2	сахар	6	6	-	-							4,99	4,99	22,74	22,74
	итого:					200,0	150,0	0,26	0,22	0,05	0,04	12,77	11,47	52,72	47,14

Технология приготовления: Сухофрукты перебирают, промывают, заливают холодной водой на несколько часов до варки. Варят в той же воде, в которой они были замочены. Варить 2-3 минуты при температуре 100°C. Помешивая, добавить сахар и варить 3-4 минуты. Снять с огня и дать остыть. Витаминизировать и подавать охлажденным. Температура подачи 15 градусов.

Технологическая карточка № 11

Наименование кулинарного изделия: «Компот из сухофруктов»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	сухофрукты	15	12	-	-			0,33	0,26	0,07	0,05	9,7	7,78	36,60	29,98
2	сахар	8	8	-	-							5,99	5,99	30,32	30,32
	итого:					200,0	150,0	0,33	0,26	0,07	0,05	15,69	13,77	66,92	60,3

Технология приготовления: Сухофрукты перебирают, промывают, заливают холодной водой на несколько часов до варки. Варят в той же воде, в которой они были замочены. Варить 2-3 минуты при температуре 100°C. Помешивая, добавить сахар и варить 3-4 минуты. Снять с огня и дать остыть. Витаминизировать и подавать охлажденным. Температура подачи 15 градусов.

Технологическая карточка № 12

Наименование кулинарного изделия: «Компот из сухофруктов»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

Выход: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	сухофрукты	13	10	-	-			0,28	0,22	0,06	0,04	8,43	6,48	31,72	24,40
2	сахар	7	6	-	-							6,98	4,99	26,53	22,74
	итого:					200,0	150,0	0,28	0,22	0,06	0,04	15,41	11,47	58,25	47,14

Технология приготовления: Сухофрукты перебирают, промывают, заливают холодной водой на несколько часов до варки. Варят в той же воде, в которой они были замочены. Варить 2-3 минуты при температуре 100°C. Помешивая, добавить сахар и варить 3-4 минуты. Снять с огня и дать остыть. Витаминизировать и подавать охлажденным. Температура подачи 15 градусов.

Технологическая карточка № 13

Наименование кулинарного изделия: «Булочка зернышко»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 20/15

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% теп ловой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	булочка	20	15	-	-										
	итого:					20	15	1,38	1,04	0,13	0,10	9,54	7,16	46,0	34,50

Технологическая карточка № 14

Наименование кулинарного изделия: «Булочка зернышко»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

Выход : 20/20

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% теп ловой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	булочка	20	20	-	-										
	итого:					20	20	1,38	1,38	0,13	0,13	9,54	9,54	46	46

Технологическая карточка №15

Наименование кулинарного изделия: «Булочка зернышко»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

Выход : 25/20

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	булочка	25	20	-	-										
	итого:					25	20	1,73	1,38	0,17	0,13	11,93	9,54	57,50	46

Технологическая карточка № 16

Наименование кулинарного изделия: «Хлеб пшеничный»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 40/30

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	Ясли	сад	ясли	Сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	хлеб пшенич.	40	30	-	-	40	30								
	итого:					40	30	2,19	1,64	0,32	0,24	16,53	12,40	80	60

Технологическая карточка № 17

Наименование кулинарного изделия: «Хлеб украинский»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 50/40

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	Ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	хлеб украинский	50	40	-	-	50	40								
	итого:					50	40	3,30	2,64	0,60	0,48	17,10	13,68	90,5	72,4

Технологическая карточка № 18

Наименование кулинарного изделия: «Хлеб украинский»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 25/20

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	хлеб украинский	25	20	-	-	25	20								
	итого:					25	20	1,37	1,09	0,20	0,16	10,33	8,27	50	40

Технологическая карточка № 19

Наименование кулинарного изделия: «Батон нарезной»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 25/ 20

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	батон нарезной.	25	20	-	-	25	20								
	итого:					25	20	1,87	1,5	0,72	0,58	12,72	10,18	66,0	52,8

Технологическая карточка № 20

Наименование кулинарного изделия: «Батон нарезной»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 20/ 20

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	батон нарезной.	20	20	-	-	20	20								
	итого:					20	20	1,5	1,5	0,58	0,58	10,18	10,18	52,8	52,8

Технологическая карточка № 21

Наименование кулинарного изделия: «Батон нарезной»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 20/ 15

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	батон нарезной.	20	15	-	-	20	15								
	итого:					20	15	1,5	1,1	0,58	0,43	10,18	7,63	52,8	39,6

Технологическая карточка № 22

Наименование кулинарного изделия: «Банан»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД:100/100

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.		
		масса (гр.)				сад	ясли	сад	ясли	сад		ясли	сад	ясли		
		сад	ясли													
1	Банан свежий	143	143	30	-	100	100									
	итого:					100	100	1,50	1,50	0,10	0,10	21,80	21,80	89,0	89,0	

Технологическая карточка № 23

Наименование кулинарного изделия: «Тефтели рыбные»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 70/60

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	Ясли								
1	масло сл.	5	4			5	4	0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
2	яйцо	1/10	1/10			4	4	0,5	0,5	0,4	0,4	0,03	0,03	5,88	5,88
3	минтай	80	70	27	15+3	47,8	41,9	9,96	8,78	0,46	0,41	-	-	46,98	41,39
4	лук репчатый	10	8	16		8,4	6,7	0,12	0,09	-	-	0,87	0,7	3,44	2,75
6	масло растит.	3	3			3	3	0	0	0	0	3	3	26,97	26,97
7	рис	5	4		в 2 раза	10	8	0,33	0,26	0,02	0,02	3,94	3,15	17,0	13,6
	итого:					70	60	10,96	9,67	4,51	3,73	7,91	6,94	133,37	117,07

Технология приготовления: Рыбу почистить, вымыть, отделить мясо от костей и кожи, пропустить через мясорубку. Отварить рис до полуготовности. Добавить в фарш рис, натертый бланшированный репчатый лук, яйцо, посолить. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют тефтели в форме шариков по 1 - 2 штуки на порцию. Выложить на смазанный растительным маслом противень и поставить в духовку на 20 - 30 мин. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 24

Наименование кулинарного изделия: «Салат из свеклы»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 60/40

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% теп ловой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	свекла	75	50	20	8	55	36,8	0,97	0,64	0,1	0,07	5,74	3,82	25,8	17,2
2	лук репчатый	5	4	16	-	4,2	3,3	0,06	0,05	0	0	0,44	0,34	1,72	1,35
3	масло раст.	2	2			2	2	0	0	0	0	2,0	2,0	17,98	17,98
	итого:					60	40	1,03	0,69	0,1	0,07	8,18	6,16	45,5	36,53

Технология приготовления: Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке, соединяют с очищенным и порезанным луком. Заправляют растительным маслом.

Технологическая карточка № 25

Наименование кулинарного изделия: «Кофейный напиток с молоком»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200 /150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	кофе злак.	2,4	2	-	-			0,33	0,28	0,35	0,29	0,09	0,08	4,82	4,02
2	молоко 2,7%	100	100	-	-			3,0	3,0	2,7	2,7	4,72	4,72	55,0	55,0
3	сахар	8	6	-	-							5,99	4,99	30,32	22,74
	итого:					200	150	3,33	3,28	3,05	2,99	10,8	9,79	90,14	81,76

Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи 65°C.

Технологическая карточка № 26

Наименование кулинарного изделия: «Молочный суп с макаронами»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	макароны	32	15	1	-	32	15	3,58	1,68	0,35	0,17	22,08	10,35	105,6	49,5
2	молоко 2,7%	158	130	-	-	158	130	4,74	3,9	4,27	3,51	7,46	6,14	86,9	71,50
3	масло сл.	5	4	-	-	5	4	0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
4	сахар	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	3,99	2,99	15,16	11,37
	итого:					200	150	8,37	5,62	8,25	6,58	33,6	19,54	240,76	158,85

Технология приготовления:

Макаронные изделия положить в кипящую воду, варить 3-5 минут (соотношение воды 1:6), затем влить горячее молоко, добавить сахар, соль, масло сливочное и варить до готовности. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 27

Наименование кулинарного изделия: «Молочный суп с макаронами»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	макароны	33	20	1	-	33	20	3,7	2,24	0,36	0,22	22,77	13,8	108,9	66,0
2	молоко 2,7%	150	120	-	-	150	120	4,5	3,6	4,05	3,24	7,08	5,66	82,5	66,0
3	масло сл.	4	4	-	-	4	4	0,04	0,04	2,9	2,9	0,06	0,06	26,48	26,48
4	сахар	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	3,99	2,99	15,16	11,37
	итого:					200	150	8,37	5,62	7,31	6,36	33,6	19,54	244,86	162,13

Технология приготовления:

Макаронные изделия положить в кипящую воду, варить 3-5 минут (соотношение воды 1:6), затем влить горячее молоко, добавить сахар, соль, масло сливочное и варить до готовности. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 28

Наименование кулинарного изделия: «Какао с молоком, сахаром»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

Выход: 200/150

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	какао	2	1	-	-			0,48	0,24	0,3	0,15	0,2	0,1	7,0	3,5
2	сахар	7	6	-	-							6,98	5,99	26,53	22,74
3	молоко св. 2,7%	100	100	-	-			3,0	3,0	2,7	2,7	4,72	4,72	55,0	55,0
	итого:					200	150	3,48	3,24	3,0	2,85	11,9	10,81	88,53	81,24

Технология приготовления: Какао порошок запаривают в отдельной емкости, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу. Затем при непрерывном помешивании вливают в горячее молоко и доводят до кипения. Температура подачи 65°C.

Технологическая карточка № 29

Наименование кулинарного изделия: «Какао с молоком», сахаром»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

Выход: 200/150

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	какао	2	1	-	-			0,48	0,24	0,3	0,15	0,2	0,1	7,0	3,5
2	сахар	8	6	-	-							7,98	5,99	30,32	22,74
3	молоко св. 2,7%	100	100	-	-			3,0	3,0	2,7	2,7	4,72	4,72	55,0	55,0
	итого:					200	150	3,48	3,24	3,0	2,85	12,9	10,81	92,32	81,24

Технология приготовления: Какао порошок запаривают в отдельной емкости, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу. Затем при непрерывном помешивании вливают в горячее молоко и доводят до кипения. Температура подачи 65°C.

Технологическая карточка № 30

Наименование кулинарного изделия: «Рассольник с говядиной со сметаной»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

п/ №	наименован продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% теплов ой обрабо тки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	Ясли								
1	картофель	70	50	30	3	47,5	33,9	0,98	0,7	0,2	0,14	8,48	6,06	39,2	28,0
2	крупа перловая	8	5	1	в 2 раза	16	10	0,18	0,11	0,04	0,02	2,24	1,4	9,76	6,10
3	лук-репка	10	8	16	20	6,7	5,3	0,12	0,09	-	-	0,87	0,7	3,44	2,75
4	морковь	15	12	20	8	11	8,8	0,17	0,13	0,01	0,01	1,18	0,94	5,5	4,4
5	огурец солен.	20	16	10		18	14,4	1,24	0,99	1,66	1,33	13,64	10,91	74,40	59,52
6	Зелень(лук зеленый)	5	4,5	20		4	3,6	0,09	0,08	0,01	0,01	0,37	0,33	1,6	1,44
7	сметана 15%	7	5			7	5	0,20	0,14	1,05	0,75	0,27	0,19	11,13	7,95
8	масло слив.	2	2			2	2	0,02	0,02	1,45	1,45	0,03	0,03	13,24	13,24
9	говядина б/к	30	30	20	20	19,2	19,2	4,54	4,54	1,27	1,27	-	-	31,2	31,2
10	томат. паста	3	2			3	2	0,14	0,10	-	-	0,57	0,38	2,97	1,98
11	соль	1	1					-	-	-	-	-	-	-	-
	итого:					200	150	7,68	6,9	5,69	4,98	27,65	20,94	192,44	156,58

Технология приготовления: Подготовленное мясо - говядины заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, жир и варят при очень слабом кипении, периодически снимая жир, до готовности - примерно 3- 3,3 часа. Рекомендуется при подготовке мяса к варке жир и пленки удалить. Перебранную и хорошо промытую перловую крупу всыпать в котёл, залить кипятком или бульоном, закрыть котёл крышкой, поставить на плиту и распарить крупу в течение 40-60 минут. Картофель нарезать брусочками, лук репчатый, морковь нашинковать. Лук, морковь пассировать на масле. Огурцы очистить от кожицы и, разрезав вдоль, удалить семена, а затем нарезать поперёк крупной соломкой. В кипящий бульон положить распаренную перловую крупу и варить 40-50 минут. За 15-20 минут до окончания варки добавить пассированные лук, морковь, а затем припущенные соленые огурцы. За 1-2 мин. до готовности добавляют зеленый лук. Настаивают рассольник 10-12 мин. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 31

Наименование кулинарного изделия: «Картофельное пюре»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 150/120

п / п №	наименование продукта	БРУТТО		% холодной обработки	% тепловой обработки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	картофель	170	150	30	3	115,4	101,8	2,38	2,10	0,48	0,42	20,6	18,18	95,2	84,0
2	молоко 2,7	30	15		5	30	15	0,9	0,45	0,81	0,41	1,42	0,71	16,5	8,25
3	масло слив.	5	4	-	-	5	4	0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
	итого:					150,0	120,0	3,33	2,59	4,92	3,73	22,09	18,95	144,8	118,73

Технология приготовления: Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см., солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см). Доводят до кипения и варят на слабом огне до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов. В горячую массу в 2-3 приема добавляют горячее кипяченое молоко, растопленное масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100градусов, постоянно перемешивая. Прогревают до 5-6 мин. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 32

Наименование кулинарного изделия: «Салат из свеклы»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 60/40

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% теп лой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	свекла	75	50	20	8	55,2	36,8	0,97	0,64	0,1	0,07	5,74	3,82	25,8	17,2
2	масло раст.	4	3			4	3	0	0	0	0	4,0	3,0	35,96	26,97
	итого:					60	40	0,97	0,64	0,1	0,07	9,74	6,82	61,76	44,17

Технология приготовления: Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке. Заправляют растительным маслом.

Технологическая карточка № 33

Наименование кулинарного изделия: «Пирожок с печенью»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 70/65

n/№	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	мука в/с пшен.	30	25	1	-	30	25	2,8	2,35	0,31	0,25	20,28	17,5	104,4	83,50
2	яйцо	1/20	1/20	-	-	2	2	0,25	0,25	0,2	0,2	0,02	0,02	2,94	2,94
3	печень говяжья	31	30	17%	20%	20,5	19,9	5,22	5,05	0,93	0,9	1,0	0,97	34,7	33,62
4	Лук репчатый	10	8	16	20	6,72	5,37	0,12	0,09	-	-	0,87	0,7	3,44	2,75
5	сахар	2	2	-	-	2	2					2,0	2,0	7,58	7,58
6	дрожжи	0,9	0,7	-	-	0,9	0,7	0,34	0,27	0,04	0,03	0,34	0,27	2,66	2,07
7	масло слив.	4	3	-	-	4	3	0,04	0,03	2,9	2,18	0,07	0,06	26,48	19,86
8	масло раст.	2	2			2	2			-	-	2,0	2,0	17,98	17,98
9	молоко 2,7%	10	10			10	10	0,3	0,3	0,27	0,27	0,47	0,47	5,5	5,5
	итого:					70	55	9,07	8,34	4,65	3,83	27,05	23,99	205,68	175,8

Технология приготовления: Из дрожжевого теста приготовленного опарным способом, формируют шарики, укладывают на смазанный маслом противень, дают подняться.

Отварить субпродукт до полной готовности. Нарезать лук небольшими кубиками, обжарить до полной готовности. Смешать печень и лук, добавить соль и пропустить массу через мясорубку.

Затем раскатывают и кладут начинку, защипывают края и дают подняться. Выпекают в духовке.

Технологическая карточка № 34

Наименование кулинарного изделия: «Пирожок с капустой»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 80/70

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	мука в/с	35	30	1	-	35	30	3,29	2,82	0,35	0,3	24,5	21,0	116,9	100,21
2	дрожжи	1	0,8	-	-			0,38	0,31	0,05	0,04	0,38	0,31	2,95	2,36
4	Яйцо	1/13	1/13	-	-	3	3	0,38	0,38	0,3	0,3	0,02	0,02	4,41	4,41
5	масло растит.	2	2	-	-	2	2	-	-	-	-	2,0	2,0	17,98	17,98
6	капуста	55	40	20	25	33	24	0,76	0,55	0,11	0,08	2,51	1,82	11,88	8,64
7	морковь	8	6	20	8	5,88	4,41	0,09	0,07	-	-	0,63	0,47	2,93	2,2
8	лук-репка	5	4	16	20	3,36	2,68	0,06	0,05	-	-	0,44	0,34	1,72	1,35
9	масло сл.	4	3	-	-	4	3	0,04	0,03	2,9	2,18	0,06	0,04	26,48	19,86
10	Сахар	2	2	-	-	2	2					2,0	2,0	7,58	7,58
11	молоко 2,7%	10	10			10	10	0,3	0,3	0,27	0,27	0,47	0,47	5,5	5,5
	итого:					80	70	5,3	4,51	3,98	3,17	33,01	28,47	198,33	170,09

Технология приготовления: Из дрожжевого теста приготовленного опарным способом, формируют шарики, укладывают на смазанный маслом противень, дают подняться, затем раскатывают и кладут начинку, защипывают края и дают подняться. Выпекают в духовке.

Технологическая карточка № 35

Наименование кулинарного изделия: «Пирожок с яйцом»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 80/80

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	мука в/с	35	35	1	-	35	35	3,29	3,29	0,35	0,35	24,5	24,5	116,9	116,9
2	дрожжи	1	0,8	-	-			0,38	0,31	0,05	0,04	0,38	0,31	2,95	2,36
4	Яйцо	1/10 +1	1/10 +1	-	-	40	40	5,01	5,01	4,23	4,23	0,45	0,45	61,60	61,60
5	масло растит.	2	2	-	-	2	2	-	-	-	-	2,0	2,0	17,98	17,98
8	лук-репка	7	7	16	20	4,7	4,7	0,08	0,08	-	-	0,61	0,61	2,41	2,41
9	масло сл.	3	3	-	-	3	3	0,03	0,03	2,18	2,18	0,04	0,04	19,86	19,86
10	Сахар	2	2	-	-	2	2					2,0	2,0	7,58	7,58
11	молоко 2,7%	10	10			10	10	0,3	0,3	0,27	0,27	0,47	0,47	5,5	5,5
	итого:					80	80	9,09	9,02	7,08	7,07	30,45	30,38	234,78	234,19

Технология приготовления: Из дрожжевого теста приготовленного опарным способом, формируют шарики, укладывают на смазанный маслом противень, дают подняться, затем раскатывают и кладут начинку, защипывают края и дают подняться. Выпекают в духовке при температуре 200-240 °С в течении 8-10 мин.

Технологическая карта № 36

Наименование кулинарного изделия: «Творожный пудинг с джемом»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 120/90 30/10

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дно й обр або тки	% теп лово й обр або тки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			Сад	ясли								
1	Творог 9 %	100	75	3	12	85	64,0	15,52	11,63	8,73	6,54	2,91	2,18	155,29	114,14
2	масло слив	5	5	-	-	5	5	0,05	0,05	3,63	3,63	0,07	0,07	33,10	33,10
3	сахар	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	3,99	2,99	15,16	11,37
4	изюм б/к	5	4	1	-	5	4	0,15	0,12	0,02	0,02	3,96	3,17	14,95	11,96
5	курага	10	8	-	-	10	8	0,34	0,27	0,05	0,04	6,26	5,01	24,10	19,28
6	Джем(малин овый)	30	10	-	-	30	10	0,09	0,03	-	-	20,4	6,8	81,9	27,3
7	манка	8	6	1		8	6	1,01	0,76	0,08	0,06	5,83	4,37	28,80	21,60
8	масло раст.	2	2			2	2	-	-	-	-	2,0	2,0	17,98	17,98
	итого:					120/ 30	90/ 10	17,16	12,86	12,51	10,29	45,42	26,59	371,28	256,73

Технология приготовления: Изюм, курагу перебирают, промывают несколько раз в теплой воде. Заливают небольшим количеством воды, доводят до кипения, затем воду сливают. В протёртый творог добавить размягчённое сливочное масло, растёртое с сахаром, манку, промытые в тёплой воде изюм, курагу. Всё хорошо перемешать и выложить на противень, смазанный маслом. Поверхность пудинга разровнять. Запекать пудинг в духовке 25-30 минут. Готовый пудинг разрезать на порции, оставить в форме на 10-15 минут, а затем выложить.

Технологическая карточка № 37

Наименование кулинарного изделия: «Каша рисовая молочная»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	рис	27	18	1	-	26,7	17,8	0,73	0,48	0,08	0,05	7,61	5,07	35,10	23,40
2	сахар	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	3,99	2,99	15,16	11,37
3	молоко 2,7%	120	100	-	-	120	100	3,6	3,0	3,24	2,7	5,66	4,72	66,0	55,0
4	масло сл.	5	4	-	-	5	4	0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
5	соль	1	0,5					-	-	-	-	-	-	-	-
	итого:					200	150	4,38	3,52	6,95	5,65	17,33	12,84	149,36	116,25

Технология приготовления: В кипящую подсоленную воду всыпать промытую крупу, помешивая, варить 15-20 минут. В конце варки добавить молоко, сахар и варить до готовности. Готовую кашу заправить растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 38

Наименование кулинарного изделия: «Каша манная молочная»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	манка	26	16	1	-	25,7	15,8	3,3	2,03	0,27	0,17	18,94	11,65	93,6	57,6
2	молоко 2,7%	138	122	-	-	138	122	4,14	3,66	3,73	3,29	6,51	5,76	75,9	67,10
3	сахар	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	3,99	2,99	15,16	11,37
4	масло слив.	5	4	-	-	5	4	0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
5	Соль	1	0,5					-	-	-	-	-	-	-	-
	итого:					200	150	7,49	5,73	7,63	6,36	29,51	20,46	217,76	162,55

Технология приготовления: В кипящее молоко, помешивая, тонкой стружкой всыпать манную крупу и варить 10-15 минут до густоты. Затем добавить соль и сахар, размешать, посуду накрыть, чтобы крупа хорошо разбухла. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура 65 градусов.

Технологическая карточка № 39

Наименование кулинарного изделия: «Какао геркулесовая молочная»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/ 150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	геркулес	26	16	1	-	25,7	15,8	2,88	1,77	1,63	1,0	13,14	8,08	79,94	49,19
2	молоко 2,7%	150	134	-	-	150	134	4,5	4,02	4,05	3,62	7,08	6,32	82,5	73,7
3	сахар	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	3,99	2,99	15,16	11,37
4	масло слив.	5	4	-	-	5	4	0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
5	Соль	1	0,5					-	-	-	-	-	-	-	-
	итого:					200	150	7,43	5,83	9,31	7,52	24,28	17,45	210,7	160,74

Технология приготовления: «Геркулес» просеивают, перебирают и засыпают в подсоленное кипящее молоко, варят при слабом кипении, помешивая периодически, до тех пор, пока не загустеет, плотно закрывают крышкой и уваривают на пару или на водяной бане при температуре 100°C или в жарочном шкафу при температуре 140°C до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 40

Наименование кулинарного изделия: «**Какао молочная гречневая**»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	гречка	27	15	1	0	26,7	14,8	0,87	0,48	1,13	0,63	5,14	2,86	32,4	18,0
2	сахар	4	3	1	-	4	3	-	-	-	-	3,99	2,99	15,16	11,37
3	масло сл.	5	4	-	-	5	4	0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
4	молоко 2,7%	120	98	-	-	120	98	3,6	2,94	3,24	2,65	5,66	4,63	66,0	53,9
5	соль	1	0,5					-	-	-	-	-	-	-	-
	итого:					200	150	4,52	3,46	8,0	6,18	14,86	10,54	146,66	109,75

Технология приготовления: Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой в соотношении 60% молока 40% воды), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 41

Наименование кулинарного изделия: «Каша ячневая молочная»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/ 150

п / №	наименование продукта	БРУТТО		% холодной обработки	% тепловой обработки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	крупя ячневая	30	16	1	-	29,7	15,8	0,64	0,34	0,11	0,06	4,93	2,63	22,8	12,16
2	сахар	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	3,99	2,99	15,16	11,37
3	масло сл.	4	4	-	-	4	4	0,04	0,04	2,9	2,9	0,07	0,07	33,10	33,10
4	молоко 2,7%	148	122	-	-	200	150	4,44	3,66	4,0	3,29	6,99	5,76	81,40	67,10
5	соль	1	0,5												
	итого:					200	150	5,12	4,04	7,01	6,25	15,98	11,45	152,46	123,73

Технология приготовления: В кипящее подсоленное молоко положить соль и сахар, затем, помешивая, всыпать просеянную крупу. Когда каша закипит, надо хорошо размешивать, чтобы она получилась без комков. Затем кастрюлю накрыть крышкой и варить до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 42

Наименование кулинарного изделия: «Каша кукурузная молочная»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% теп ловой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	круп а кукурузная	28	16	1	-	27,7	15,8	2,24	1,28	0,28	0,16	21,0	12,0	95,2	54,40
2	молоко 2,7 %	108	97	-	-	108	97	3,24	2,91	2,92	2,62	5,10	4,58	59,4	53,35
3	сахар	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	3,99	2,99	15,16	11,37
4	масло сл.	5	4	-	-	5	4	0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
5	соль	1	0,5												
	итого:					200	150	5,53	4,23	6,83	5,68	30,16	19,63	202,86	145,6

Технология приготовления: Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, йодированную соль, сахар и варят кашу до загустения. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 43

Наименование кулинарного изделия: «Каша пшеничная молочная»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	крупа пшеничная	26	16	1	-	25,7	15,8	3,09	1,9	0,34	0,21	17,52	10,78	86,32	53,12
2	молоко 2,7%	158	122	-	-	158	122	4,74	3,66	4,27	3,29	7,46	5,76	86,9	67,10
3	сахар	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	3,99	2,99	15,16	11,37
4	Масло сливоч.	5	4	-	-	5	4	0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
5	соль	1	0,5												
	итого:					200	150	7,88	5,6	8,24	6,4	29,04	19,59	221,48	158,07

Технология приготовления: В кипящее подсоленное молоко положить соль и сахар, затем, помешивая, всыпать просеянную крупу. Когда каша закипит, хорошо размешать, чтобы она получилась без комков. Затем кастрюлю накрыть крышкой и варить до готовности. Готовую кашу заправить растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 44

Наименование кулинарного изделия: «Борщ с фасолью с говядиной»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

п/ №	наименован. продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	картофель	70	50	30	3	46,9	33,5	0,98	0,7	0,2	0,14	8,48	6,06	39,2	28,0
2	свекла	19	19	20	8	13,9	13,9	0,24	0,24	0,03	0,03	1,45	1,45	6,54	6,54
3	капуста св.	20	20	20	8	14,4	14,4	0,28	0,28	0,04	0,04	0,91	0,91	4,32	4,32
4	морковь	12	12	20	8	8,64	8,64	0,13	0,13	0,01	0,01	0,94	0,94	4,4	4,4
5	зелень св.(укроп)	5	4,5	20	8	3,6	3,2	0,1	0,09	0,02	0,01	0,25	0,22	1,6	1,44
6	лук-репка	10	8	16	20	6,7	5,3	0,12	0,09	-	-	0,87	0,7	3,44	2,75
7	томат-паста	2	2			2	2	0,10	0,10	-	-	0,38	0,38	1,98	1,98
8	чеснок	2	2	15		1,7	1,7	0,11	0,11	0,01	0,01	0,56	0,56	2,53	2,53
9	масло слив.	2	2			2	2	0,02	0,02	1,45	1,45	0,03	0,03	13,24	13,24
10	фасоль	5	4	1		4,95	3,96	0,43	0,35	0,03	0,02	1,14	0,91	6,35	5,08
11	Мясо говядина	32	30	20	20	19,2	18	4,84	4,54	1,36	1,27	0	0	33,28	31,20
12	Сметана 15%	6	5			6	5	0,17	0,14	0,9	0,75	0,23	0,19	9,54	7,95
13	соль	1	1			1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	итого:					200	150	7,52	6,79	4,05	3,73	15,24	12,35	126,42	109,43

Технология приготовления: Подготовленное мясо - говядины заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, жир и варят при очень слабом кипении, периодически снимая жир, до готовности - примерно 3- 3,3 часа. Рекомендуются при подготовке мяса к варке, жир и пленки удалить. Готовый бульон процеживают. Предварительно отварить фасоль до полуготовности, промыть. Свёклу нарезать соломкой и тушить в закрытой посуде с добавлением масла, бульона и томатной пасты. Зрелую свёклу тушат 40 минут, молодую 10-15 минут. В кипящий бульон положить свежую капусту, нарезанную соломкой, довести до кипения. Добавить картофель, нарезанный соломкой, фасоль, тушёную свёклу и пассированные овощи (лук и морковь). Варить борщ 20-30 минут. За 1-2 мин. до готовности добавляют рубленый укроп и чеснок. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 45

Наименование кулинарного изделия: «Суп картофельный с мясными фрикадельками»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	Ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	говядина б/к	65	65	20	20	41,6	41,6	9,83	9,83	2,76	2,76	0	0	67,60	67,60
2	картофель	70	50	30	3	47,5	33,9	0,98	0,7	0,2	0,14	8,48	6,06	39,2	28,0
3	морковь	15	12	20	8	11,04	8,8	0,17	0,13	0,01	0,01	1,18	0,94	5,5	4,4
4	Зелень(укроп)	5	4	20	8	3,6	2,88	0,1	0,09	0,02	0,01	0,25	0,22	1,6	1,44
5	яйцо	1/10	1/10			4	4	0,5	0,5	0,4	0,4	0,03	0,03	5,88	5,88
6	лук-репка	10+10	8+8	16	20	13,4	10,7	0,24	0,19	-	-	1,75	1,39	6,89	5,49
7	масло слив.	2	2			2	2	0,02	0,02	1,45	1,45	0,03	0,03	13,24	13,24
8	чеснок	2	2	15		1,7	1,7	0,11	0,11	0,01	0,01	0,56	0,56	2,53	2,53
9	соль	1	1												
	итого:					200	150	11,95	11,57	4,85	4,78	12,28	9,23	142,44	128,58

Технология приготовления: Мясо пропускают дважды через мясорубку, добавляют яйцо, пассированный лук, немного воды, хорошо выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков весом 10 грамм и варят в воде. В кипящий бульон кладут нарезанные небольшими кусочками картофель, пассированные с маслом лук и овощи. Затем кипятят. За 1-2 мин. до готовности добавляют рубленую зелень, чеснок. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 46

Наименование кулинарного изделия: «Щи из свежей капусты со сметаной»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200 / 150

п/п №	наименование продукта	БРУТТО		% холодной обработки	% тепловой обработки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	картофель	70	50	30	3	47,5	33,9	0,98	0,7	0,2	0,14	8,48	6,06	39,2	28,0
2	капуста	40	40	20	8	29,44	2,44	0,55	0,55	0,08	0,08	1,82	1,82	8,64	8,64
3	лук- репка	10	8	16	20	6,7	5,3	0,12	0,09	-	-	0,87	0,7	3,44	2,75
4	морковь	10	8	20	8	7,36	5,88	0,11	0,09	0,01	0,01	0,79	0,63	3,67	2,93
5	масло сл.	2	2			2	2	0,02	0,02	1,45	1,45	0,03	0,03	13,24	13,24
6	кура 1 кат.	45	38	39	28+3	19,17	16,1	5,87	4,95	0,84	0,71	-	-	32,66	27,58
7	Зелень(лук зеленый)	5	4,5	20	8	3,68	3,31	0,07	0,07	0,01	0,01	0,29	0,26	1,28	1,15
8	томатная паста	2	2			2	2	0,10	0,10	-	-	0,38	0,38	1,98	1,98
9	Сметана 15 %	5	5			5	5	0,14	0,14	0,75	0,75	0,19	0,19	7,95	7,95
10	чеснок	2	2	15		1,7	1,7	0,11	0,11	0,01	0,01	0,56	0,56	2,53	2,53
11	соль	1	1			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	итого:					200	150	8,07	6,82	3,35	3,16	13,41	10,63	114,59	96,75

Технология приготовления: Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 мин. При подготовке мяса - куры к варке внутренний жир, пленки, крылья, ножки нижнего коленного сустава на 1 см., кожу на шейке, и удаляют. Готовый бульон процеживают. Куру варят до готовности и отбирают от костного скелета и добавляют в суп. В кипящий бульон (с курой) кладут подготовленную капусту нашинкованную соломкой. Доводят до кипения, вводят морковь, припущенную на сливочном масле, и пассерованный репчатый лук, и варят 10 мин., добавляя картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, доводят до кипения. За 1-2 мин. до готовности добавляют рубленый зеленый лук, чеснок. Настаивают 10-12 мин.

Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 47

Наименование кулинарного изделия: «Бефстроганов из печени»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД : 80/60

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Печень гов.	80	60	17	20	53	39,8	13,48	10,11	2,41	1,81	2,58	1,94	89,64	67,23
2	лук-репка	10	8	16	20	6,7	5,3	0,12	0,09	-	-	0,87	0,7	3,44	2,75
3	мука в/с	3	2	1	-	2,9	1,9	0,28	0,19	0,03	0,02	2,10	1,40	10,02	6,68
4	томат-паста	4	3	-	-	4	3	0,19	0,14	-	-	0,76	0,57	3,96	2,97
5	масло раст.	3	2	-	-	3	2	-	-	-	-	3,0	2,0	26,97	17,98
6	сметана 15%	12	10	-	-	12	10	0,34	0,29	1,8	1,5	0,46	0,38	19,08	15,9
	итого:					80	60	14,41	10,82	4,24	3,33	9,77	6,99	153,11	113,51

Технология приготовления: Печенку промыть, очистить от пленок и порезать на брусочки шириной 1см и длиной 3-4см. Лук репчатый нарезать крупными ломтиками, пассеровать на растительном масле до появления светло-желтого цвета, посыпать мукой, добавить томат – пасту, брусочки печени закинуть на сковороду к луку и обжарить всю нашу смесь, чтобы брусочки печени прихватились со всех сторон. Добавить сметану, помешать и еще минут 10 протушить. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 48

Наименование кулинарного изделия: «Макароны отварные с маслом»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 140/115

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	макароны в/с	55	45	1		54,4	44,5	6,52	5,34	0,59	0,48	38,62	31,59	189,3	154,86
2	масло сливочн.	5	4	-	-	5	4	0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
	итого:					140	115	6,57	5,38	4,22	3,38	38,69	31,65	222,4	181,34

Технология приготовления: Макароны отваривают в большом количестве кипящей воды (соотношение не менее 1:6), откидывают на дуршлаг, поливают маслом. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 49

Наименование кулинарного изделия: «Картофельное пюре»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 130/130

п / п №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дно й обр або тки	% теп лово й обр або тки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	картофель	150	150	30	3	101,8	101,8	2,10	2,10	0,42	0,42	18,18	18,18	84,0	84,0
2	молоко 2,7	25	25		5	25	25	0,75	0,75	0,68	0,68	1,18	1,18	13,75	13,75
3	масло слив.	4	4	-	-	4	4	0,04	0,04	2,9	2,9	0,06	0,06	26,48	26,48
	итого:					130,0	130,0	2,89	2,89	4,0	4,0	19,42	19,42	124,23	124,23

Технология приготовления: Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см., солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см). Доводят до кипения и варят на слабом огне до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов. В горячую массу в 2-3 приема добавляют горячее кипяченое молоко, растопленное масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100градусов, постоянно перемешивая. Прогревают до 5-6 мин. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 50

Наименование кулинарного изделия: «Отвар шиповника»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 100/ 70

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	шиповник	5	3					0,02	0,01	-	-	0,15	0,09	0,9	0,54
2	кипяток	100	100			100	100	-	-	-	-	-	-	-	-
	итого:					100	70	0,02	0,01	-	-	0,15	0,09	0,9	0,54

Технология приготовления: Плоды шиповника помещают в эмалированную посуду, заливают горячей кипяченой водой (100гр. на 1 человека), закрывают крышкой и нагревают на кипящей водяной бане 15 минут, затем охлаждают при комнатной температуре 45 минут. Процеживают, оставшееся сырье отжимают, объем полученного настоя доводят кипяченой водой до 100 гр. на одного человека. Дается в теплом виде. Температура подачи 20 градусов.

Технологическая карточка № 51

Наименование кулинарного изделия: «Сгущенное молоко»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 30 /20

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Сгущенное молоко	30	20	-	-	30	30								
	итого:					30	30	1,5	1,0	2,55	1,7	16,8	11,2	96,0	64,0

Технологическая карточка № 52

Наименование кулинарного изделия: «Творожные палочки с джемом»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 110/90 30/10

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% теп лой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Творог 9 %	100	75	3	12	85	63,7	15,52	11,63	8,73	6,54	2,91	2,18	155,29	114,14
2	мука в/с	7	5	1	-	7	5	0,66	0,47	0,07	0,05	4,9	3,5	23,38	16,7
3	яйцо	1/10	1/10	-	-	4	4	0,5	0,5	0,4	0,4	0,03	0,03	5,88	5,88
4	сахар	3	3	-	-	3	3	-	-	-	-	2,99	2,99	11,37	11,37
5	масло раст.	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	4,0	3,0	35,96	26,97
6	масло сливоч.	4	4			4	4	0,04	0,04	2,9	2,9	0,06	0,06	26,48	26,48
7	манка	8	6			8	6	1,01	0,76	0,08	0,06	5,83	4,37	28,8	21,6
8	Джем(чернич ный)	30	10			30	10	-	-	-	-	20,4	6,8	81,6	27,2
	итого:					110 /30	90/10	17,73	13,4	12,18	9,95	41,12	22,93	368,76	250,34

Технология приготовления: Творог пропускают через мясорубку, добавляют в него сахар, яйца, часть муки, манку и хорошо перемешивают. Из приготовленной массы формируют палочки по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке и обжаривают на масле до золотистого цвета с обеих сторон.

При выдаче добавляют джем.

Технологическая карточка № 53

Наименование кулинарного изделия: «Вареники творожные «ленивые» со сметанным соусом»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 130/110 20/15

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Творог 9 %	100	75	3	9	88	66	15,52	11,63	8,73	6,54	2,91	2,18	155,29	114,14
2	мука в/с	10	10	1	-	10	10	0,94	0,94	0,10	0,10	7,0	7,0	33,40	33,40
3	яйцо	1/13	1/13	-	-	3	3	0,38	0,38	0,3	0,3	0,02	0,02	4,41	4,41
4	сахар	5	5	-	-	5	5	-	-	-	-	4,99	4,99	18,95	18,95
5	масло сл.	5	5	-	-	5	5	0,05	0,05	3,63	3,63	0,07	0,07	33,10	33,10
6	манка	10	6	1	-	10	6	1,27	0,76	0,11	0,06	7,28	4,37	36,0	21,6
8	сахар (соус)	3	2	-	-	3	2	-	-	-	-	2,99	2,0	11,37	7,58
9	сметана	18	15	-	-	18	15	0,51	0,43	2,7	2,25	0,69	0,57	28,62	23,85
	итого:					130,0	110,0	18,67	14,19	15,57	12,88	25,95	21,2	321,14	257,03

Технология приготовления: Творог пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, сахар, муку, замешивают тесто, раскатывают его в виде колбасок, нарезают ромбиками, опускают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают с огня и через 5 минут вынимают шумовкой. Температура подачи 65 градусов. Подают с маслом и сметанным соусом.

Технологическая карточка № 54

Наименование кулинарного изделия: «Суп лапша с куриой»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200 / 150

n/№	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обраб отки	% тепл овой обраб отки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	кура 1 кат	46	36	39	28+3	19,5	15,3	6,0	4,69	0,86	0,67	0	0	33,39	26,13
2	мука в/с	20	15			20	15	1,88	1,41	0,2	0,15	14,0	10,5	66,8	50,10
3	яйцо	1/10	1/10			4	4	0,5	0,5	0,4	0,4	0,03	0,03	5,88	5,88
4	картофель	28	19	30	3	19	12,9	0,39	0,27	0,08	0,05	3,39	2,3	15,68	10,64
5	лук-репка	10	8	16	20	6,7	5,3	0,12	0,09	0	0	0,87	0,7	3,44	2,75
6	морковь	10	8	20	8	7,3	5,88	0,11	0,09	0	0	0,79	0,63	3,67	2,93
7	масло сл.	2	2			2	2	0,02	0,02	1,45	1,45	0,03	0,03	13,24	13,24
8	вода					120	90	0	0	0	0	0	0	0	0
9	соль	1	1												
	итого:					200	150	9,02	7,07	2,99	2,72	19,11	14,19	142,1	111,67

Технология приготовления: Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 мин. При подготовке мясо-куры к варке внутренний жир, пленки, крылья, ножки нижнего коленного сустава на 1 см., кожу на шейке, и удаляют. Готовый бульон процеживают. Куру варят до готовности и отбирают от костного скелета и добавляют в суп. В бульон кладут нарезанный соломкой картофель, пассерованные в масле морковь и лук репчатый, солят и варят до готовности. Лапшу варят в большом количестве подсоленной воды, процеживают и соединяют с бульоном. Бульон после этого вновь доводят до кипения. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 55

Наименование кулинарного изделия: «Свекольник с говядиной со сметаной»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	картофель	70	50	30	3	47,5	33,9	0,98	0,7	0,2	0,14	8,48	6,06	39,2	28,0
2	сметана 18%	6	5			6	5	0,17	0,14	0,9	0,75	0,23	0,19	9,54	7,95
3	свекла	55	55	20	8	40	40	0,71	0,71	0,07	0,07	4,21	4,21	18,92	18,92
4	морковь	10	10	20	8	7,3	7,3	0,11	0,11	0	0	0,79	0,63	3,67	2,93
5	лук-репка	10	8	16	20	6,7	6,7	0,12	0,09	0	0	0,87	0,7	3,44	2,75
6	томат	2	2			2	2	0,1	0,1	0	0	0,38	0,38	1,98	1,98
7	масло сл.	2	2			2	2	0,02	0,02	1,45	1,45	0,03	0,03	13,24	13,24
8	говядина 1 кат	35	35	20	20	22	22	5,29	5,29	1,48	1,48	0	0	36,4	36,4
9	чеснок	2	2	15		1,7	1,7	0,11	0,11	0,01	0,01	0,56	0,56	2,53	2,53
10	соль	1	1												
	итого:					200	150	7,61	7,27	4,11	3,90	15,55	12,76	128,92	114,70

Технология приготовления: Подготовленное мясо - говядины заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, жир и варят при очень слабом кипении, периодически снимая жир, до готовности - примерно 3- 3,3 часа. Рекомендуется при подготовке мяса к варке жир и пленки удалить. Подготовленную свеклу, морковь нарезают соломкой, тушат в небольшом количестве бульона с маслом с начало на сильном, а затем на слабом огне. Отдельно тушат пассерованный лук с томатной пастой в течение 7-10 минут. Картофель нарезают мелкими кубиками, кладут в кипящий бульон и варят до полуготовности, затем добавляют тушеные овощи, добавляют чеснок и варят до готовности. За 1-2 мин. до готовности добавляют чеснок. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 56

Наименование кулинарного изделия: «Уха из трески»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	треска	52	60	27	18	19,96	35,9	7,77	8,98	2,46	2,85	0	0	53,06	61,32
2	лук-репка	12	12	16	20	8	8	0,14	0,14	-	-	1,04	1,04	4,10	4,10
3	картофель	70	50	30	3	47,5	33,9	0,98	0,7	0,2	0,14	8,48	6,06	39,2	28,0
4	Зелень(укроп)	5	4	20		4	3,2	0,1	0,08	0,02	0,01	0,25	0,2	1,6	1,28
5	масло сл.	2	2			2	2	0,02	0,02	1,45	1,45	0,03	0,03	13,24	13,24
6	морковь	15	15	20	8	11	11	0,17	0,17	-	-	1,18	1,18	5,5	5,5
7	соль	1	1												
	итого:					200	150	9,18	10,09	4,13	4,45	10,98	8,51	116,7	113,44

Технология приготовления: Для рыбного бульона рыбные кости промывают. Заливают холодной водой, доводят до кипения. Снимают пену и варят 1 час при слабом кипении, процеживают.

Добавляют картофель, нарезанный кубиками и филе рыбы с кожей без кости, нарезанной на кусочки. За 5-10 минут до готовности бульон заправляют припущенную на сливочном масле морковь и бланшированный пассерованный репчатый лук и доводят до готовности. За 1-2 мин. до готовности добавляют рубленый укроп. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 57

Наименование кулинарного изделия: «Суп гороховый с говядиной»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% теплов ой обработ ки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	картофель	70	50	30	3	47,5	33,9	0,98	0,7	0,2	0,14	8,48	6,06	39,2	28,0
2	морковь	12	12	20	8	8,8	8,8	0,13	0,13	0	0	0,94	0,94	4,4	4,4
3	зелень свежая(укроп)	4,5	4,5	20		3,6	3,6	0,09	0,09	0,01	0,01	0,22	0,22	1,44	1,44
4	лук - репка	15	12	16	20	10	10	0,18	0,14	0	0	1,31	1,04	5,17	4,10
5	чеснок	2	2	15		1,7	1,7	0,11	0,11	0,01	0,01	0,56	0,56	2,53	2,53
6	Мясо говядина	35	35	20	20	22	22	5,29	5,29	1,48	1,48	0	0	36,4	36,4
7	горох	25	15	1	В 2 раза	50	30	5,75	3,45	0,25	0,15	13,25	7,95	77,50	46,50
8	масло сливочное	2	2			2	2	0,02	0,02	1,45	1,45	0,03	0,03	13,24	13,24
9	соль	1	1			1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого:					200	150	12,55	9,93	3,4	3,24	24,79	16,8	179,88	136,61

Технология приготовления: Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 2-3 часа, варят в той же воде до смягчения. Подготовленное мясо - говядины заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, жир и варят при очень слабом кипении, периодически снимая жир, до готовности - примерно 3- 3,3 часа.

Рекомендуется при подготовке мяса к варке жир и пленки удалить. Подготовленный горох кладут в бульон. Доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками. За 5-10 минут до готовности в бульон заправляют припущенную на сливочном масле морковь и бланшированный пассерованный репчатый лук и доводят до готовности. За 1-2 мин. до готовности добавляют рубленый укроп и чеснок. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 58

Наименование кулинарного изделия: «Суп овощной на курице»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	Ясли								
1	картофель	70	50	30	3	47,5	33,9	0,98	0,7	0,2	0,14	8,48	6,06	39,2	28,0
2	св.морож. овощи	40	40			40	40	0,4	0,4	0	0	2,8	2,8	12,0	12,0
3	кура 1 кат	46	36	39	28+3	19,5	15,3	6,0	4,69	0,86	0,67	0	0	33,3	26,13
3	лук-репка	10	8	16	20	6,7	5,3	0,12	0,09	0	0	0,87	0,7	3,44	2,75
4	томат	3	2			3	2	0,14	0,10	0	0	0,57	0,38	2,97	1,98
5	сметана	6	5			6	5	0,17	0,14	0,9	0,75	0,23	0,19	9,54	7,95
6	зелень св.(зеленый лук)	5	4,5	20		4	3,6	0,07	0,07	0,01	0,01	0,29	0,26	1,28	1,15
7	масло сл.	2	2			2	2	0,02	0,02	1,45	1,45	0,03	0,03	13,24	13,24
8	чеснок	2	2	16		1,7	1,7	0,11	0,11	0,01	0,01	0,56	0,56	2,53	2,53
	итого:					200	150	8,01	6,32	3,43	3,03	13,83	10,98	117,5	95,73

Технология приготовления: Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 мин. При подготовке мяса - курицы к варке внутренний жир, пленки, крылья, ножки нижнего коленного сустава на 1 см., кожу на шейке, и удаляют. Готовый бульон процеживают. В кипящий бульон, приготовленный на мясо - курицы, кладут нашинкованный брусочками картофель, припущенные с маслом сливочным репчатый лук, свежемороженые овощи (после дефростации), томат. Варят 15 мин. За 3 мин. до готовности вводят сметану, рубленый зеленый лук, чеснок и доводят до кипения.

Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карта № 59

Наименование кулинарного изделия: «**Жаркое по домашнему с говядиной**»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

Выход: 220/200

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	Ясли								
1	картофель	200	185	30	3	135,8	125,6	2,8	2,59	0,56	0,52	24,24	22,42	112,0	103,6
2	морковь	30	20	20	8	22	14,7	0,33	0,22	0,02	0,02	2,36	1,57	11,0	7,34
3	Говядина 1 катег.	75	75	20	20	48	48	11,34	11,34	3,18	3,18	0	0	78,0	78,0
3	лук-репка	15	12	16	20	10	8	0,18	0,13	0	0	1,31	1,0	5,17	3,94
4	томат	2	2			2	2	0,10	0,10	0	0	0,38	0,38	1,98	1,98
7	масло сл.	5	5			5	5	0,05	0,05	3,63	3,63	0,07	0,07	33,10	33,10
8	Масло растит.	2	2			2	2	-	-	-	-	2,0	2,0	37,20	37,20
	итого:					220	200	14,8	14,43	7,39	7,35	30,36	27,44	278,45	265,16

Технология приготовления: Картофель, морковь нарезать крупными кубиками, обжарить, добавить сырой рубленый репчатый лук и перемешать. Мясо обжарить, добавить бульон и тушить до готовности. Затем соединить с картофелем и тушить до готовности.
Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 60

Наименование кулинарного изделия: «Биточки из оленины»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 80/60

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дно й обр або тки	% теп лово й обр або тки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			Сад	ясли								
1	оленина б/к	80	66	15	20	54	44,8	13,6	11,2	2,38	1,96	-	-	74,8	61,6
2	лук-репка	10	8	16	20	6,7	5,3	0,12	0,09	-	-	0,87	0,67	3,44	2,62
3	хлеб пшеничный	10	5	-	-	10	5	0,55	0,27	0,08	0,04	4,13	2,07	20,0	10,0
4	масло растит.	3	2	-	-	3	2	-	-	-	-	3,0	2,0	26,97	17,98
5	мука пшеничная	5	4	-	-	5	4	0,47	0,38	0,05	0,04	3,5	2,8	16,7	13,36
6	яйцо	1/8	1/8			5	5	0,63	0,63	0,5	0,5	0,04	0,04	7,35	7,35
7	соль	0,5	0,5												
	итого:					80	60	15,37	12,57	3,01	2,54	11,54	7,58	149,26	112,91

Технология приготовления: Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в воде, яйцом, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют биточки (кругло-приплюснутая форма, толщиной 2-2,5 см). Панируют в муке и выкладывают на смазанный растительным маслом противень. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 61

Наименование кулинарного изделия: «Гуляш из оленины»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 80/60

n/ n №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	оленина б/к	80	66	15	20	54,4	44,8	13,6	11,2	2,38	1,96	-	-	74,8	61,6
2	лук-репка	10	8	16	20	6,7	5,3	0,12	0,09	-	-	0,87	0,67	3,44	2,62
3	мука в/с	5	3	1	-	5	3	0,47	0,28	0,05	0,03	3,5	2,10	16,7	10,02
5	томат	2	2	-	-	2	2	0,10	0,10	-	-	0,38	0,38	1,98	1,98
6	масло растит.	3	2	-	-	3	2	-	-	-	-	3,0	2,0	26,97	17,98
7	морковь	15	12	20	8	11	8,8	0,17	0,13	0,01	0,01	1,18	0,94	5,5	4,4
	итого:					80	60	14,46	11,8	2,44	2,0	8,93	6,09	129,39	98,6

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 62

Наименование кулинарного изделия: «Оладьи печеночные»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 70/60

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	печень гов.	80	60	17	32	45,1	33,8	13,48	10,11	2,41	1,81	2,58	1,94	89,64	67,23
2	мука в/с	7	7	1	-	7	7	0,66	0,66	0,07	0,07	4,9	4,9	23,38	23,38
3	яйцо	1/5	1/5			8	8	1,01	1,01	0,8	0,8	0,06	0,06	11,76	11,76
4	лук-репка	10	8	16	20	6,7	5,3	0,12	0,09	-	-	0,87	0,67	3,44	2,62
5	масло раст.	6	4	-	-	5	4	-	-	-	-	5,99	4,0	53,94	35,96
	итого:					70	60	15,27	11,87	3,28	2,68	14,4	11,57	182,16	140,95

Технология приготовления: Зачищенную от пленок печень нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют муку, яичный желток, солят, хорошо выбивают. Белок взбивают в густую пену и вводят в массу, слегка перемешивают, выкладывают столовой ложкой оладьи на противень и запекают, затем прогревают на слабом огне. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 63

Наименование кулинарного изделия: «Рыба запеченная с картофелем по-русски (треска)»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/180

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% теп лой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	треска	80	80	27	18	47,8	47,8	10,45	10,45	0,37	0,37	0	0	47,89	47,89
2	картофель	150	150	30	3	101,8	101,8	2,10	2,10	0,42	0,42	18,18	18,18	84,0	84,0
3	молоко св 2,7%	15	15			15	15	0,45	0,45	0,41	0,41	0,71	0,71	8,25	8,25
4	масло слив	4	4			4	4	0,04	0,04	2,9	2,9	0,06	0,06	26,48	26,48
5	масло раст.	2	2			2	2	-	-	-	-	2,0	2,0	17,98	17,98
6	лук-репка	12	12	16	20	8	8	0,14	0,14	-	-	1,04	1,04	4,10	4,10
	итого:					200	180	13,18	13,18	4,1	4,1	21,99	21,99	188,7	188,7

Технология приготовления: Мякоть рыбы отделяют от костей, нарезают на порции, солят и припускают на смазанной маслом сковороде с небольшим количеством воды. Картофель отваривают, складывают на лист, заправляют маслом, сверху укладывают куски рыбы, заливают молочным соусом и запекают в духовке при температуре 240-250 градусов в течение 30-40мин. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 64

Наименование кулинарного изделия: «Котлета рыбная»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 80/60

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% теп лой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	рыба минтай	100	80	27	18	59,8	47,8	12,54	10,03	0,58	0,47	0	0	59,13	47,30
2	хлеб пшён.	10	5	-	-	10	5	0,55	0,27	0,08	0,04	4,13	2,07	20,0	10,0
3	яйцо	1/8	1/8			5	5	0,63	0,63	0,5	0,5	0,04	0,04	7,35	7,35
4	лук-репка	10	8	16		8,4	6,7	0,12	0,09	-	-	0,87	0,7	3,44	2,75
5	масло раст.	3	3			3	3	-	-	-	-	3,0	3,0	26,97	26,97
6	мука	5	4					0,47	0,38	0,05	0,04	3,5	2,8	16,7	13,36
7	вода	10	10	-	-										
	итого:					80	60	14,31	11,4	1,21	1,05	11,37	10,67	133,59	107,73

Технология приготовления: Рыбу почистить, вымыть, отделить мясо от костей и кожи, пропустить через мясорубку вместе с бланшированным репчатым луком, размоченным хлебом. Фарш посолить, добавить яйцо, все тщательно перемешать, сформировать котлеты. Изделия выложить на смазанный растительным маслом противень, добавить немного горячей воды и поставить в духовку на 20 - 30 минут. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 65

Наименование кулинарного изделия: «Сельдь филе с луком»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 55/40

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% теп лой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	сельдь м/с	94	74	52	-	45	35	6,3	4,97	6,75	5,3	-	-	85,9	67,8
2	лук-репка	10	8	16	-	8,4	6,7	0,12	0,09	-	-	0,87	0,67	3,44	2,62
3	масло раст.	2	2	-	-	2	2	-	-	-	-	2,0	2,0	17,98	17,98
	итого:					55	40	6,42	5,06	6,75	5,3	2,87	2,67	107,32	88,4

Технология приготовления: Рыбу почистить, вымыть, отделить мясо от костей и кожи, нарезать ломтиками. Лук очистить и нашинковать тонкими колечками. Перемешать сельдь с луком и заправить растительным маслом.

Технологическая карточка № 67

Наименование кулинарного изделия: «Компот из свежемороженых ягод (черная смородина)»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	св. зам. Ягоды (черная смородина)	26	22	-	-			0,26	0,22	0,05	0,04	1,58	1,34	7,8	6,6
2	сахар	10	10	-	-							9,98	9,98	37,9	37,9
	итого:					200	150	0,26	0,22	0,05	0,04	11,56	11,32	45,7	44,5

Технология приготовления: Воду с сахаром кипятят, опускают в кипящую воду подготовленные промытые ягоды, доводят до кипения под крышкой и остужают. Температура подачи 15 градусов.

Технологическая карточка № 68

Наименование кулинарного изделия: «Кисель из свежемороженых ягод(черная смородина)»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		Масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	св. зам. Ягоды (черная смородина)	26	22	-	-			0,26	0,22	0,05	0,04	1,58	1,34	7,8	6,6
2	сахар	8	8	-	-							7,98	7,98	30,32	30,32
3	Крахмал	10	10					0,07	0,07	-	-	8,05	8,05	30,0	30,0
	итого:					200	150	0,33	0,29	0,05	0,04	17,61	17,37	68,12	66,92

Технология приготовления: Воду с сахаром кипятят, опускают в кипящую воду подготовленные промытые ягоды, доводят до кипения под крышкой и остужают. Температура подачи 15 градусов.

Технологическая карточка № 69

Наименование кулинарного изделия: «Кисель из замороженной черной смородины»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200 / 150

п / №	наименование продукта	БРУТТО		% холодной обработки	% тепловой обработки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	черная смородина	26	22	-	-			0,26	0,22	0,05	0,04	1,58	1,34	7,8	6,6
2	крахмал	10	10	-	-			0,07	0,07			8,05	8,05	30,0	30,0
3	сахар	10	10	-	-							9,98	9,98	37,90	37,9
	итого:					200	150	0,33	0,29	0,05	0,04	19,61	19,37	75,7	74,5

Технология приготовления: Ягоду перебирают, промывают, ошпаривают кипятком, отжимают сок, а отжимки кипятят 5-10 минут, процеживают, в отвар добавляют сахар, ставят на огонь. Крахмал смешивают с отжатым соком, выливают в кипящий отвар и хорошо перемешивая, доводят до кипения, но не кипятят. Готовый кисель разливают в стаканы и остужают.

Технологическая карточка №70

Наименование кулинарного изделия: «Компот из замороженной вишни»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/ 150

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холодной обработки	% тепловой обработки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	вишня	26	22	-	-			0,2	0,17	0,13	0,11	2,93	2,48	15,6	13,2
2	сахар	7	6	-	-			-	-	-	-	6,98	5,99	26,53	22,74
	итого:					200	150	0,2	0,17	0,13	0,11	9,91	8,47	42,13	35,94

Технология приготовления: Воду с сахаром кипятят, опускают в кипящую воду подготовленные промытые ягоды, доводят до кипения под крышкой и остужают.

Технологическая карточка № 71

Наименование кулинарного изделия: «Кисель из замороженной вишни»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200 / 150

п / №	наименование продукта	БРУТТО		% холодной обработки	% тепловой обработки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	вишня	26	22	-	-			0,2	0,17	0,13	0,11	2,93	2,48	15,6	13,2
2	крахмал	10	10	-	-			0,07	0,07			8,05	8,05	30,0	30,0
3	сахар	8	8	-	-							9,98	9,98	37,90	37,9
	итого:					200	150	0,27	0,24	0,13	0,11	20,96	20,51	83,5	81,1

Технология приготовления: Ягоду перебирают, промывают, ошпаривают кипятком, отжимают сок, а отжимки кипятят 5-10 минут, процеживают, в отвар добавляют сахар, ставят на огонь. Крахмал смешивают с отжатым соком, выливают в кипящий отвар и хорошо перемешивая, доводят до кипения, но не кипятят. Готовый кисель разливают в стаканы и остужают.

Технологическая карточка № 72

Наименование кулинарного изделия: «Блинчики дрожжевые с джемом»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 130/120 30/20

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		Масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	Сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	мука в/с пшен.	65	60	1	-	65	60	6,11	5,64	0,65	0,6	45,5	42,0	217,10	200,4
2	яйцо	1/8	1/8	-	-	5	5	0,63	0,63	0,5	0,5	0,04	0,04	7,35	7,35
3	сахар	3	2	-	-	3	2	-	-	-	-	2,99	2,0	11,37	7,58
4	масло растительн.	7	4	-	-	7	4	-	-	-	-	6,99	4,0	62,93	35,96
5	Масло сливочное	3	3			3	3	0,03	0,03	2,18	2,18	0,04	0,04	19,86	19,86
6	молоко св.2,7%	65	60	-	-	65	60	1,95	1,8	1,76	1,62	3,07	2,83	35,75	33,0
7	дрожжи	1,2	1	-	-	1,2	1	0,46	0,38	0,06	0,05	0,46	0,38	3,54	2,95
8	Джем (малиновый)	30	20			30	20	0,09	0,06	-	-	20,4	13,6	81,9	54,6
9	вода	45	40												
	итого:					130/ 30	120/ 20	9,27	8,54	5,15	4,95	79,49	64,89	439,8	361,7

Технология приготовления: Сахар, соль, растворенные дрожжи разводят теплым молоком, перемешивают с мукой и ставят в теплое место для брожения на 1,5-2 часа. Жарят на хорошо разогретом растительном масле с обеих сторон. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 73

Наименование кулинарного изделия: «Пюре гороховое»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

Выход: 140/120

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% теп лой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	горох сух.	40	35	1	в 2 р	80	70	9,2	8,05	0,4	0,35	21,20	18,55	124,0	108,5
2	масло сл.	5	4	-	-	5	4	0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
3	морковь	35	30	20	8	25,7	22	0,39	0,33	-	-	2,75	2,36	12,84	11,0
4	молоко св. 2,7%	30	25	-	-	30	25	0,9	0,75	0,81	0,68	1,42	1,18	16,5	13,75
	итого:					140	120	10,54	9,17	4,84	3,93	25,44	22,15	186,44	159,73

Технология приготовления: Горох предварительно промывают, замачивают в холодной воде в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (2,5 л на 1кг. бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом огне, на непрерывном кипении 60-90 мин., отваривают и протирают в горячем виде. Морковь припускают, протирают и соединяют с протертым горохом, добавляют растопленное сливочное масло и кипяченое молоко и прогревают 10 -15 минут. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 74

Наименование кулинарного изделия: «Масло сливочное»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 4/3

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	масло сливочное	4	3	-	-	4	3								
	итого:					4	3	0,04	0,03	2,9	2,18	0,06	0,04	26,48	19,86

Технологическая карточка № 75

Наименование кулинарного изделия: «Сыр «Голландский»»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 12/ 8

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	сыр	12	8	-	-										
	итого:					12	8	3,01	2,0	3,1	2,06	-	-	40,6	26,95

Технологическая карточка № 76

Наименование кулинарного изделия: «Яйцо отварное»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 40/40

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	яйцо отварное	40	40	-	-	40	40								
	итого:					40	40	5,01	5,01	4,23	4,23	0,45	0,45	61,6	61,6

Технология приготовления: *Вымытые и обработанные яйца опустить в кипящую подсоленную воду и варить на сильном огне 8-10 минут. Вынуть и немедленно опустить в холодную воду. При более продолжительной варке белок делается слишком твердым, а желток теряет свою ярко-желтую окраску.*

Технологическая карточка № 77

Наименование кулинарного изделия: «Картофель отварной»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 130/120

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	картофель	185	170	30	3	125,6	115,4	2,59	2,38	0,52	0,48	22,42	20,6	103,6	95,20
2	масло сл.	5	4	-	-	5	4	0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
	итого:					130	120	2,64	2,42	4,15	3,38	22,49	20,66	136,7	121,68

Технология приготовления: Картофель отварить, добавить растопленное сливочное масло, встряхнуть. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 78

Наименование кулинарного изделия: «Гречка рассыпчатая»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 130/115

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дой обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	гречка	50	45	1	в 2,5 раза			6,3	5,67	1,65	1,48	31,05	27,8	167,5	150,75
2	масло сливоч.	5	4					0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
	итого:					130	115	6,35	5,71	5,28	4,38	31,12	27,86	200,6	177,23

Технология приготовления: Гречку перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду. Доводят до готовности на пару или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов в течение 1-1,5 часа. Затем вливают сливочное масло, взрыхляют поварной вилкой, уваривают еще 3-4 мин. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 79

Наименование кулинарного изделия: «Рис отварной рассыпчатый»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 140/120

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	рис	45	40	1				1,21	1,08	0,13	0,11	12,68	11,27	58,50	52,0
2	масло сливоч.	5	4					0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
	итого:					140	120	1,26	1,12	3,76	3,01	12,75	11,33	91,6	78,48

Технология приготовления: Рис перебирают, промывают многократно в теплой воде. Приготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом огне. Когда зерна набухают и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют горячим сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 градусов 5-7 минут. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 80

Наименование кулинарного изделия: «Котлета куриная»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 80/60

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дно й обр або тки	% теплов ой обрабо тки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Кура 1 кат.	120	100	39	28+6	49,5	41,2	15,6	13,0	2,24	1,87	-	-	86,87	72,59
2	лук-репка	10	8	16	8	7,7	6,1	0,12	0,09	-	-	0,87	0,67	3,44	2,62
3	хлеб пшеничный	10	5	-	-	10	5	0,55	0,27	0,08	0,04	4,13	2,07	20,0	10,0
4	масло растит.	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	4,0	3,0	35,96	26,97
5	мука пшеничная	7	5	-	-	7	5	0,66	0,47	0,07	0,05	4,9	3,5	23,38	16,7
6	яйцо	1/8	1/8			5	5	0,63	0,63	0,5	0,5	0,04	0,04	7,35	7,35
	итого:					80	60	17,56	14,46	2,89	2,46	13,94	9,28	177,0	136,23

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, обваливают в муке и укладывают на смазанный растительным маслом противень, подливают горячей воды и припускают до готовности 15-20мин. Температура 65 градусов.

Технологическая карточка № 81

Наименование кулинарного изделия: «Рыба тушеная в томате»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 80/60 30/30

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% теп лой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	рыба треска	135	100	27	18	80	59,86	17,63	13,07	0,62	0,46	-	-	80,77	59,86
2	лук-репка	15	12	16	20	10	8	0,18	0,14	-	-	1,3	1,04	5,17	4,10
3	масло раст.	4	4			4	4	-	-	-	-	4,0	4,0	35,96	35,96
4	морковь	25	25	20	8	18,4	18,4	0,28	0,28	-	-	1,97	1,97	9,17	9,17
5	мука	3	3			3	3	0,28	0,28	0,03	0,03	2,10	2,10	10,02	10,02
6	томат	2	2			2	2	0,10	0,10	-	-	0,38	0,38	1,98	1,98
	итого:					80/30	60/30	18,47	13,87	0,65	0,49	9,75	9,49	143,07	121,09

Технология приготовления:

Рыбу разделяют на филе с кожей без кости, нарезают порционными кусками, обваливаем в муке, укладывают на противень, смазанный растительным маслом, выкладываем слоями пассированную морковь, бланшированный репчатый лук, томатную пасту. Тушение в духовке до готовности 25-30 мин. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 82

Наименование кулинарного изделия: «Овощное рагу с мясом птицы»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 220/190

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% теп лой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Филе бедра	65	55	11,5	2,8	41,4	35	11,04	9,33	0,4	0,34	-	-	48,3	40,8
2	картофель	110	110	30	3	74,69	74,69	1,54	1,54	0,31	0,31	13,33	13,33	61,60	61,60
3	капуста св.	110	90	20	20	69,5	51,2	1,52	1,25	0,22	0,18	5,02	4,10	23,76	19,44
4	морковь	30	20	20	20	19,2	12,8	0,33	0,22	-	-	2,36	1,57	11,0	7,34
5	лук-репка	15	12	16	20	10	8,0	0,18	0,14	-	-	1,31	1,04	5,17	4,10
6	томат	5	3	-	-	5	3	0,24	0,14	-	-	0,95	0,57	4,95	2,97
7	масло сл.	5	4	-	-	5	4	0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
8	масло раст.	2	2			2	2			-	-	2,0	2,0	17,98	17,98
	итого:					220	190	14,9	12,52	4,56	3,73	25,04	22,67	205,86	180,71

Технология приготовления: Подготовленную индейку отваривают целиком, отделяют от жилочек, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 мин. Оставляют в бульоне. Очищенные и вымытые овощи нарезают кубиками или дольками, припущенную морковь, пассерованный репчатый лук, капусту тушат, картофель обжаривают на растительном масле. Добавляют томат и все вместе тушат под крышкой 15-20 минут. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 83

Наименование кулинарного изделия: «Салат из свежей капусты и зеленого горошка»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 60/40

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% теп лой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	капуста св.	45	30	20	-	36	24	0,62	0,42	0,09	0,06	2,05	1,37	9,72	6,48
2	морковь	15	12	20	-	12	9	0,17	0,13	-	-	1,18	0,89	5,5	4,13
3	лук-репка	5	4	16	-	4,2	3	0,06	0,04	-	-	0,44	0,31	1,72	1,23
4	масло раст	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	4,0	3,0	35,69	26,97
5	Зеленый горошек	10	8	35		6,5	5,2	0,29	0,23	0,02	0,02	0,82	0,65	4,49	3,59
	итого:					60	40	1,14	0,82	0,11	0,08	8,49	6,22	57,12	42,4

Технология приготовления: Капусту шинкуют, солят, перетирают. Добавляют обработанную и нашинкованную на терке морковь, рубленый лук, зеленый горошек и заправляют маслом.

Технологическая карточка № 84

Наименование кулинарного изделия: «Салат «Осень»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 60/40

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	капуста св.	40	25	20	-	32	20	0,55	0,35	0,08	0,05	1,82	1,14	8,64	5,40
2	морковь	15	12	20	-	12	9	0,17	0,13	-	-	1,18	0,89	5,5	4,13
3	лук-репка	4	4	16	-	3	3	0,04	0,04	-	-	0,31	0,31	1,23	1,23
4	масло раст	2	2	-	-	2	2	-	-	-	-	2,0	2,0	17,98	17,98
5	Зеленый горошек	18	12	35		11,7	7,8	0,52	0,34	0,04	0,03	1,47	0,98	8,07	5,38
	итого:					60	40	1,28	0,86	0,12	0,08	6,78	5,32	41,42	34,12

Технология приготовления: Капусту шинкуют, солят, перетирают. Добавляют обработанную и нашинкованную на терке морковь, рубленый лук, зеленый горошек и заправляют маслом.

Технологическая карточка № 85

Наименование кулинарного изделия: «Салат «Витаминный»»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 90/80

n/№	наименование продукта	БРУТТО		% холодной обработки	% тепловой обработки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	морковь	105	95	20	-	84	76	1,17	1,06	-	-	8,26	7,47	38,51	34,84
2	сахар	4	2	-	-	4	2					3,99	2,0	15,16	7,58
3	масло раст.	2	2	-	-	2	2					2,0	2,0	17,98	17,98
	итого:					90	80	1,17	1,06	-	-	14,25	11,47	71,65	60,4

Технология приготовления: Морковь почистить, ошпарить, потереть на тёрке, добавить сахар, заправить растительным маслом и перемешать.

Технологическая карточка № 86

Наименование кулинарного изделия: «Салат «Морковь тертая с сахаром и лимонным соком»»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 100/95

n/№	наименование продукта	БРУТТО		% холодной обработки	% тепловой обработки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		Масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	морковь	118	114	20	-	94	91	1,31	1,27	-	-	9,24	8,95	43,10	41,72
2	сахар	4	2	-	-	4	2					3,99	2,0	15,16	7,58
3	масло раст.	2	2	-	-	2	2					2,0	2,0	17,98	17,98
4	лимон	10	8	30		7	6	0,06	0,05	0,01	0,01	0,21	0,18	2,38	2,04
	итого:					100	95	1,37	1,32	0,01	0,01	15,44	13,13	78,62	69,32

Технология приготовления: Морковь почистить, ошпарить, потереть на тёрке, добавить сахар, выдавить лимонный сок, заправить растительным маслом и перемешать.

Технологическая карточка № 87

Наименование кулинарного изделия: «Кабачковая икра»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 60/40

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		%	%	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли	холо дной обра ботк и	тепл овой обра ботк и	сад	ясли								
1	кабачковая икра	60	40	-	-	60	40								
	итого:					60	40	-	-	4,2	2,8	4,2	2,8	54,0	36,0

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15° С.

Технологическая карточка № 88

Наименование кулинарного изделия: «Огурец соленый»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 50/40

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% теп ловой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	огурец соленый	55	45	10	-	49,5	40,5								
	итого:					50	40	0,39	0,32	0,04	0,04	0,84	0,68	5,44	4,45

Технология приготовления: Обработанные, промытые соленые огурцы, нарезают на порции и подают.

Технологическая карточка № 89

Наименование кулинарного изделия: «Соленый огурец»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 50/35

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% теп ловой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	огурец соленый	55	39	10	-	50	35								
	итого:					50	35	0,39	0,28	0,04	0,03	0,84	0,59	5,44	3,85

Технология приготовления: Обработанные, промытые соленые огурцы, нарезают на порции и подают.

Технологическая карточка № 90

Наименование кулинарного изделия: «Салат зимний»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 60/40

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	картофель	50	30	30	3	33,9	20,3	0,68	0,41	0,14	0,08	5,87	3,51	27,12	16,24
2	лук-репка	5	4	16	-	4	3	0,06	0,04	-	-	0,42	0,31	1,64	1,23
3	огурец соленый	10	9	10	-	9	8,1	0,07	0,06	0	0	0,15	0,13	0,99	0,89
4	морковь	12	10	20	8	8,8	7,3	0,13	0,11	-	-	0,94	0,79	4,4	3,67
5	масло раст.	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	4,0	3,0	35,96	26,97
	итого:					60	40	0,94	0,62	0,14	0,08	11,38	7,74	70,11	49,0

Технология приготовления: Картофель и морковь варят в отдельности, очищают, нарезают небольшими кубиками, соединяют с нарезанным на мелкие кубики соленым огурцом, рубленным луком, солят, заправляют маслом.

Технологическая карточка № 91

Наименование кулинарного изделия: Салат: «Морковно-яблочный»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 100/90

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% теп ловой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	морковь	68	62	20	-	54,4	49,6	0,76	0,69	0,05	0,05	5,35	4,88	24,94	22,74
2	яблоко св.	45	40	12	-	39,6	35,2	0,16	0,14	0,16	0,14	3,88	3,45	18,61	16,54
3	сахар	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	3,99	2,99	15,16	11,37
4	масло раст.	2	2	-	-	2	2	-	-	-	-	2,0	2,0	17,98	17,98
	итого:					100	90	0,92	0,83	0,21	0,19	15,22	13,32	76,69	68,63

Технология приготовления: Обработанную морковь потереть на тёрке, добавить сахар, яблоко, нарезанное мелкими кубиками, заправить растительным маслом и перемешать.

Технологическая карточка № 92

Наименование кулинарного изделия: Печенье «юбилейное»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 30 /15

п / №	наименование продукта	БРУТТО		% холодной обработки	% тепловой обработки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Печенье сдобное	30	15	-	-	30	15								
	итого:					30	15	2,25	1,12	5,4	2,7	20,1	10,0	138,9	69,4

Технологическая карточка № 93

Наименование кулинарного изделия: Печенье «юбилейное»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 20 /15

п / №	наименование продукта	БРУТТО		% холодной обработки	% тепловой обработки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Печенье сдобное	20	15	-	-	20	15								
	итого:					20	15	1,5	1,12	3,6	2,7	20,1	10,0	92,6	69,4

Технологическая карточка № 94

Наименование кулинарного изделия: Конфета молочная

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 20 /20

п / №	наименование продукта	БРУТТО		% холодной обработки	% тепловой обработки	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Конфета молочная	20	20	-	-	20	20								
	итого:					20	20	0,5	0,5	1,2	1,2	15,8	15,8	76,0	76,0

Технологическая карточка № 94

Наименование кулинарного изделия: **Компот из сухофруктов**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

Выход: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	сухофрукты	13	12	-	-			0,28	0,26	0,06	0,05	8,43	7,78	31,72	29,28
2	сахар	6	6	-	-							4,99	4,99	22,74	22,74
	итого:					200,0	150,0	0,28	0,26	0,06	0,05	13,42	12,77	54,46	52,02

Технология приготовления: Сухофрукты перебирают, промывают, заливают холодной водой на несколько часов до варки. Варят в той же воде, в которой они были замочены. Варить 2-3 минуты при температуре 100°C. Помешивая, добавить сахар и варить 3-4 минуты. Снять с огня и дать остыть. Витаминизировать и подавать охлажденным. Температура подачи 15 градусов.

Технологическая карточка № 95

Наименование кулинарного изделия: **Компот из сухофруктов**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

Выход: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	сухофрукты	12	10	-	-			0,26	0,22	0,05	0,04	7,78	6,48	29,28	24,40
2	сахар	6	6	-	-							4,99	4,99	22,74	22,74
	итого:					200,0	150,0	0,26	0,22	0,05	0,04	12,77	11,47	52,02	47,14

Технология приготовления: Сухофрукты перебирают, промывают, заливают холодной водой на несколько часов до варки. Варят в той же воде, в которой они были замочены. Варить 2-3 минуты при температуре 100°C. Помешивая, добавить сахар и варить 3-4 минуты. Снять с огня и дать остыть. Витаминизировать и подавать охлажденным. Температура подачи 15 градусов.

Технологическая карточка № 96

Наименование кулинарного изделия: **Кисель из свежемороженой черной смородины**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и**

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% теп ловой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		Масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	св. зам. Ягоды (черная смородина)	26	22	-	-			0,26	0,22	0,05	0,04	1,58	1,34	7,8	6,6
2	сахар	10	8	-	-							9,98	7,98	37,9	30,32
3	Крахмал	10	10					0,07	0,07	-	-	8,05	8,05	30,0	30,0
	итого:					200	150	0,33	0,29	0,05	0,04	19,61	17,37	75,7	66,92

Технология приготовления: Воду с сахаром кипятят, опускают в кипящую воду подготовленные промытые ягоды, доводят до кипения под крышкой и остужают. Температура подачи 15 градусов.

Технологическая карточка № 97

Наименование кулинарного изделия: «Азу» с отварным картофелем

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 130/120 80/60

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Говядина 1 кат б/к	75	67	20	20	48	42,8	11,34	10,13	3,18	2,84	-	-	78,0	69,68
2	Картофель	185	170	30	3	125,6	115	2,59	2,38	0,52	0,48	22,42	20,6	103,6	95,2
3	Лук-репка	8	6	16	20	5,3	4,0	0,09	0,07	-	-	0,07	0,52	2,75	2,05
4	Морковь	10	8	20	8	7,3	5,8	0,11	0,09	-	-	0,79	0,63	3,67	2,93
5	Томатная паста	2	2			2	2	0,10	0,10	0	0	0,38	0,38	1,98	1,98
6	Мука в/с	3	2	1		2,9	1,9	0,28	0,19	0,03	0,02	2,10	1,4	10,02	6,68
7	Масло сливочное	5	4			5	4	0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
8	Огурец соленый	15	8	10		13,5	7,2	0,1	0,05	0,01	0,007	0,22	0,12	1,48	0,79
9	Масло растит.	3	2			3	2	-	-	-	-	3,0	2,0	26,97	17,98
	итого:					130 /80	120 / 60	14,66	13,05	7,37	6,247	29,05	25,71	261,57	223,77

Технология приготовления: Мясо нарезают кусками толщиной 2-4 см. Подготовленное мясо посыпать солью и тушить на масле. Залить мясо бульоном или водой, добавить пассированный лук, томатную пасту или помидоры, солёные огурцы, морковь и тушить до готовности. Подавать с отварным картофелем. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 98

Наименование кулинарного изделия: «Йогурт»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 180/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Йогурт	180	150	-	-	180	150								
	итого:					180	150	5,58	4,65	4,5	3,75	21,0	17,55	153,0	127,5

Технология приготовления: Из пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10г.

Технологическая карточка № 99

Наименование кулинарного изделия: «Ряженка»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 180/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Ряженка	180	150	-	-	180	150								
	итого:					180	150	74,4	4,5	7,2	6,0	7,56	6,3	117,0	97,5

Технология приготовления: Из пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10г.

Технологическая карточка № 100

Наименование кулинарного изделия: «Кефир»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 180/150

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Кефир	180	150	-	-	180	150								
	<i>итого:</i>					180	150	5,4	4,5	4,86	4,05	8,46	7,05	102,6	85,5

Технология приготовления: Из пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10г.

Технологическая карточка № 101
Наименование кулинарного изделия: Яблоко

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 100/95

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% теп ловой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Яблоко	114	108	12	-	100	95								
	итого:					100	95	0,26	0,24	0,17	0,16	13,81	13,11	52,0	49,4

Технология приготовления: Яблоки перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Технологическая карточка № 102
Наименование кулинарного изделия: Апельсин

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 100/100

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% теп ловой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Апельсин	143	143	30	-	100	100								
	итого:					100	100	0,2	0,2	0,9	0,9	8,1	8,1	43,0	43,0

Технология приготовления: Апельсины перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Технологическая карточка № 103

Наименование кулинарного изделия: Мандарин

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 95/95

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Мандарин	128	128	26	-	95	95								
	<i>итого:</i>					95	95	0,28	0,28	0,09	0,09	2,85	2,85	14,4	14,4

Технология приготовления: Мандарины промывают, очищают от кожуры.

Технологическая карточка № 104

Наименование кулинарного изделия: Мандарин

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 100/95

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Мандарин	136	128	26	-	100	95								
	<i>итого:</i>					100	95	0,3	0,28	0,1	0,09	3,0	2,85	15,2	14,4

Технология приготовления: Мандарины промывают, очищают от кожуры.

Технологическая карточка № 105

Наименование кулинарного изделия: «Хлеб пшеничный»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 30/24

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% теп ловой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	Ясли	сад	ясли	Сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	хлеб пшенич.	30	24	-	-	30	24								
	итого:					30	24	1,64	1,31	0,24	0,19	12,4	9,92	60	48

Технологическая карточка № 106

Наименование кулинарного изделия: Котлета «Говяжья»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 80/60

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Мясо говядина	85	70	20	20	54,4	44,8	12,85	10,58	3,6	2,97	0	0	88,40	72,8
2	хлеб пшен.	10	6	-	-	10	6	0,55	0,33	0,08	0,05	4,13	2,48	20,0	12,0
3	яйцо	1/8	1/8			5	5	0,63	0,63	0,5	0,5	0,04	0,04	7,35	7,35
4	лук-репка	10	8	16		8,4	6,7	0,12	0,09	-	-	0,87	0,7	3,44	2,75
5	масло раст.	3	2			3	2	-	-	-	-	3,0	2,0	26,97	26,97
6	мука	5	4					0,47	0,38	0,05	0,04	3,5	2,8	16,7	13,36
	итого:					80	60	14,62	12,01	4,23	3,56	11,54	8,02	162,86	135,23

Технология приготовления: Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в воде, яйцом, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют овально-приплюснутой формы с заостренными краями (котлеты). Панируют в муке и выкладывают на смазанный растительным маслом противень. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов. Температура подачи 65 градусов.

Технологическая карточка № 107

Наименование кулинарного изделия: «Чай с лимоном с сахаром»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200/150 7/6

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	чай	0,6	0,5	-	-	0,6	0,5								
2	лимон св.	10	8	30		7	6	0,06	0,05	0,01	0,01	0,21	0,18	2,38	2,04
3	сахар	7	6	-	-	7	6	-	-	-	-	6,98	5,99	26,53	22,74
	итого:					200,0	150,0	0,06	0,05	0,01	0,01	7,19	6,17	28,91	24,78

Технология приготовления: В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой. Температура подачи 65°C.

Технологическая карточка № 108

Наименование кулинарного изделия: «Кофейный напиток с молоком»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 200 /150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	кофе злак.	2,4	2	-	-			0,33	0,28	0,35	0,29	0,09	0,08	4,82	4,02
2	молоко 2,7%	100	100	-	-			3,0	3,0	2,7	2,7	4,72	4,72	55,0	55,0
3	сахар	7	6	-	-							6,98	5,99	26,53	22,74
	итого:					200	150	3,33	3,28	3,05	2,99	11,79	9,79	86,35	81,76

Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи 65°C.

Технологическая карточка № 109

Наименование кулинарного изделия: «Чай с сахаром»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	чай	0,6	0,5	-	-	0,6	0,5	-	-	-	-	-	-	-	-
2	сахар	7	5	-	-	7	5	-	-	-	-	6,98	4,99	26,53	18,95
	итого:					200,0	150,0					6,98	4,99	26,53	18,95

Технология приготовления: В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипящей водой. Температура подачи 65°C.

Технологическая карточка № 110

Наименование кулинарного изделия: «Салат из отварной свеклы»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 60/40

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	свекла	75	50	20	8	55	36,8	0,97	0,64	0,1	0,07	5,74	3,82	25,8	17,2
2	лук репчатый	5	4	16	-	4,2	3,3	0,06	0,05	0	0	0,44	0,34	1,72	1,35
3	масло раст.	4	3			4	3	0	0	0	0	4,0	3,0	35,96	26,97
	итого:					60	40	1,03	0,69	0,1	0,07	10,18	7,16	63,48	45,52

Технология приготовления: Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке, соединяют с очищенным и порезанным луком. Заправляют растительным маслом.

Технологическая карточка № 113

Наименование кулинарного изделия: «Салат из отварной свеклы»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 60/40

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	свекла	75	50	20	8	55	36,8	0,97	0,64	0,1	0,07	5,74	3,82	25,8	17,2
2	лук репчатый	5	4	16	-	4,2	3,3	0,06	0,05	0	0	0,44	0,34	1,72	1,35
3	масло раст.	4	3			4	3	0	0	0	0	4,0	3,0	35,96	26,97
	итого:					60	40	1,03	0,69	0,1	0,07	10,18	7,16	63,48	45,52

Примечание: чеснок выписан на 1 блюдо.

Технология приготовления: Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке, соединяют с очищенным и порезанным луком. Заправляют растительным маслом.

Технологическая карточка № 111

Наименование кулинарного изделия: «Чай с сахаром»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	чай	0,6	0,5	-	-	0,6	0,5	-	-	-	-	-	-	-	-
2	сахар	5	4	-	-	5	4	-	-	-	-	4,99	3,99	18,95	15,16
	итого:					200,0	150,0					4,99	3,99	18,95	15,16

Технология приготовления: В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипящей водой. Температура подачи 65°C.

Технологическая карточка № 114

Наименование кулинарного изделия: «Чай с сахаром»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	чай	0,6	0,5	-	-	0,6	0,5	-	-	-	-	-	-	-	-
2	сахар	6	6	-	-	6	6	-	-	-	-	5,99	5,99	22,74	22,74
	итого:					200,0	150,0					5,99	5,99	22,74	22,74

Технология приготовления: В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипящей водой. Температура подачи 65°C.

Технологическая карточка № 112

Наименование кулинарного изделия: «Джем клубничный»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Джем клубничный	15	10	-	-	15	10	-	-	-	-	-	-	-	-
	итого:					15	10					10,2	6,8	40,8	27,2

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Джем (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Технологическая карточка № 115

Наименование кулинарного изделия: «Хлеб пшеничный»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 30/25

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% теп ловой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	Ясли	сад	ясли	Сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	хлеб пшенич.	30	25	-	-	30	25								
	итого:					30	25	1,64	1,37	0,24	0,2	12,4	10,33	60,0	50,0

Технологическая карточка № 116

Наименование кулинарного изделия: «Чай с сахаром»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и
кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД 200/150

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% теп ловой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	чай	0,6	0,5	-	-	0,6	0,5	-	-	-	-	-	-	-	-
2	сахар	7	6	-	-	7	6	-	-	-	-	6,98	5,99	26,53	22,74
	итого:					200,0	150,0					6,98	5,99	26,53	22,74

Технология приготовления: В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипящей водой. Температура подачи 65°C.

Технологическая карточка № 117

Наименование кулинарного изделия: «Сырники со сгущенным молоком»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 115/90 30/20

п/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холо дной обра ботк и	% тепл овой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Творог 9%	100	75	3	12	85	64	15,52	11,63	8,73	6,54	2,91	2,18	155,2	114,14
2	мука в/с	7	5	1	-	7	5	0,66	0,47	0,07	0,05	4,9	3,5	23,28	16,7
3	яйцо	1/8	1/8	-	-	5	5	0,63	0,63	0,5	0,5	0,04	0,04	7,35	7,35
4	сахар	3	3	-	-	3	3	-	-	-	-	2,99	2,99	11,37	11,37
5	масло раст.	3	3	-	-	3	3	-	-	-	-	3,0	3,0	26,97	26,97
6	масло сливоч.	3	2	-	-	3	2	0,03	0,02	2,18	1,45	0,04	0,03	19,86	13,24
7	манка	8	6	-	-	8	6	1,01	0,76	0,08	0,06	5,83	4,37	28,80	21,6
9	сгущенное молоко	30	20	-	-	30	20	1,5	1,0	2,55	1,7	16,8	11,2	96,0	64,0
	итого:					115/30	90/ 20	19,35	14,51	14,11	10,3	36,51	27,31	368,83	275,37

Технология приготовления: Творог пропускают через мясорубку, добавляют в него сахар, яйца,

соль, часть муки, манку и хорошо перемешивают. Из приготовленной массы формируют палочки по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке и обжаривают на масле до золотистого цвета с обеих сторон.

При выдаче добавляют джем.

Технологическая карточка № 118

Наименование кулинарного изделия: «Свекла тушенная со сметаной»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 150 /130

п/п №	наименование продукта	БРУТТО		% холодной обработки	% тепловой обработки	НЕТТО		Белки		Жиры		Углеводы		ККАЛЛ	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	свекла	165	145	5+20	10	113	99	2,01	1,77	0,21	0,19	11,95	10,52	53,75	47,30
2	чернослив	20	18	10	8	16,6	14,9	0,36	0,32	-	-	10,8	9,6	45,0	40,0
4	масло сливоч.	5	4			5	4	0,05	0,04	3,63	2,9	0,07	0,06	33,10	26,48
6	сметана	20	18			20	18	0,57	0,51	3,0	2,7	0,76	0,69	31,80	28,62
	итого:					150	130	2,99	2,64	6,84	5,79	23,58	20,87	163,65	142,4

Технология приготовления: Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают. Чернослив (без косточки) перебирают, промывают несколько раз в тепловой воде. Чернослив промывают в проточной воде, затем замачивают в кипяченой воде до набухания. Набухший чернослив нарезают мелкими кусочками, складывают в кастрюлю вместе отварной свеклой, тушат на медленном огне до полуготовности. Затем добавляют сметану и продолжают тушить до готовности 15-20 минут. Охлаждают. Температура подачи 14 градусов.

Технологическая карточка № 119

Наименование кулинарного изделия: «Хлеб пшеничный»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 24

n/ №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботк и	% теп ловой обра ботк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	Сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	хлеб пшенич.	-	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	итого:					-	24	-	1,31	-	0,19	-	9,92	-	48,0

Технологическая карточка № 120

Наименование кулинарного изделия: Печенье

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

ВЫХОД: 20 /20

n / №	наименование продукта	БРУТТО		% холод ной обра ботки	% теп лов ой обр або тк и	НЕТТО		БЕЛКИ		ЖИРЫ		УГЛЕВОД		ККАЛЛ.	
		масса (гр.)				масса (гр.)		сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли
		сад	ясли			сад	ясли								
1	Печенье сдобное	20	20	-	-	20	20								
	итого:					20	20	1,5	1,5	3,6	3,6	20,1	20,1	92,6	92,6