Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 829

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порц.  | 100 порц.  |
| брутто, г  | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего и 1-го сорта | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| вода | 200 | 200 | 20 | 20 |
| сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**:200/015** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 0,2 | Са (мг) | 2 |
| Жиры (г) | 0 | Mg (мг) | 2 |
| Углеводы (г) | 11,2 | Fe (мг) | 0,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 52 | С (мг) | 4 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5 – 10 минут накрыв. После чего процеживают , доливают кипятком и кладут сахар

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Чай с сахаром и лимоном

Номер рецептуры: 830

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порц.  | 100 порц.  |
| брутто, г  | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего и 1-го сорта | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| вода | 200 | 200 | 20 | 20 |
| сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| лимон | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200/15/7** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 0,2 | Са (мг) | 4 |
| Жиры (г) | 0 | Mg (мг) | 1,2 |
| Углеводы (г) | 13,8 | Fe (мг) | 0,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 56 | С (мг) | 4 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5 – 10 минут накрыв. После чего процеживают , доливают кипятком и кладут сахар. Лимон, нарезанный тонкими кружочками и кладут в стакан перед отпуском.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Чай с молоком

Номер рецептуры: 833

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порц.  | 100 порц.  |
| брутто, г  | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего и 1-го сорта | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| вода | 200 | 200 | 20, | 20,0 |
| сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Молоко сухое 25% | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200/015** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 1,6 | Са (мг) | 66 |
| Жиры (г) | 1,6 | Mg (мг) | 12 |
| Углеводы (г) | 17,3 | Fe (мг) | - |
| Эн. ценность (ккал) | 87 | С (мг) | 0,6 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5 – 10 минут накрыв. После чего процеживают , доливают смесью кипятка с молоком сухим разведенным кипяченным и кладут сахар.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 837

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порц.  | 100 порц.  |
| брутто, г  | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг |
| Кофейный напиток «Дружба», «Экстра» и др. | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Вода кипяченая | 172 | 172 | 17,2 | 17,2 |
| Сахар  | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Молоко сухое 25% | 20,6 | 20,6 | 2,06 | 2,06 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 0,08 | Са (мг) | 120 |
| 10,6Жиры (г) | 1,4 | Mg (мг) | 14 |
| Углеводы (г) | 20,5 | Fe (мг) | 0,1 |
| Эн. ценность (ккал) | 127 | С (мг) | 1,3 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания ( 3…5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют смесь горячего молока сухого и воды и вновь доводят до кипения.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Какао с молоком

Номер рецептуры: 848

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порц.  | 100 порц.  |
| брутто, г  | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг |
| Какао порошок | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Вода кипяченая | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Сахар  | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Молоко сухое 25% | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 3,5 | Са (мг) | 217 |
| 10,6Жиры (г) | 3,4 | Mg (мг) | 24 |
| Углеводы (г) | 23,4 | Fe (мг) | 0,1 |
| Эн. ценность (ккал) | 168 | С (мг) | 0,86 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Какао порошок заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания ( 3…5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют смесь горячего молока сухого и воды и вновь доводят до кипения.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Кисель из ягод свежих

Номер рецептуры: 760

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порц.  | 100 порц.  |
| брутто, г  | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг |
| Смородина черная | 20,4 | 20 | 2,04 | 2 |
| Вода  | 186 | 186 | 18,6 | 18,6 |
| Сахар  | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Крахмал картофельный | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 0,14 | Са (мг) | 12 |
| Жиры (г) | 0 | Mg (мг) | 4 |
| Углеводы (г) | 26,1 | Fe (мг) | 0,6 |
| Эн. ценность (ккал) | 104 | С (мг) | 3 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Смородину перебирают, удаляют плодоножки , моют и протирают. Сок процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1часть мезги 5 – 6 частей воды ), проваривают при слабом кипении 10 – 15 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Компот из свежих яблок

Номер рецептуры: 754

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порц.  | 100 порц.  |
| брутто, г  | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг |
| Яблоки | 45,4 | 40 | 4,54 | 4,0 |
| Вода  | 172 | 172 | 17,2 | 17,2 |
| Сахар  | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 0,14 | Са (мг) | 11 |
| Жиры (г) | - | Mg (мг) | 6 |
| Углеводы (г) | 23,1 | Fe (мг) | 0,8 |
| Эн. ценность (ккал) | 104 | С (мг) | 1,2 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками . Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Готовят сироп : в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают плоды. Варят на слабом огне 6 – 8 мин.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 759

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порц.  | 100 порц.  |
| брутто, г  | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг |
| Сухофрукты | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Сахар | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Вода  | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 0,6 | Са (мг) | 20 |
| 10,6Жиры (г) | - | Mg (мг) | 12 |
| Углеводы (г) | 28,9 | Fe (мг) | 08 |
| Эн. ценность (ккал) | 118 | С (мг) | 6 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Промытые сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности около 30 минут.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Компот из свежих яблок и чернослива

Номер рецептуры: 756

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порц.  | 100 порц.  |
| брутто, г  | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг |
| Яблоки | 45,4 | 40 | 4,54 | 4,0 |
| Чернослив  | 22,2 | 20 | 2,22 | 2,0 |
| Вода  | 172 | 172 | 17,2 | 17,2 |
| Сахар  | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 0,6 | Са (мг) | 12 |
| Жиры (г) | - | Mg (мг) | 4 |
| Углеводы (г) | 28,9 | Fe (мг) | 0,8 |
| Эн. ценность (ккал) | 118 | С (мг) | 5,4 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками . Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной., добавляют сливу, у которой удаляют косточку. Готовят сироп : в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают плоды. Варят на слабом огне 6 – 8 мин.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Компот из кураги

Номер рецептуры: 754

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порц.  | 100 порц.  |
| брутто, г  | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг |
| Курага  | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Вода  | 203 | 203 | 20,3 | 20,3 |
| Сахар  | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 0,9 | Са (мг) | 20 |
| Жиры (г) | - | Mg (мг) | 12 |
| Углеводы (г) | 23,8 | Fe (мг) | 0,8 |
| Эн. ценность (ккал) | 106 | С (мг) | 6 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности 10…20 мин.

.