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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Каша жидкая рисовая молочная с маслом

Номер рецептуры: 350

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 |
| Молоко сухое | 21 | 21 | 2,1 | 2,1 |
| вода | 176 | 176 | 17,6 | 17,6 |
| соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| рис | 30,8 | 30,8 | 3,08 | 3,08 |
| масло сливочное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200/010** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 3,8 | Са (мг) | 121 |
| Жиры (г) | 9,2 | Mg (мг) | 20 |
| Углеводы (г) | 30,1 | Fe (мг) | 0,5 |
| Эн. ценность (ккал) | 238 | С (мг) | 1,3 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рис промывают холодной водой меняя её 3 – 4 раза . Затем рис засыпают в кипящюю воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Каша жидкая рисовая молочная с маслом

Номер рецептуры: 350

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 |
| Молоко сухое | 26,4 | 26,4 | 2,64 | 2,64 |
| вода | 220 | 220 | 22,0 | 22,0 |
| соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| рис | 38,5 | 38,5 | 3,85 | 3,85 |
| масло сливочное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250/010** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 4,75 | Са (мг) | 148 |
| Жиры (г) | 11,5 | Mg (мг) | 25 |
| Углеводы (г) | 37,63 | Fe (мг) | 0,7 |
| Эн. ценность (ккал) | 301,4 | С (мг) | 1,4 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рис промывают холодной водой меняя её 3 – 4 раза . Затем рис засыпают в кипящюю воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Каша вязкая гречневая молочная с

маслом

Номер рецептуры: 345

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 |
| Молоко сухое | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| вода | 160 | 160 | 16,0 | 16,0 |
| соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| гречка | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| масло сливочное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200/010** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 5,9 | Са (мг) | 143,9 |
| Жиры (г) | 8,6 | Mg (мг) | 47,8 |
| Углеводы (г) | 27,5 | Fe (мг) | 1,3 |
| Эн. ценность (ккал) | 191,2 | С (мг) | 0,7 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Гречневую крупу промывают холодной водой . Затем гречку засыпают в кипящюю воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Каша вязкая гречневая молочная с

маслом

Номер рецептуры: 345

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 |
| Молоко сухое | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| вода | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| соль | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| сахар | 7,5 | 7,5 | 0,75 | 0,75 |
| гречка | 62,5 | 62,5 | 6,25 | 6,25 |
| масло сливочное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250/010** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 7,38 | Са (мг) | 179,8 |
| Жиры (г) | 9,75 | Mg (мг) | 59,7 |
| Углеводы (г) | 34,4 | Fe (мг) | 1,6 |
| Эн. ценность (ккал) | 259 | С (мг) | 0,87 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Гречневую крупу промывают холодной водой . Затем гречку засыпают в кипящюю воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Суп молочный с вермишелью

Номер рецептуры: 234

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 |
| молоко сухое 25% | 28 | 28 | 2,8 | 2,8 |
| вода | 230 | 230 | 2,3 | 2,3 |
| вермишель | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| сахар | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход: **250** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 7,41 | Са (мг) | 102,4 |
| Жиры (г) | 7,3 | Mg (мг) | 1 |
| Углеводы (г) | 32,1 | Fe (мг) | 0,4 |
| Эн. ценность (ккал) | 231 | С (мг) | 1 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Вермишель варят в воде до полуготовности 5 – 7 минут. Воду сливают , а вермишель закладывают в кипящую смесь молока и воды и , периодически помешивая, варят до готовности. Кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Каша жидкая пшенная молочная с маслом

Номер рецептуры: 350

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 |
| Молоко сухое | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| вода | 168 | 168 | 168 | 168 |
| соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| пшено | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| масло сливочное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200/010** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 6 | Са (мг) | 163,5 |
| Жиры (г) | 9,2 | Mg (мг) | 49,2 |
| Углеводы (г) | 28,6 | Fe (мг) | 1,5 |
| Эн. ценность (ккал) | 208 | С (мг) | 0,2 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Пшено промывают холодной водой . Затем пшено засыпают в кипящюю воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Каша жидкая пшенная молочная с маслом

Номер рецептуры: 350

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 |
| Молоко сухое | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| вода | 210 | 210 | 21,0 | 21,0 |
| соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| пшено | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| масло сливочное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250/010** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 7,5 | Са (мг) | 204,4 |
| Жиры (г) | 11,5 | Mg (мг) | 61,5 |
| Углеводы (г) | 35,8 | Fe (мг) | 1,9 |
| Эн. ценность (ккал) | 260 | С (мг) | 0,25 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Пшено промывают холодной водой . Затем пшено засыпают в кипящюю воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Каша жидкая овсяная «Геркулес» молочная с сахаром

Номер рецептуры: 350

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 |
| Молоко сухое | 21 | 21 | 2,1 | 2,1 |
| вода | 176 | 176 | 17,6 | 17,6 |
| соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| хлопья «Геркулес» | 30,8 | 30,8 | 3,08 | 3,08 |
| сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200/015** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 8,3 | Са (мг) | 152,2 |
| Жиры (г) | 9,3 | Mg (мг) | 45,2 |
| Углеводы (г) | 41,7 | Fe (мг) | 0,91 |
| Эн. ценность (ккал) | 214,4 | С (мг) | 0,158 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

«Геркулес» засыпают в кипящюю воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске посыпают сахаром.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Каша жидкая овсяная «Геркулес» молочная с сахаром

Номер рецептуры: 350

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 |
| Молоко сухое | 26,4 | 26,4 | 2,64 | 2,64 |
| вода | 220 | 220 | 22,0 | 22,0 |
| соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| хлопья «Геркулес» | 38,5 | 38,5 | 3,85 | 3,85 |
| сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250/015** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 10,3 | Са (мг) | 190,2 |
| Жиры (г) | 11,6 | Mg (мг) | 56,5 |
| Углеводы (г) | 52,1 | Fe (мг) | 1,14 |
| Эн. ценность (ккал) | 264,9 | С (мг) | 0,198 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

«Геркулес» засыпают в кипящюю воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске посыпают сахаром.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Каша вязкая молочная пшеничная с

маслом

Номер рецептуры: 345

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 |
| Молоко сухое | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| вода | 146 | 146 | 14,6 | 14,6 |
| соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| пшеничная крупа | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| масло сливочное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200/010** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 6,0 | Са (мг) | 54 |
| Жиры (г) | 8,4 | Mg (мг) | 20 |
| Углеводы (г) | 33,2 | Fe (мг) | 0,5 |
| Эн. ценность (ккал) | 238 | С (мг) | 1,3 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Гречневую крупу промывают холодной водой . Затем гречку засыпают в кипящюю воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Каша манная молочная вязкая с сахаром

Номер рецептуры: 345

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 |
| Молоко сухое 25% | 21 | 21 | 2,1 | 2,1 |
| Вода | 164 | 164 | 16,4 | 16,4 |
| соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Крупа манная | 44,4 | 44,4 | 4,44 | 4,44 |
| сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200/015** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 8,2 | Са (мг) | 114,7 |
| Жиры (г) | 6,9 | Mg (мг) | 24,5 |
| Углеводы (г) | 39,6 | Fe (мг) | 0,6 |
| Эн. ценность (ккал) | 226 | С (мг) | 3,5 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Крупу манную всыпают в кипящую смесь молока с водой при непрерывном помешивании, добавляют соль и варят до готовности 20 минут.

При отпуске посыпают сахаром.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Каша манная вязкая молочная с сахаром

Номер рецептуры: 345

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 |
| Молоко сухое 25% | 26 | 26 | 2,6 | 2,6 |
| Вода | 205 | 205 | 20,5 | 20,5 |
| соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Крупа манная | 55,5 | 55,5 | 5,55 | 5,55 |
| сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250/015** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 9,7 | Са (мг) | 141,2 |
| Жиры (г) | 8,1 | Mg (мг) | 24,5 |
| Углеводы (г) | 39,41 | Fe (мг) | 0,6 |
| Эн. ценность (ккал) | 274 | С (мг) | 3,5 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Крупу манную всыпают в кипящую смесь молока с водой при непрерывном помешивании, добавляют соль и варят до готовности 20 минут.

При отпуске посыпают сахаром.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Запеканка рисовая с творогом и с соусом.

Номер рецептуры: 315

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 46 | 46 | 4,6 | 4,6 |
| Вода | 94 | 94 | 9,4 | 9,4 |
| Творог | 24,3 | 24 | 2,43 | 2,4 |
| Яйцо куриное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Сахар | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Ванилин | 0,005 | 0,005 | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Мука | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сметана 15 % | 3,6 | 3,6 | 0,36 | 0,36 |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Соус№ 622 | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 150/35** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 10,02 | Са (мг) | 60,6 |
| 27Жиры (г) | 12,3 | Mg (мг) | 27 |
| Углеводы (г) | 50,4 | Fe (мг) | 0,9 |
| Эн. ценность (ккал) | 354 | С (мг) | 0,15 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

**В готовую рассыпчатую и охлажденную до 60-70°С кашу добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 10 минут. Подают запеканку с соусом.**

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Запеканка рисовая с творогом и с соусом.

Номер рецептуры: 315

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 61,3 | 61,3 | 6,13 | 6,13 |
| Вода | 125 | 125 | 12,5 | 12,5 |
| Творог | 32,7 | 32,4 | 3,27 | 3,24 |
| Яйцо куриное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Сахар | 13,3 | 13,3 | 1,33 | 1,33 |
| Ванилин | 0,007 | 0,007 | 0,7 | 0,7 |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 0,53 | 0,53 |
| Мука | 5,3 | 5,3 | 0,53 | 0,53 |
| Сметана 15 % | 4,8 | 4,8 | 0,48 | 0,48 |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Соус№ 622 | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200/50** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 13,1 | Са (мг) | 78,2 |
| 27Жиры (г) | 17,1 | Mg (мг) | 35 |
| Углеводы (г) | 60,4 | Fe (мг) | 1,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 480 | С (мг) | 0,2 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

**В готовую рассыпчатую и охлажденную до 60-70°С кашу добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 10 минут. Подают запеканку с соусом.**

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Соус яблочный

Номер рецептуры: 622

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яблоки свежие | 9 | 7,9 | 0,9 | 0,79 |
| Сахар | 4,4 | 4,4 | 0,44 | 0,44 |
| Крахмал картофельный | 1,05 | 1,05 | 0,105 | 0,105 |
| Кислота лимонная | 0,035 | 0,035 | 0,0035 | 0,0035 |
| Вода | 28 | 28 | 0,28 | 0,28 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 35** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) |  | Са (мг) |  |
| 27Жиры (г) |  | Mg (мг) |  |
| Углеводы (г) |  | Fe (мг) |  |
| Эн. ценность (ккал) | 24 | С (мг) |  |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей (без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течении 6..8 минут в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пюреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Соус яблочный

Номер рецептуры: 622

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яблоки свежие | 12,8 | 11,25 | 1,28 | 1,125 |
| Сахар | 6,25 | 6,25 | 0,625 | 0,625 |
| Крахмал картофельный | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Кислота лимонная | 0,05 | 0,05 | 0,005 | 0,005 |
| Вода | 40 | 40 | 0,4 | 0,4 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 50** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) |  | Са (мг) |  |
| 27Жиры (г) |  | Mg (мг) |  |
| Углеводы (г) |  | Fe (мг) |  |
| Эн. ценность (ккал) | 34 | С (мг) |  |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей (без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течении 6..8 минут в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пюреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть.