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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Бульон костный (куриный)

Номер рецептуры: 183

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 |
| Кости пищевые ( крыло куриное) | 28 | 28 | 2,8 | 2,8 |
| Вода | 230 | 230 | 23,0 | 23,0 |
| Лук репчатый | 2 | 1,6 | 0,2 | 0,16 |
| Морковь | 2 | 1,6 | 0,2 | 0,16 |
| укроп зелень | 1,4 | 1 | 0,14 | 0,1 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 187,5** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 2,4 | Са (мг) | 10,1 |
| Жиры (г) | 5,0 | Mg (мг) | 3,5 |
| Углеводы (г) | 0,12 | Fe (мг) | 0,18 |
| Эн. ценность (ккал) | 54 | С (мг) | 0,30 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1…2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30…40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Суп из овощей с говядиной

Номер рецептуры: 210

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 |
| Вода | 187,5 | 187,5 | 18,75 | 18,75 |
| Капуста белокочанная | 25 | 20 | 2,5 | 2,0 |
| Картофель | 67 | 50 | 6,7 | 5,0 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Горошек зеленый консервированный | 11,5 | 7,5 | 1,15 | 0,75 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| соль | 1 | 1 | 001 | 0,1 |
| Говядина с/м б/к | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250/12,5** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 11,09 | Са (мг) | 65,6 |
| Жиры (г) | 7,58 | Mg (мг) | 38 |
| Углеводы (г) | 28,65 | Fe (мг) | 1 |
| Эн. ценность (ккал) | 143,2 | С (мг) | 12 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду кладут капусту и картофель нарезанные кубиками, пассерованные морковь и лук и варят с момента закипания 10…15 мин, после чего добавляют горошек и варят до готовности. Отварную говядину кладут перед раздачей порционно.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Суп картофельный с рисом и сайрой

Номер рецептуры: 212

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 |
| Вода | 187,5 | 187,5 | 18,75 | 18,75 |
| Крупа рисовая | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Картофель | 100 | 75 | 10,0 | 7,5 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Сайра консервированная натуральная | 26 | 25 | 2,6 | 2,5 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250/025** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 7,5 | Са (мг) | 13 |
| Жиры (г) | 5,7 | Mg (мг) | 21 |
| Углеводы (г) | 12,3 | Fe (мг) | 0,7 |
| Эн. ценность (ккал) | 147 | С (мг) | 1,99 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду кладут крупу, картофель нарезанный кубиками, пассерованные морковь и лук и варят с момента закипания 5…10 мин, после чего добавляют соль и варят до готовности. За 5 мин до окончания варки кладут сайру консервированную, предварительно прокипяченную.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Борщ с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 184

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 |
| Бульон № 183 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Свекла  | 50 | 40 | 5,0 | 4,0 |
| Капуста свежая | 38 | 30 | 3,8 | 3,0 |
| Морковь | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сахар  | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Соль  | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Мука  | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Зелень укропа | 3 | 2,5 | 0,3 | 0,25 |
| Куры  | 25 | 12,5 | 2,5 | 1,25 |
| Сметана 15% | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Выход**: 250/12,5/10** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 3,04 | Са (мг) | 67 |
| Жиры (г) | 9,44 | Mg (мг) | 31 |
| Углеводы (г) | 15,54 | Fe (мг) | 1,3 |
| Эн. ценность (ккал) | 131,8 | С (мг) | 11 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту и варят 10…15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5…10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. Куру отваривают и разделывают, порционируют и кладут непосредственно при раздаче в борщ. Борщ отпускают со сметаной прокипяченной 10 г на порцию .

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Бульон куриный

Номер рецептуры: 183

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 |
| Куры  | 26 | 12,5 | 2,6 | 1,25 |
| Морковь  | 2 | 1,6 | 0,2 | 0,16 |
| Лук репчатый | 2 | 1,6 | 0,2 | 0,16 |
| Зелень укропа | 1,4 | 1 | 0,14 | 0,1 |
| Вода  | 250 | 250 | 25,0 | 25,0 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 2,8 | Са (мг) | 10,8 |
| Жиры (г) | 5,4 | Mg (мг) | 5 |
| Углеводы (г) | 0,16 | Fe (мг) | 0,22 |
| Эн. ценность (ккал) | 62 | С (мг) | 0,34 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1…2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30…40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Рассольник Ленинградский с курой и со сметаной

Номер рецептуры: 206

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 |
| Картофель  | 100 | 75 | 10,0 | 7,5 |
| Крупа перловая | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Морковь  | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Огурцы соленые | 17 | 15 | 1,7 | 1,5 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Бульон куриный № 183 | 187,5 | 187,5 | 18,75 | 18,75 |
| соль | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Куры  | 25 | 12,5 | 2,5 | 1,25 |
| Сметана 15% | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Выход**: 250/12,5/10** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 4,25 | Са (мг) | 38 |
| Жиры (г) | 9,1 | Mg (мг) | 31 |
| Углеводы (г) | 19,84 | Fe (мг) | 0,8 |
| Эн. ценность (ккал) | 157,36 | С (мг) | 12,1 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения. Затем кладут картофель и доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5 – 10 мин вводят припущенные огурцы. Подают со сметаной.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Суп картофельный с горбушей

Номер рецептуры: 208

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 |
| Картофель  | 150 | 112,5 | 15,0 | 11,25 |
| Морковь  | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Маргарин столовый | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Бульон | 175 | 175 | 17,5 | 17,5 |
| Горбуша н/р | 62 | 30 | 6,2 | 3,0 |
| Соль  | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Зелень укропа | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250/30** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 7,6 | Са (мг) | 13 |
| Жиры (г) | 8,9 | Mg (мг) | 21 |
| Углеводы (г) | 18 | Fe (мг) | 0,7 |
| Эн. ценность (ккал) | 138 | С (мг) | 1,99 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рыбу размораживают, разделывают и варят бульон. Бульон используют для приготовления супа, а мясо режут и кладут в суп перед раздачей порционно.

В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют прассерованные овощи с томатом и варят до готовности. За 5…10 мин до окончания варки добавляют специи и соль.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Суп – лапша домашняя с курой

Номер рецептуры: 222

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 |
| Лапша домашняя № 957 | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Курица  | 25 | 12,5 | 2,5 | 1,25 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Морковь  | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| Зелень укропа | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 |
| Маргарин  | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Бульон № 183 | 237,5 | 237,5 | 23,75 | 23,75 |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250/12,5** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 3,9 | Са (мг) | 25 |
| Жиры (г) | 7,2 | Mg (мг) | 17,4 |
| Углеводы (г) | 32,4 | Fe (мг) | 1,1 |
| Эн. ценность (ккал) | 194,6 | С (мг) | 0,5 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон кладут пассерованные морковь и лук и варят с момента закипания 5…8 мин, после чего добавляют домашнюю лапшу и варят до готовности. Зелень и отваренную и порубленную куру кладут перед раздачей порционно.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Лапша домашняя

Номер рецептуры: 957

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 |
| Мука пшеничная | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Мука на подпыл | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Яйцо 1 кат | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| вода | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 20** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

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

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

 Яйца промывают сначала в 1-2% теплом ( с температурой 30 град.) растворе кальцинированной соды, а затем в 0,5% растворе сульфахлорантина Д, ополаскивают в проточной воде не менее 5 минут. Муку пшеничную просеивают.
 В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 минут для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпают мукой и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые в свою очередь, режут поперек полосками длиной 3-4 мм или соломкой.
 Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-50 град.
Для варки лапши на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Бульон костный (куриный)

Номер рецептуры: 183

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 |
| Кости пищевые ( крыло куриное) | 59 | 59 | 5,9 | 5,9 |
| Вода | 291,4 | 291,4 | 29,14 | 29,14 |
| Лук репчатый | 2,5 | 2 | 0,25 | 0,2 |
| Морковь | 2,5 | 2 | 0,25 | 0,2 |
| укроп зелень | 1,8 | 1,3 | 0,18 | 0,13 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 237,5** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 3,0 | Са (мг) | 12,8 |
| Жиры (г) | 6,3 | Mg (мг) | 4,4 |
| Углеводы (г) | 0,15 | Fe (мг) | 0,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 68,4 | С (мг) | 0,38 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные кости курицы заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1…2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30…40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Суп картофельный с горохом

Номер рецептуры: 214

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 |
| Картофель  | 66,75 | 50 | 6,67 | 5,0 |
| Горох лущеный | 20,25 | 20 | 2,02 | 2,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Морковь  | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| Зелень укропа | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 |
| Маргарин  | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Бульон № 183 | 175 | 175 | 17,5 | 17,5 |
| Курица  | 25 | 12,5 | 2,5 | 1,25 |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 9 | Са (мг) | 76 |
| Жиры (г) | 6 | Mg (мг) | 40 |
| Углеводы (г) | 16,1 | Fe (мг) | 2,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 164 | С (мг) | 1 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Картофель нарезают кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят

Горох промывают и кладут в бульон, доводят до кипения. Затем добавляют картофель, пассерованные овощи им варят до готовности. Зелень и отварную и порубленную куру на порции кладут перед раздачей порционно.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Бульон костный (куриный)

Номер рецептуры: 183

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 |
| Кости пищевые ( крыло куриное) | 44 | 44 | 4,4 | 4,4 |
| Вода | 215 | 215 | 2,15 | 2,15 |
| Лук репчатый | 2 | 1,6 | 0,2 | 0,16 |
| Морковь | 2 | 1,6 | 0,2 | 0,16 |
| укроп зелень | 1,4 | 1 | 0,14 | 0,1 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 175** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 2,6 | Са (мг) | 10,9 |
| Жиры (г) | 5,2 | Mg (мг) | 3,8 |
| Углеводы (г) | 0,14 | Fe (мг) | 0,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 58 | С (мг) | 0,34 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные кости курицы заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1…2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30…40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Борщ картофельный с курой и со сметаной

Номер рецептуры: 186

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 |
| Бульон № 183 | 175 | 175 | 20,0 | 20,0 |
| Свекла  | 51 | 40 | 5,1 | 4,0 |
| Картофель  | 68 | 50 | 6,8 | 5,0 |
| Морковь | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сахар  | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Соль  | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Мука  | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Зелень укропа | 3 | 2,5 | 0,3 | 0,25 |
| Куры  | 25 | 12,5 | 2,5 | 1,25 |
| Сметана 15% | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Выход**: 250/12,5/10** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 6,04 | Са (мг) | 87,8 |
| Жиры (г) | 10,1 | Mg (мг) | 31 |
| Углеводы (г) | 16,14 | Fe (мг) | 1,3 |
| Эн. ценность (ккал) | 184,56 | С (мг) | 11,1 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон и варят 10…15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные овощи , томатное пюре. За 5…10 мин до готовности добавляют соль, сахар, специи и зелень. Куру для бульона варят, разделывают и добавляют порционно при раздаче. Подают со сметаной.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Суп картофельный с гречкой и курой

Номер рецептуры: 212

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 |
| Картофель  | 100 | 75 | 10,0 | 7,5 |
| Крупа гречневая | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Морковь  | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Маргарин  | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| бульон № 183 | 187,5 | 187,5 | 18,75 | 18,75 |
| Зелень укропа | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 |
| куры | 25 | 12,5 | 2,5 | 1,25 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250/12,5** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 8,5 | Са (мг) | 26 |
| Жиры (г) | 9 | Mg (мг) | 32 |
| Углеводы (г) | 20,7 | Fe (мг) | 1,9 |
| Эн. ценность (ккал) | 125 | С (мг) | 8,25 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

 Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

 В кипящий бульон кладут промытую крупу, картофель, пассерованные овощи и вварят до готовности. За 5…10 мин до окончания варки кладут соль, специи и зелень. Кур варят и разделывают, порционируют и кладут в суп при раздаче.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Суп картофельный с вермишелью и курой

Номер рецептуры: 215

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 |
| Картофель  | 100 | 75 | 10,0 | 7,5 |
| Вермишель  | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Морковь  | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Маргарин столовый | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Вода | 187,5 | 187,5 | 18,75 | 18,75  |
| Куры  | 25 | 12,5 | 2,5 | 1,25 |
| Соль  | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Зелень укропа | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250/12,5** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 6,9 | Са (мг) | 25 |
| Жиры (г) | 4,5 | Mg (мг) | 25 |
| Углеводы (г) | 25,8 | Fe (мг) | 2,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 183,6 | С (мг) | - |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Овощи нарезают брусочками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон кладут вермишель и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Куру отваривают и разделывают, кладут в суп перед раздачей порционно.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Суп рисовый с курой.

Номер рецептуры: 223

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 |
| Рис | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Бульон № 183 | 250 | 250 | 25,0 | 25,0 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Зелень укропа | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 |
| Курица | 25 | 12,5 | 2,5 | 1,25 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250/12,5** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 5,1 | Са (мг) | 64 |
| Жиры (г) | 9,6 | Mg (мг) | 40 |
| Углеводы (г) | 16,5 | Fe (мг) | 2,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 181 | С (мг) | 1 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Овощи нарезают брусочками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон кладут рис и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи и варят суп до готовности. Куру отваривают и разделывают, кладут в суп перед раздачей порционно.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Бульон костный куриный

Номер рецептуры: 183

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 |
| Куры  | 62,5 | 62,5 | 6,25 | 6,25 |
| Морковь  | 2,5 | 2,0 | 0,25 | 0,2 |
| Лук репчатый | 2,5 | 2,0 | 0,25 | 0,2 |
| Зелень укропа | 1,4 | 1 | 0,14 | 0,1 |
| Вода  | 250 | 250 | 25,0 | 25,0 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 3,5 | Са (мг) | 11,2 |
| Жиры (г) | 6,1 | Mg (мг) | 5,6 |
| Углеводы (г) | 0,2 | Fe (мг) | 0,28 |
| Эн. ценность (ккал) | 68 | С (мг) | 0,4 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные кости курицы заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1…2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30…40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: 216

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 |
| Картофель  | 133,5 | 133,5 | 13,35 | 13,35 |
| Фрикадельки мясные № 190 готовые | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Морковь  | 13 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| Зелень укропа | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 |
| Маргарин  | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Бульон костный говяжий № 183 | 250 | 250 | 25,0 | 25,0 |
| Соль  | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250/35** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 8,1 | Са (мг) | 26 |
| Жиры (г) | 14,6 | Mg (мг) | 15 |
| Углеводы (г) | 17,8 | Fe (мг) | 0,5 |
| Эн. ценность (ккал) | 231,5 | С (мг) | 4,8 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон кладут картофель , нарезанный кубиками или брусочками и доводят до кипения. Добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5…10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль

 Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон , оставшийся после припускания фрикаделек , добавляют в суп.

 Зелень режут и кладут при отпуске.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Фрикадельки мясные

Номер рецептуры: 190

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 |
| Свинина | 47 | 41 | 4,7 | 4,1 |
| Лук репчатый | 4,2 | 3,5 | 0,42 | 0,35 |
| Вода  | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Яйца  | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 35** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 5,58 | Са (мг) | 12 |
| Жиры (г) | 7,8 | Mg (мг) | 7 |
| Углеводы (г) | 0,29 | Fe (мг) | 0,3 |
| Эн. ценность (ккал) | 131,48 | С (мг) | 0,1 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мясо пропускают через мясорубку два-три раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики массой 8…10 грамм припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Бульон костный говяжий

Номер рецептуры: 183

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 |
| Кости говяжьи | 62,5 | 62,5 | 6,25 | 6,25 |
| Морковь  | 2,5 | 2,0 | 0,25 | 0,2 |
| Лук репчатый | 2,5 | 2,0 | 0,25 | 0,2 |
| Зелень укропа | 1,4 | 1 | 0,14 | 0,1 |
| Вода  | 250 | 250 | 25,0 | 25,0 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 3,5 | Са (мг) | 11,2 |
| Жиры (г) | 6,1 | Mg (мг) | 5,6 |
| Углеводы (г) | 0,2 | Fe (мг) | 0,28 |
| Эн. ценность (ккал) | 68 | С (мг) | 0,4 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарубленные и промытые кости заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1…2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30…40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Щи из свежей капусты

Номер рецептуры: 196

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 |
| Капуста белокочанная | 96 | 77 | 9,6 | 7,7 |
| Морковь  | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Зелень укропа  | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 |
| Томатное пюре | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Мука пшеничная | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Бульон говяжий № 183 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Соль  | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 250** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 3 | Са (мг) | 65 |
| Жиры (г) | 2,44 | Mg (мг) | 4 |
| Углеводы (г) | 13,4 | Fe (мг) | 0,8 |
| Эн. ценность (ккал) | 102,64 | С (мг) | 21 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5…10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре с мукой, разведенные бульоном. Куру отваривают и разделывают на порции, которые подают порционно в щи перед раздачей. Щи перед раздачей посыпают зеленью.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Бульон костный говяжий

Номер рецептуры: 183

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 |
| Кости говяжьи | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| Морковь  | 2 | 1,6 | 0,2 | 0,16 |
| Лук репчатый | 2 | 1,6 | 0,2 | 0,16 |
| Зелень укропа | 1,4 | 1 | 0,14 | 0,1 |
| Вода  | 250 | 250 | 25,0 | 25,0 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход**: 200** | -  | -  | -  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 2,8 | Са (мг) | 10,8 |
| Жиры (г) | 5,4 | Mg (мг) | 5 |
| Углеводы (г) | 0,16 | Fe (мг) | 0,22 |
| Эн. ценность (ккал) | 62 | С (мг) | 0,34 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарубленные и промытые кости говядины заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1…2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30…40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.