ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №12.31

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурцы консервированные без уксуса 100

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы соленые	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: банки промывают проточной водой, вытирают насухо, вскрывают. Огурцы нарезают наискось.
Температура подачи: 14±2°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента нарезки.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Продовольственное сырье, пищевые продукты тмпользуемые для приготовления "Плоды свежие", должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический оегламент Таможенного союза О безлпасности пищевой продукции, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безлпасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в десертных тарелках или вазочках или как подгарнировка к 2 блюду, температура подачи 14-16 С. хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Овощи

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурцы консервированные без уксуса 60

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы соленые	60	60	6	6
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: банки промывают проточной водой, вытирают насухо, вскрывают. Огурцы нарезают наискось.
Температура подачи: 14±2°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента нарезки.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Продовольственное сырье, пищевые продукты тмпользуемые для приготовления "Плоды свежие", должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический оегламент Таможенного союза О безлпасности пищевой продукции, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безлпасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в десертных тарелках или вазочках или как подгарнировка к 2 блюду, температура подачи 14-16 С. хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Овощи

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №71.11

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурцы свежие 100

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы.	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: огурцы свежие промывают в проточной воде дважды, отрезают место прикрепления плодоножки, нарезают на порции.
Температура подачи: 14±2°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента подготовки.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Продовольственное сырье, пищевые продукты тмпользуемые для приготовления "Плоды свежие", должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический оегламент Таможенного союза О безлпасности пищевой продукции, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безлпасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в десертных тарелках или вазочках или как подгарнировка к 2 блюду, температура подачи 14-16 С. хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Овощи

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №11.56

Наименование кулинарного изделия (блюда): Горошек консервированный 100

Номер рецептуры: 11

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горошек зеленый консервы	125 (г)	100	12 500 (г)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Зеленый горошек предварительно прокипяченный в собственном соку. Отпускают порционно ,подгарнировкой ко вторым блюдам.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Овощи

Утверждаю: _____

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №11.56

Наименование кулинарного изделия (блюда): Горошек консервированный 60

Номер рецептуры: 11

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горошек зеленый консервы	75 (г)	60	7 500 (г)	6
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Зеленый горошек предварительно прокипяченный в собственном соку. Отпускают порционно ,подгарнировкой ко вторым блюдам.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Овощи

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №604.03

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра кабачковая 100

Номер рецептуры: 604

Наименование сборника рецептур: Лечебное питание (в таблицах и схемах)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Икра кабачковая	100 (г)	100	10 000 (г)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления. Консервы раскладывав на порции

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №604.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра кабачковая 60

Номер рецептуры: 604

Наименование сборника рецептур: Лечебное питание (в таблицах и схемах)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Икра кабачковая	60 (г)	60	6 000 (г)	6
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления. Консервы раскладывав на порции

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №8.07

Наименование кулинарного изделия (блюда): Помидор свежий 60

Номер рецептуры: 8.7

Наименование сборника рецептур: Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры	60 (г)	60	6 000 (г)	6
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Помидоры вымыть, удалить плодоножку, нарезать на порции. Подавать к мясным или рыбным блюдам.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №71.03

Наименование кулинарного изделия (блюда): Помидоры свежие 60

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры	64 (г)	60	6 400 (г)	6
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: помидоры промыть, удалить место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезать на порции.
Температура подачи: 14±2°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Продовольственное сырье, пищевые продукты тмпользуемые для приготовления "Плоды свежие", должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический оегламент Таможенного союза О безлпасности пищевой продукции, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безлпасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в десертных тарелках или вазочках или как подгарнировка к 2 блюду. температура подачи 14-16 С. хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Овощи

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №71.12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Помидоры свежие 100

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры	106,7 (г)	100	10 670 (г)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: помидоры промыть, удалить место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезать на порции.
Температура подачи: 14±2°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Продовольственное сырье, пищевые продукты тмпользуемые для приготовления "Плоды свежие", должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический оегламент Таможенного союза О безлпасности пищевой продукции, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безлпасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в десертных тарелках или вазочках или как подгарнировка к 2 блюду. температура подачи 14-16 С. хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Овощи

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №693

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 693

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	3	3	0,3	0,3
Молоко	100	100	10	10
*Вода	110	110	11	11
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №662.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток 200

Номер рецептуры: 662

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Могильный, Тутельян. Москва, ДеЛи плюс 2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	8	8	0,8	0,8
*Вода	172	172	17,2	17,2
Сахар-песок	20	20	2	2
Молоко 2,5%-ной жирности	50 (г)	50	5 000 (г)	5
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления
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 горячее молоко и вновь доводят до кипения.
Требования к качеству
Внешний вид - кофе налит в посуду для подачи.
Вкус и запах - приятные, кофейные, нежные, хорошо выраженные.
Цвет - бежевый.
Консистенция - жидкая, однородная.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №609

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель Витошка

Номер рецептуры: 609

Наименование сборника рецептур: Справочник-2003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кисель витаминизированный	25 (г)	25	2 500 (г)	2,5
Вода питьевая	195 (г)	195	19 500 (г)	19,5
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Необходимое по норме количество концентратта киселя с витаминами Витошка для детей дошкольного и школьного возраста предварительно тщательно разводят в 1/3 от необходимого по еорме количества холодной воды. оставшуюся рл норме воду доводят до кипения вливают в нее предварительно разведенный концентрат и при постоянном помешивании доводят до кипения. Готовый кисель охлаждают.При подаче кисель разливают в стаканы

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Витамины

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №11.04

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком 200

Номер рецептуры: 11.4

Наименование сборника рецептур: Организация лечебного питания детей в стационарах. Пособие для врачей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай	2	2	0,2	0,2
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Молоко 2,5%-ной жирности	100 (г)	100	10 000 (г)	10
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сладкие блюда готовят из фруктов, ягод, фруктово-ягодных соков, экстрактов, сиропов, варенья, джема, повидла, сливок, консервов (молоко сгущенное, кофе, какао). Фрукты и ягоды используются в натуральном и запеченном виде, в киселях и компотах. Сладкие сорта фруктов и ягод рекомендуются на Диеты №1, 2, 3, 46, 4в, 5, 6,¶7,10, 11, 15; кислые сорта - на Диеты № 8, 9. Кисели и компоты готовят из свежих, сушеных, а также консервированных в сиропе фруктов и ягод.¶Сладкие блюда чаще отпускаются в холодном виде - это компоты, соки, кисели, кремы. К горячим напиткам относятся чай, какао, кофе суррогатное, отвар шиповника.¶На Диеты № 8, 9 сладкие блюда готовят без добавления сахара, заменяя его ксилитом или сорбитом.¶Для улучшения вкусовых качеств компотов и киселей, приготовленных из малокислых фруктов и ягод, допускается использование лимонной кислоты (0,05-0,1 г на порцию). НаДиеты № 1, 1а, 16,4, 5, 5а, 5п лимонная кислота не используется.¶Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75°С, холодных - 10-15°С.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №430

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с повидлом

Номер рецептуры: 430

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, Куткина 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка	50	50	5	5
*Вода	135	135	13,5	13,5
Повидло.	15 (г)	15	1 500 (г)	1,5
Выход готового блюда	-	185/15	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Описание технологии приготовления.
В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье, джем, повидло подают отдельно в розетке.
По второму варианту воду соединяют с сахаром (вареньем, джемом, повидлом) и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).
Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай про-цеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Правила оформления, подачи.
Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи го-рячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного - не выше 14° С.

Характеристика напитка по органолептическим показателям.
- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жид-кость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жид-кость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая- заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №377

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сахар-песок	12	12	1,2	1,2
Чай	1	1	0,1	0,1
* Вода	200	200	20	20
Лимоны	8	7	0,8	0,7
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.
Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.
Температура подачи не ниже 75°С"

Требования к оформлению и подаче блюд:

Температура подачи не ниже 75°С"

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	чай
Основной продукт	Сахар
Основной продукт	Фрукты

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №376

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай из шиповника

Номер рецептуры: 376,388

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный	5 (г)	5	500 (г)	0,5
Шиповник	5	5	0,5	0,5
Сахар-песок	12	12	1,2	1,2
Вода питьевая	200 (г)	200	20 000 (г)	20
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Шиповник перебирают, ошпаривают. Закладывают в котел и доводят до кипения при закрытой крышке, варят 20 минут. Добавляют сахар и настаивают. Заваривают чай и вводят в отвар шиповника через мелкий дуршлаг. Готовый отвар доводят еще раз до кипения, процеживают. Разливают по стаканам. Температура подачи 75°С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Чай из шиповника», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество. Реализация блюда происходит порционно, в стаканах по 180-200 мл. При температуре подачи не менее 75°С. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	чай
Основной продукт	Фрукты
Основной продукт	Сахар

Утверждаю: _____

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №389

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из кураги

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курага	25	25	2,5	2,5
Сахар-песок	10	10	1	1
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
*Вода	203	203	20,3	20,3
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.
Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Курагу варят при слабом кипении 10 — 20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и Порционируют по стаканам. Срок реализации — 2 — 3 часа с момента приготовления.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №307

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из кураги

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Справочник-2003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сахар	20	20	2	2
Курага	20	20	2	2
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, промывают. Подготовленные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Груши сушеные, в зависимости от величины и вида, варят 1-2 часа, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк и курагу - 10-20 минут, изюм - 5-10 минут.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Фрукты
Основной продукт	Сахар

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №346

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из мандаринов 200

Номер рецептуры: 346

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарины	50	50	5	5
Сахар-песок	30	30	3	3
Цедра	6	6	0,6	0,6
*Вода	125	125	12,5	12,5
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками (мандарины можно разделить на дольки), заливают горячим сиропом, доводят до кипения и дают настояться до полного охлаждения. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают.

Требования к качеству
Внешний вид: сироп прозрачный, апельсины или мандарины нарезаны кружочками.
Консистенция: цитрусовых - мягкая, соотношение густой и жидкой части 1:3 или 1:5.
Цвет: оранжевый.
Вкус: апельсина или мандарина, сладкий.
Запах: апельсина или мандарина.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №394

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих яблок

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	61,3	54	6,13	5,4
Сахар-песок	10	10	1	1
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
*Вода	172	172	17,2	17,2
Выход готового блюда	-	200	-	-

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 лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10—12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6 — 8 минут. Быстроразвариваюшиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и Порционируют в стаканы. Срок реализации — 2 — 3 часа с момента приготовления.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток Витаминмзированный Витошка

Номер рецептуры: п/п

Наименование сборника рецептур: Покупные продукты

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода питьевая	190 (г)	190	19 000 (г)	19
напиток Витошка	20 (г)	20	2 000 (г)	2
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящую воду внести смесь сухую с витаминами для напитка Витошка для детей дошкольного и школьного возраста, тщательно перемешать до полного оастворения, снять с плитв. Готовый напиток охдадить. Перед подачей напиток разливают в стаканы

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Витамины

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №342

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из смородины 200

Номер рецептуры: 342М

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина черная свежемороженная	25 (г)	25	2 500 (г)	2,5
Сахар-песок	25	25	2,5	2,5
Вода питьевая	200 (г)	200	20 000 (г)	20
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой , варят 5-8 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.
Температура подачи 14-16°С."

Требования к оформлению и подаче блюд:

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления напитка «Напиток из смородины,200г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.
Реализация блюда происходит порционно, в стаканах по 180-200 мл. При температуре подачи 14-16°С. Хранение в термосах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Фрукты
Основной продукт	Сахар

Утверждаю: _____

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №308

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из изюма

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Справочник-2003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сахар	20	20	2	2
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Изюм	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности. Груши сушеные, в зависимости от величины и вида, варят 1-2 часа, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк и курагу - 10-20 минут, изюм - 5-10 минут.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Сахар

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №676

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: 676

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сахар-песок	20	20	2	2
Вода питьевая	200 (г)	200	20 000 (г)	20
Плоды шиповника	20 (г)	20	2 000 (г)	2
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №609

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель Витошка

Номер рецептуры: 609

Наименование сборника рецептур: Справочник-2003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кисель витаминизированный	25 (г)	25	2 500 (г)	2,5
Вода питьевая	195 (г)	195	19 500 (г)	19,5
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Необходимое по норме количество концентратта киселя с витаминами Витошка для детей дошкольного и школьного возраста предварительно тщательно разводят в 1/3 от необходимого по еорме количества холодной воды. оставшуюся рл норме воду доводят до кипения вливают в нее предварительно разведенный концентрат и при постоянном помешивании доводят до кипения. Готовый кисель охлаждают.При подаче кисель разливают в стаканы

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Витамины

Утверждаю: _____

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №234.03

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты или биточки рыбные (минтай) 90

Номер рецептуры: 234М

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло растительное	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль	0,9	0,9	0,09	0,09
Филе минтая	59,4 (г)	59,4	5 940 (г)	5,94
Хлеб пшеничный	16,2	16,2	1,62	1,62
Молоко	23,4 (г)	23,4	2 340 (г)	2,34
Мука	9	9	0,9	0,9
Выход готового блюда	-	90	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку матрицу с мелкими отверстиями вместе с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом (без корок), добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают Массу охлаждают до 0-2°С и дают постоять 2-3 часа. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу или пароконвекторе 5-10 мин при температуре 160-170°С. Температура подачи 75°С.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Рыба

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №311.15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из куриного филе 90

Номер рецептуры: 311К

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 2016 Кучма

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе куринное	57 (г)	56	5 700 (г)	5,6
Лук репчатый очищенный	2	2	0,2	0,2
Томатная паста	1,8	1,8	0,18	0,18
Масло растительное	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль	0,338	0,338	0,034	0,0338
Мука	2,3	2,3	0,23	0,23
Морковь очищенная	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	90	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком 2х2, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают до 30°С. Бульон сливают, процеживают.
Приготовление соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают кубиком 1х1, пассеруют на масле сливочном, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают теплый бульон 40-60°С (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль. Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.
Температура подачи 75°С

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Филе куринное

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №404.08

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета (особая) 90

Номер рецептуры: 404

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука	15	15	1,5	1,5
Хлеб высший сорт формовой	20	20	2	2
Вода питьевая	21,6 (г)	21,6	2 160 (г)	2,16
Масло растительное	5,4	5,4	0,54	0,54
Соль	1,8	1,8	0,18	0,18
Фарш дом.	64,8 (г)	64,8	6 480 (г)	6,48
Лук репчатый очищенный	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	90	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным кольцом (котлеты), или приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см(биточки) иди плоскоовальной формы, толщиной 1 см(шницели). Котлеты, биточки и шницели можно готовить с добавлением репчатого лука 5 г. Выход изделий при этом не изменяется , так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

Требования к оформлению и подаче блюд:

При отпуске изделий их гарнируют и поливают сливочным маслом или соусом. Котлеты, биточки отпускают по 2 или 1 шт.. шницели- по 1шт.на порцию.Гарниры: каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изд.отварные,картофель отварной. пюре картофельное, картофель жареный(из вареного) , картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, сложный горнир. Соусы -красный основной,сметанный, сметанный с томатом.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Мясо

Утверждаю: _____

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №293.04

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица запеченная 90

Номер рецептуры: 293

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
птица ЦБ	138 (г)	135	13 800 (г)	13,5
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	90	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные тушки Ц.Б. порционируют, солят, кладут на противень сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180С или пароконвектомате при температуре 180-200С до образования золотистой корочки. Температура подачи 75°С

Требования к оформлению и подаче блюд:

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления «Птица запеченная» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.
Реализация блюда происходит порционно, вместе с соусом и гарниром. Либо использоваться как полуфабрикат для других многокомпонентных блюд. При температуре подачи не менее 75°С.
Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	птица ЦБ

Утверждаю: _____

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №426

Наименование кулинарного изделия (блюда): Вареники с картофелем (промышленого производства)

Номер рецептуры: 426

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в ДОУпод редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А. 2015 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вареники (полуфабрикат) промышленного производства заморожен	181	180	18,1	18
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления вареники отвариваются в подсоленной воде небольшими порциями непосредственно перед раздачей . Вареники перед раздачей поливают маслом сливочным предварительно прокипяченным.

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

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №325

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг из творога с рисом молоком сгущенным

Номер рецептуры: 325

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог 9% жирности	151	150	15,1	15
Крупа рисовая	30 (г)	30	3 000 (г)	3
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сметана 20% жирности	5	5	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Молоко сгущенное	20	20	2	2
Яйца кур 1 кат	10 (г)	10	1 000 (г)	1
Выход готового блюда	-	220	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Протертый творог добавляют яйчные челтки растертые с сахаром, охлажденный сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло, соль (яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным правилам и нормам 1498 г.). массу хорошо перемешивают. яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запиканием. Подготовленную массу выкладывают слоем 3 — 4 см на смазанный маслом и сверху смазывают сметаной. Запекают в пароконвектомате при Т 200 гр 15-20 миню Подают с молоком сгущенным. Температура подачи блюда +65°С. Срок реализации — 2 — 3 часа с момента приготовления блюда.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №325.12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг из творога с рисом молоком сгущенным 250/20

Номер рецептуры: 325

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог 9% жирности	185	184	18,5	18,4
Крупа рисовая	40 (г)	40	4 000 (г)	4
Сахар-песок	18	18	1,8	1,8
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Сметана 20% жирности	6	6	0,6	0,6
Соль	1	1	0,1	0,1
Молоко сгущенное	20	20	2	2
Яйца кур 1 кат	10 (г)	10	1 000 (г)	1
Выход готового блюда	-	270	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Протертый творог добавляют яйчные челтки растертые с сахаром, охлажденный сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло, соль (яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным правилам и нормам 1498 г.). массу хорошо перемешивают. яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запиканием. Подготовленную массу выкладывают слоем 3 — 4 см на смазанный маслом и сверху смазывают сметаной. Запекают в пароконвектомате при Т 200 гр 15-20 миню Подают с молоком сгущенным. Температура подачи блюда +65°С. Срок реализации — 2 — 3 часа с момента приготовления блюда.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №595.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гратен картофельный с соусом

Номер рецептуры: 595

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель очищенный п/ф	202	200	20,2	20
Молоко 2,5%-ной жирности	50 (г)	50	5 000 (г)	5
Мука пшеничная 1 с	7	7	0,7	0,7
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	10	10	1	1
Сыр российский	22	22	2,2	2,2
Выход готового блюда	-	230	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель промываем, нарезаем тонкими ломтиками на овощерезке, солим сбрызгиваем маслом растительным, заливаем соусом молочны с добавлением 1/3 сыра от общего обьема (сыр трем на терке), выкладываем в гастроемкости высотой не более 1 см., общий вес на одну гастроемкость 3000 гр. Запекаем в пароконвектомате при Т 190 гр 20 минут, далее оставшийся сыр посыпаем сверху на картофель и запекаем еще 15 мин. до образования золотистой корочки. Остужаем нарезаем на порции. 1 гастроемкость на 10 порций.

Соус молочный - пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавдением воды и вапят 7-10 мин при слабом кипении, затем кладут соль. Костистенция соуса - густая

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №595.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гратен картофельный с соусом 250

Номер рецептуры: 595

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель очищенный п/ф	220	217	22	21,7
Молоко 2,5%-ной жирности	50 (г)	50	5 000 (г)	5
Мука пшеничная 1 с	8	8	0,8	0,8
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	11	11	1,1	1,1
Сыр российский	24	24	2,4	2,4
Выход готового блюда	-	250	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель промываем, нарезаем тонкими ломтиками на овощерезке, солим сбрызгиваем маслом растительным, заливаем соусом молочны с добавлением 1/3 сыра от общего обьема (сыр трем на терке), выкладываем в гастроемкости высотой не более 1 см., общий вес на одну гастроемкость 3000 гр. Запекаем в пароконвектомате при Т 190 гр 20 минут, далее оставшийся сыр посыпаем сверху на картофель и запекаем еще 15 мин. до образования золотистой корочки. Остужаем нарезаем на порции. 1 гастроемкость на 10 порций.

Соус молочный - пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавдением воды и вапят 7-10 мин при слабом кипении, затем кладут соль. Костистенция соуса - густая

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №291.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронные изделия отварные 150

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соль	1,907	1,907	0,191	0,1907
Макаронные изделия	80,2	80,2	8,02	8,02
Масло растительное	8,2	8,2	0,82	0,82
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с маслом раститедбным, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	макаронные изделия
Основной продукт	Жиры растительного происхождения

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №259.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая 150

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	60 (г)	60	6 000 (г)	6
*Вода питьевая	100	100	10	10
Масло сливочное 72.5%	4 (г)	4	400 (г)	0,4
Соль	0,306	0,306	0,031	0,0306
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.
Температура подачи: 65±5° С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Крупа
Основной продукт	Соль
Основной продукт	Жиры животного происхождения

Утверждаю: _____

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №167

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное 150

Номер рецептуры: 167

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель очищенный п/ф	125	125	12,5	12,5
Молоко	22,5 (г)	22,5	2 250 (г)	2,25
Масло сливочное 72.5%	8 (г)	8	800 (г)	0,8
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: при использовании картофеля очищенного сульфитированного, картофель промывают проточной водой, заливают кипятком и проваривают 5-7 минут, после чего отвар сливают. Затем картофель заливают кипящей подсоленной водой (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля) и варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель пропускают через протирочную машину, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко, прокипяченное масло сливочное и тщательно перемешивают.
Температура подачи: 65±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Овощи
Основной продукт	Молоко
Основной продукт	Жиры животного происхождения

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №167.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное 75

Номер рецептуры: 167

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель очищенный п/ф	63	63	6,3	6,3
Молоко	11,3 (г)	11,3	1 130 (г)	1,13
Масло сливочное 72.5%	4 (г)	4	400 (г)	0,4
Соль	0,75	0,75	0,075	0,075
Выход готового блюда	-	75	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: при использовании картофеля очищенного сульфитированного, картофель промывают проточной водой, заливают кипятком и проваривают 5-7 минут, после чего отвар сливают. Затем картофель заливают кипящей подсоленной водой (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля) и варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель пропускают через протирочную машину, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко, прокипяченное масло сливочное и тщательно перемешивают.
Температура подачи: 65±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Овощи
Основной продукт	Молоко
Основной продукт	Жиры животного происхождения

Утверждаю: _____

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №450

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис с овощами 150

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	50 (г)	50	5 000 (г)	5
Морковь	10	10	1	1
Лук репчатый	10	10	1	1
Масло сливочное	15	15	1,5	1,5
Томат-пюре	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Рис перебирают, промывают. Подготовленный рис кладут в подсоленную воду, добавляют сливочное масло (50%) и варят при слабом кипении. Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают. Повторно промывают морковь в проточной воде в течение 5 минут. Очи* шейную сырую морковь мелко режут пассеруют (используют оставшееся масло сливочное) с мелко нарезанным репчатым луком, добавляют томатное пюре, пассеруют 5 — 8 минут. Затем соединяют с отварным рисом и. помешивая, прогревают в течение 10—15 минут. Температура подачи блюда +65°С Срок реализации — 2 — 3 часа с момента приготовления.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №232

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба запеченная в сметаном соусе 90

Номер рецептуры: 232М,330М

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе минтая	58 (г)	58	5 800 (г)	5,8
Мука	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сыр Российский	2 (г)	2	200 (г)	0,2
Масло сливочное 72.5%	3 (г)	3	300 (г)	0,3
Сметана 15%	5 (г)	5	500 (г)	0,5
Мука	3	3	0,3	0,3
Вода питьевая	40 (г)	40	4 000 (г)	4
Выход готового блюда	-	90	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Обработанную рыбу (филе с кожей без костей), нарезанную на порционные куски, обваливают в муке и обжаривают в набольшем количестве растительного масла в течение 2 минут с каждой стороны.
Соус сметанный: Муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская подгорания. Пассированную муку разводят кипяченой теплой водой 70°С и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем вводят соль, сметану прокипяченную, процеживают и доводят до кипения, после чего заливают им жареную рыбу, посыпают тертым сыром, поливают маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу при 160°С 10-15 минут.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Филе куринное
Основной продукт	Сметана

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №232

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба запеченная в сметаном соусе 90

Номер рецептуры: 232М,330М

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе минтая	58 (г)	58	5 800 (г)	5,8
Мука	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сыр Российский	2 (г)	2	200 (г)	0,2
Масло сливочное 72.5%	3 (г)	3	300 (г)	0,3
Сметана 15%	5 (г)	5	500 (г)	0,5
Мука	3	3	0,3	0,3
Вода питьевая	40 (г)	40	4 000 (г)	4
Выход готового блюда	-	90	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Обработанную рыбу (филе с кожей без костей), нарезанную на порционные куски, обваливают в муке и обжаривают в набольшем количестве растительного масла в течение 2 минут с каждой стороны.
Соус сметанный: Муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская подгорания. Пассированную муку разводят кипяченой теплой водой 70°С и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем вводят соль, сметану прокипяченную, процеживают и доводят до кипения, после чего заливают им жареную рыбу, посыпают тертым сыром, поливают маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу при 160°С 10-15 минут.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Филе куринное
Основной продукт	Сметана

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №426.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка с повидлом обсыпная 150

Номер рецептуры: 426

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная в/с	92	92	9,2	9,2
Мука пшеничная в/с	3	3	0,3	0,3
Сахар-песок	18	18	1,8	1,8
Маргарин	23	23	2,3	2,3
Маргарин	3	3	0,3	0,3
Соль	90	90	9	9
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Повидло.	12 (г)	12	1 200 (г)	1,2
*Вода	46	46	4,6	4,6
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Дрожжевое тесто (рец. №405) разделывают на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности углубление, которое заполняют повидлом, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Затем смазывают жиром и посыпают крошкой. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240 °С.
Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито.
Требования к качеству
Внешний вид: форма булочки - овальная, в середине повидло, отделана крошкой. Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет: от золотистого до светло-коричневого.
Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.
Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №426

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка с повидлом обсыпная 100

Номер рецептуры: 426

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная в/с	61,04	61,04	6,104	6,104
Мука пшеничная в/с	2	2	0,2	0,2
Сахар-песок	12	12	1,2	1,2
Маргарин	15,02	15,02	1,502	1,502
Маргарин	2	2	0,2	0,2
Соль	60	60	6	6
Дрожжи прессованные	1,5	1,5	0,15	0,15
Повидло.	8 (г)	8	800 (г)	0,8
*Вода	30,5	30,5	3,05	3,05
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Дрожжевое тесто (рец. №405) разделывают на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности углубление, которое заполняют повидлом, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Затем смазывают жиром и посыпают крошкой. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240 °С.
Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито.
Требования к качеству
Внешний вид: форма булочки - овальная, в середине повидло, отделана крошкой. Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет: от золотистого до светло-коричневого.
Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.
Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №488.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка с курагой и крошкой 150

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная в/с	81	81	8,1	8,1
Мука пшеничная в/с	5	5	0,5	0,5
Сахар-песок	29	29	2,9	2,9
Маргарин	11	11	1,1	1,1
Меланж	9	9	0,9	0,9
Дрожжи	2	2	0,2	0,2
Соль	2	2	0,2	0,2
Курага	30	30	3	3
Масло растительное				
Молоко 2,5%-ной жирности	13,5 (г)	13,5	1 350 (г)	1,35
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Тесто готовят безопарным способом. В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до 55 — 40°С молоко, предварительно разведенные в воле с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, кладут сахар, соль, добавляют меланж или яйца (яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным правилам и нормам 1998 г.). всыпают муку и перемешивают в течение 7 — 8 минут. После этою вливают растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3 — 4 часа для брожения с температурой 35 — 40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1.5 раза, производят обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которою тесто обминают 1 — 2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной. обминают 1 раз. Влажность теста не более 38.6% Из готового дрожжевого теста формуют шарики весом 58 г. которые укладывают на смазанные листы. Дают им расстояться, затем деревянным пестиком делают углубление и заполняют' фаршем из курага весом 20 г. После расстойки смазывают яйцом и посыпают крошкой, которую готовят перемешиванием и растиранием муки, сахара, маргарина. Выпекают при I температуре 230 — 240°С. в течение 10 минут. Срок реализации — 24 часа с момента приготовления при температуре +2 — 6°С ФАРШ. Курагу перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в воде и помещают на сито для отекания воды. Затем курагу проваривают' с добавлением небольшого количества воды и протирают с сахаром. ПОДГОТОВКА ДРОЖЖЕЙ. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой 30 — 35°С Замороженные дрожжи постепенно размораживают при температуре 4 — 6°С Сухие дрожжи разводят теплой водой (25 — 27°С) в соотношении 3:1, дают постоять в течение часа, а затем процеживают.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №424.03

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка домашняя 150

Номер рецептуры: 424

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука	102	102	10,2	10,2
Сахар-песок	30	30	3	3
Масло растительное	27	27	2,7	2,7
Соль	1,8	1,8	0,18	0,18
Дрожжи	3	3	0,3	0,3
Молоко 2,5%-ной жирности	50 (г)	50	5 000 (г)	5
Яйца кур 1 кат	20 (г)	20	2 000 (г)	2
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Безопарный способ. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35—40 °С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 °С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7—8 мин. После этого вводят растопленное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.
Дежу закрывают крышкой и ставят на 3—4 ч для брожения в помещение с температурой 35—40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1—2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1—2 раза.
Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.
Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35—40 °С воду (60—70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35—60 %) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40 °С на 2,5—3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин.
Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2—2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2—3 раза.
Дрожжевое тесто разделывают на куски, придавая им форму шариков , укладывают на смазанные листы и ставят для расстойки на 30-40мин. Затем смазывают яйцом и посыпают сахаром-песком.
Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Булочка с сахаром 60» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.
При температуре подачи 20-25 °С.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Мука
Основной продукт	Жиры растительного происхождения

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №424.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка домашняя 100

Номер рецептуры: 424

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука	68	68	6,8	6,8
Сахар-песок	20	20	2	2
Масло растительное	18	18	1,8	1,8
Соль	1,2	1,2	0,12	0,12
Дрожжи	2	2	0,2	0,2
Молоко 2,5%-ной жирности	30 (г)	30	3 000 (г)	3
Яйца кур 1 кат	10 (г)	10	1 000 (г)	1
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Безопарный способ. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35—40 °С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 °С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7—8 мин. После этого вводят растопленное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.
Дежу закрывают крышкой и ставят на 3—4 ч для брожения в помещение с температурой 35—40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1—2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1—2 раза.
Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.
Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35—40 °С воду (60—70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35—60 %) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40 °С на 2,5—3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин.
Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2—2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2—3 раза.
Дрожжевое тесто разделывают на куски, придавая им форму шариков , укладывают на смазанные листы и ставят для расстойки на 30-40мин. Затем смазывают яйцом и посыпают сахаром-песком.
Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Булочка с сахаром 60» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.
При температуре подачи 20-25 °С.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Мука
Основной продукт	Жиры растительного происхождения

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №400.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка "Российская" 150

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Справочник-2003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сахар	25,1	25,1	2,51	2,51
Дрожжи	2,6	2,6	0,26	0,26
Соль	0,875	0,875	0,088	0,0875
Маргарин	12,5	12,5	1,25	1,25
Меланж	5	5	0,5	0,5
Мука	85,1	85,1	8,51	8,51
Ванилин	0,05	0,05	0,005	0,005
Сахар	5	5	0,5	0,5
Мука	2,6	2,6	0,26	0,26
Меланж	3,8	3,8	0,38	0,38
Молоко	12,5 (г)	12,5	1 250 (г)	1,25
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Приготавливают булочку из дрожжевого теста с влажностью 35%. Формуют шарики, кладут швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность шариков смазывают меланжем. Перед выпечкой на поверхности делают крестообразный надрез, посыпают сахаром-пеком и выпекают в течение 10-12 минут при температуре 230-240 °С.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Сахар
Основной продукт	Молоко

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №400.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка "Российская" 100

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Справочник-2003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сахар	16,7	16,7	1,67	1,67
Дрожжи	1,7	1,7	0,17	0,17
Соль	0,583	0,583	0,058	0,0583
Маргарин	8,3	8,3	0,83	0,83
Меланж	3,3	3,3	0,33	0,33
Мука	56,7	56,7	5,67	5,67
Ванилин	0,033	0,033	0,0033	0,0033
Сахар	3,3	3,3	0,33	0,33
Мука	1,7	1,7	0,17	0,17
Меланж	2,5	2,5	0,25	0,25
Молоко	8,3 (г)	8,3	830 (г)	0,83
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Приготавливают булочку из дрожжевого теста с влажностью 35%. Формуют шарики, кладут швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность шариков смазывают меланжем. Перед выпечкой на поверхности делают крестообразный надрез, посыпают сахаром-пеком и выпекают в течение 10-12 минут при температуре 230-240 °С.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Сахар
Основной продукт	Молоко

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №421.06

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка с сахаром 150

Номер рецептуры: 421

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука	101	101	10,1	10,1
Сахар-песок	23	23	2,3	2,3
Масло сливочное 72.5%	23 (г)	23	2 300 (г)	2,3
Соль	0,75	0,75	0,075	0,075
Дрожжи	2,6	2,6	0,26	0,26
Яйца кур 1 кат	2,6 (г)	2,6	260 (г)	0,26
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Безопарный способ. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35—40 °С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 °С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7—8 мин. После этого вводят растопленное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.
Дежу закрывают крышкой и ставят на 3—4 ч для брожения в помещение с температурой 35—40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1—2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1—2 раза.
Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.
Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35—40 °С воду (60—70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35—60 %) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40 °С на 2,5—3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин.
Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2—2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2—3 раза.
Дрожжевое тесто разделывают на куски, придавая им форму шариков , укладывают на смазанные листы и ставят для расстойки на 30-40мин. Затем смазывают яйцом и посыпают сахаром-песком.
Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Булочка с сахаром 60» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.
При температуре подачи 20-25 °С.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Мука
Основной продукт	Жиры растительного происхождения
Основной продукт	Сахар

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №421

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка с сахаром 100

Номер рецептуры: 421

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука	67,3	67,3	6,73	6,73
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное 72.5%	15 (г)	15	1 500 (г)	1,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи	1,7	1,7	0,17	0,17
Яйца кур 1 кат	1,7 (г)	1,7	170 (г)	0,17
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Безопарный способ. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35—40 °С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 °С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7—8 мин. После этого вводят растопленное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.
Дежу закрывают крышкой и ставят на 3—4 ч для брожения в помещение с температурой 35—40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1—2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1—2 раза.
Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.
Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35—40 °С воду (60—70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35—60 %) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40 °С на 2,5—3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин.
Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2—2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2—3 раза.
Дрожжевое тесто разделывают на куски, придавая им форму шариков , укладывают на смазанные листы и ставят для расстойки на 30-40мин. Затем смазывают яйцом и посыпают сахаром-песком.
Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Булочка с сахаром 60» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.
При температуре подачи 20-25 °С.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Мука
Основной продукт	Жиры растительного происхождения
Основной продукт	Сахар

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №424.04

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка домашняя 50.

Номер рецептуры: 424

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука	34	34	3,4	3,4
Сахар-песок	10	10	1	1
Масло растительное	9	9	0,9	0,9
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Дрожжи	1	1	0,1	0,1
Молоко 2,5%-ной жирности	20 (г)	20	2 000 (г)	2
Яйца кур 1 кат	10 (г)	10	1 000 (г)	1
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Безопарный способ. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35—40 °С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 °С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7—8 мин. После этого вводят растопленное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.
Дежу закрывают крышкой и ставят на 3—4 ч для брожения в помещение с температурой 35—40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1—2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1—2 раза.
Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.
Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35—40 °С воду (60—70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35—60 %) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40 °С на 2,5—3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин.
Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2—2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2—3 раза.
Дрожжевое тесто разделывают на куски, придавая им форму шариков , укладывают на смазанные листы и ставят для расстойки на 30-40мин. Затем смазывают яйцом и посыпают сахаром-песком.
Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Булочка с сахаром 60» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.
При температуре подачи 20-25 °С.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Мука
Основной продукт	Жиры растительного происхождения

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №424

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка домашняя 70

Номер рецептуры: 424

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука	47,6	47,6	4,76	4,76
Сахар-песок	14	14	1,4	1,4
Масло растительное	12,6	12,6	1,26	1,26
Соль	0,84	0,84	0,084	0,084
Дрожжи	1,4	1,4	0,14	0,14
Молоко 2,5%-ной жирности	20 (г)	19,6	2 000 (г)	1,96
Яйца кур 1 кат	10 (г)	10	1 000 (г)	1
Выход готового блюда	-	70	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Безопарный способ. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35—40 °С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 °С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7—8 мин. После этого вводят растопленное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.
Дежу закрывают крышкой и ставят на 3—4 ч для брожения в помещение с температурой 35—40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1—2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1—2 раза.
Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.
Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35—40 °С воду (60—70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35—60 %) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40 °С на 2,5—3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин.
Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2—2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2—3 раза.
Дрожжевое тесто разделывают на куски, придавая им форму шариков , укладывают на смазанные листы и ставят для расстойки на 30-40мин. Затем смазывают яйцом и посыпают сахаром-песком.
Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления горячего напитка «Булочка с сахаром 60» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.
При температуре подачи 20-25 °С.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Мука
Основной продукт	Жиры растительного происхождения

Утверждаю: _____

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №84.03

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с фасолью и сметаной 200 на бульоне

Номер рецептуры: 84

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Томат-паста	2 (г)	2	200 (г)	0,2
Масло растительное	3,3	3,3	0,33	0,33
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Сметана 15% жирности	4	4	0,4	0,4
Кислота лимонная	0,7	0,7	0,07	0,07
Фасоль	9,8	9,8	0,98	0,98
Свекла очищенная	31 (г)	31	3 100 (г)	3,1
Капуста очищенная	20 (г)	20	2 000 (г)	2
Картофель очищенный п/ф	20	20	2	2
Морковь очищенная	13	13	1,3	1,3
Лук репчатый очищенный	13	13	1,3	1,3
Соль	1,3	1,3	0,13	0,13
Бульон школьный	160	160	16	16
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую нарезают соломкой и тушат в толсто-стенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, лимонной кислоты, масла сливочного и небольшого количества бульона (15-20% к массе свеклы). Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Шинкованные морковь, лук репчатый и сушеный корень петрушки припускают в масле сливочном с добавлением бульона (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10 -15 минут.За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок. Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной, затем добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят до кипения.
Температура подачи: 70±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Картофель
Основной продукт	Овощи
Основной продукт	Мясо
Основной продукт	Сметана
Основной продукт	Соль

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №99.04

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи по-уральски (с крупой) 200 на бульоне

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшено	4	4	0,4	0,4
Томат-паста	3 (г)	3	300 (г)	0,3
Капуста белокочанная	70	60	7	6
Морковь очищенная	10	10	1	1
Лук репчатый очищенный	10	10	1	1
Масло сливочное 72.5%	4 (г)	4	400 (г)	0,4
Бульон школьный	170	170	17	17
Соль	2	2	0,2	0,2
Сметана 10% жирности	4	4	0,4	0,4
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.
Капусту квашеную перебирают, при необходимости измельчают, кладут в котел, добавляют бульон или воду (25 % к массе капусты) и тушат в течение 1,5-2,0 часов при периодическом помешивании с добавлением томат-пюре за 0,5 часа до окончания тушения. Морковь, корень петрушки, лук репчатый мелко рубят и припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.
В кипящий бульон или воду закладывают крупу, доводят до кипения, кладут капусту квашеную тушеную, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные овощи, соль поваренную йодированную и варят щи до готовности. Готовые щи заправляют сметаной 10%-ной жирности и вновь доводят их до кипения.
Температура подачи: от 60 до 65С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №844

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бульон школьный

Номер рецептуры: 81

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
*Кости пищевые	250 (г)	250	25 000 (г)	25
Морковь очищенная	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый очищенный	8	8	0,8	0,8
Выход готового блюда	-	1000	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

при приготовлениеи бульона пищевые кости измнльчают для более полного извлечения питательных веществ. подготовленные кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир.Продолжительность варки бульона из говяжих костей 3,5-4 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый, морковь. Готовый бульон процеживают.

Утверждаю:

ООО" КУЛИНАР"

наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №259.05

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнему (говядина)200

Номер рецептуры: 259

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур М/2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Томатная паста	6,7	6,7	0,67	0,67
Лук репчатый очищенный	20	20	2	2
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Говядина ДП крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная	67	64	6,7	6,4
Картофель очищенный п/ф	128	128	12,8	12,8
Морковь очищенная	11	11	1,1	1,1
Соль	2,667	2,667	0,267	0,2667
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают и нарезают по 2-3 куска на порцию. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками, закладывают в бульон и варят до полуготовности, затем кладут нарезанное порциями мясо отварное и припущенный с томатом лук (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. В конце варки вводят соль (1/2 часть от рецептурной нормы), мелкошинкованную. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами.
Температура подачи: 65±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	Мясо
Основной продукт	Овощи
Основной продукт	Соль
Основной продукт	Жиры растительного происхождения

Утверждаю: