

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 147

Наименование изделия: **Щи со свежей капустой и картофелем**

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений/Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	62,5	50
Картофель	40	30
Морковь	15,8	12,6
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	2,5	2,5
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	200	200
Выход		250

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
1,75	5	7,8	8,3	18,5

**Технологические приготовления:** В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, нарезанную пашками, доводят до кипения, вводят морковь и петрушку, нарезанные соломкой и припущенные со сливочным маслом, затем бланшированный и пассированный репчатый лук и варят 10 мин, добавляют картофель, йодированную соль, и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, и доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин.

Щи можно положить чеснок (2 г нетто на 1000г щей), растертый йодированной солью.

**Температура подачи:** 75°C.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** На поверхности блески жира бледно-желтого цвета. Капуста, коренья, картофель сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

Заведующий:  
Шеф-повар:



*Handwritten signature in blue ink.*

Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 147

Наименование изделия: **Щи со свежей капустой и картофелем**

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений/Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	37,5	30
Картофель	24	18
Морковь	9,5	7,5
Лук репчатый	7,2	6
Томатное пюре	1,5	1,5
Масло растительное	3	3
Бульон или вода	120	120
Выход		150

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
1,05	3	4,7	49,8	11,08

**Технологические приготовления:** В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь и петрушку, нарезанные соломкой и припущенные со сливочным маслом, затем бланшированный и пассированный репчатый лук и варят 10 мин, добавляют картофель, йодированную соль, и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, и доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин.

Щи можно положить чеснок (2 г нетто на 1000г щей), растертый йодированной солью.

**Температура подачи:** 75°C.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** На поверхности блески жира бледно-желтого цвета. Капуста, коренья, картофель сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

Заведующий:  
Шеф-повар:



*Муслимова*

Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 36

Наименование изделия: Салат из свежих огурцов

Номер рецептуры: 9

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений/Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	69	54
Масло растительное	6	6
Выход		60

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
0,42	6,06	1,2	61,2	3

**Технологические приготовления:** Огурцы моют, ошпаривают, при наличии грубой кожицы очищают, нарезают тонкими кружочками или мелкими кубиками, заправляют йодированной солью и растительным маслом.

**Температура подачи:** 14°C.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Огурцы уложены горкой, сохраняют форму нарезки. Вкус и аромат, свойственные свежим огурцам.

Заведующий  
Шеф-повар



Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 36

Наименование изделия: **Салат из свежих огурцов**

Номер рецептуры: **9**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений/Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	46	37
Масло растительное	4	4
Выход		40

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
0,28	4,04	0,8	40,8	2

**Технологические приготовления:** Огурцы моют, ошпаривают, при наличии грубой кожицы очищают, нарезают тонкими кружочками или мелкими кубиками, заправляют йодированной солью и растительным маслом.

**Температура подачи:** 14°C.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Огурцы уложены горкой, сохраняют форму нарезки. Вкус и аромат, свойственные свежим огурцам.

Заведующий:  
Шеф-повар:



Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 342

Наименование изделия: **Рыба, припущенная в молоке**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Треска*	75	56
или минтай*	75	56
Лук репчатый	13,8	11,6
Молоко	19	19
Масло растительное	4,2	4,2
Масса припущенной рыбы		50
Масса рыбы с луком и молоком		60
Выход		60

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
8,04	4,3	1,9	77,4	0,7

**Технологические приготовления:** Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски массой 85 г под углом 30°, укладывают в смазанный маслом сотейник кожей вниз на бланшированный репчатый лук, заливают горячим молоком, так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/3 часть высоты, добавляют соль, закрывают крышкой и припускают при слабом кипении 20-25 мин.

Отпускают с гарниром. Кусок рыбы укладывают сбоку на гарнир, поливают рыбу молоком, в котором она припускалась.

Гарниры: картофельное пюре, картофель отварной (крупный кубик).

**Температура подачи:** 65°C.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Рыба подана одним куском с кожей без костей, проварена, сохранила форму. Цвет, вкус и запах соответствует виду рыбы, молока, лука. Гарнир уложен аккуратно, рыба полита молоком с луком.

Заведующий  
Шеф-повар:



Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 342

Наименование изделия: **Рыба, припущенная в молоке**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Ташешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Треска*	99	74
или минтай*	99	74
Лук репчатый	18,4	15,5
Молоко	25,6	25,6
Масло растительное	5,6	5,6
Масса припущенной рыбы		65
Масса рыбы с луком и молоком		80
Выход		80

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
10,7	5,8	2,5	103,2	0,96

**Технологические приготовления:** Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски массой 85 г под углом 30°, укладывают в смазанный маслом сотейник кожей вниз на бланшированный репчатый лук, заливают горячим молоком, так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/3 часть высоты, добавляют соль, закрывают крышкой и припускают при слабом кипении 20-25 мин.

Отпускают с гарниром. Кусок рыбы укладывают сбоку на гарнир, поливают рыбу молоком, в котором она припускалась.

Гарниры: картофельное пюре, картофель отварной (крупный кубик).

**Температура подачи:** 65°C.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Рыба подана одним куском с кожей без костей, проварена, сохранила форму. Цвет, вкус и запах соответствует виду рыбы, молока, лука. Гарнир уложен аккуратно, рыба полита молоком с луком.

Заведующий:  
Шеф-повар



*С.В. Ковтуник*

*А.П. Муслимова*

Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 434

Наименование изделия: **Картофельное пюре**

Номер рецептуры: 8

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	113	84
Молоко	16	15
Масло сливочное	4,5	4,5
Выход		100

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
2,1	4,4	10,9	9,2	3,4

**Технологические приготовления:** Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят и заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100°C, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.

**Температура подачи:** 65°C.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Заведующий:  
Шеф-повар:



Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 434

Наименование изделия: **Картофельное пюре**

Номер рецептуры: **8**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	135,6	102
Молоко	19	18
Масло сливочное	5,4	5,4
Выход		120

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
2,52	5,3	13,1	110,4	4,08

**Технологические приготовления:** Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят и заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100°C, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.

**Температура подачи:** 65°C.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Заведующий:  
Шеф-повар



Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 527

Наименование изделия: **Компот из смеси сухофруктов**

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Талешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	18,8	18,8
Сахар	11	11
Вода	142,5	142,5
Выход		150

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
0,37	0,0	20,2	82,5	0,38

**Технологические приготовления:** Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши, варят 1,5-2 часа; яблоки – 20-30 минут; урюк – 5-10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром

**Температура подачи:** 14°C.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Не допускается посторонние примеси и порченные плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствует использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый.

Заведующий:  
Шеф-повар:



Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 527

Наименование изделия: **Компот из смеси сухофруктов**

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	25	30,5
Сахар	15	15
Вода	190	190
Выход		200

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
0,5	0,0	27,0	110,0	0,5

**Технологические приготовления:** Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши, варят 1,5-2 часа; яблоки – 20-30 минут; урюк – 5-10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром

**Температура подачи:** 14°C.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Не допускается посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствует использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый.

Заведующий  
Шеф-повар:



*Handwritten signature in blue ink.*

Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 529

Наименование изделия: **Компот из апельсинов с яблоками**

Номер рецептуры: **12**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	44	31
Яблоки	31,5	22
Сахар	15	15
Вода	90	90
Выход		150

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
0,38	0,15	16,65	69,7	8,7

**Технологические приготовления:** Яблоки перебирают, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками. Сердцевину яблок, цедру апельсинов заливают водой и варят 7-10 мин, процеживают. Очищенные апельсины нарезают острым ножом на ломтики. Подготовленные фрукты закладывают в кипящий фруктовый отвар, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 мин.

**Температура подачи:** 14°C.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Вкус кисло-сладкий, с ароматом яблок и апельсина. Цвет слабо-желтый, с оранжевым оттенком. Консистенция сиропа жидкая, с ломтиками вареных недеформированных яблок и кусочков апельсина

/Заведующий  
Шеф-повар



Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 529

Наименование изделия: **Компот из апельсинов с яблоками**

Номер рецептуры: **12**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	59	40
Яблоки	42	30
Сахар	20	20
Вода	120	120
Выход		200

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
0,5	0,2	22,2	93,0	11,6

**Технологические приготовления:** Яблоки перебирают, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками. Сердцевину яблок, цедру апельсинов заливают водой и варят 7-10 мин, процеживают. Очищенные апельсины нарезают острым ножом на ломтики. Подготовленные фрукты закладывают в кипящий фруктовый отвар, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 мин.

**Температура подачи:** 14°C.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Вкус кисло-сладкий, с ароматом яблок и апельсина. Цвет слабо-желтый, с оранжевым оттенком. Консистенция сиропа жидкая, с ломтиками вареных недеформированных яблок и кусочков апельсина.

Заведующий  
Шеф-повар



Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 127

Наименование изделия: **Бульон из кур прозрачный**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений/Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры потрошенные 1 шт.	39	27
Масса отварной курицы		19
Яйца для оттяжки	1/15	2
Лук репчатый	1,5	1,2
Петрушка (корень)	1,6	1,2
Морковь	2	1,6
Вода		?
Выход		150

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
0,75	0,15	0	4,35	0

**Технологические приготовления:** Бульон из кур готовят, если в меню включено блюдо из отварной птицы.

Тушки кур обрабатывают – кожу на шейке разрезают вдоль со стороны позвоночника, оголяют шейку и вырезают ее по последнему шейному позвонку. Ножки должны быть удалены ниже коленного сустава на 1 см. удаляют всю внутреннюю жир, крылья по локтевой сустав. Промывают в проточной воде.

Крылья вывертывают к спинке, прижимая кожу, суставы окорочков соединяют вместе, (связывают) и прижимают окорочка к тушке.

Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 мин. Время варки цыплят 20-30 мин, старых кур 2-3 часа. За 40 мин добавляют белые корни, подпеченные до золотистого цвета, ломтики моркови и лука, йодированную соль. Готовый бульон процеживают.

При недостаточности прозрачности бульон осветляют.

Для оттяжки: дополнительно используют кости птицы из расчета 200 г на 1 л бульона. Кости измельчают, заливают холодной водой (1 л на 1 кг), добавляют соль и выдерживают при температуре 4°C 1,5 часа. Затем вводят слегка взбитые яичные белки. Оттяжку добавляют в охлажденный до 55°C бульон, перемешивают и проваривают при слабом нагреве без видимого кипения, пока оттяжка не осядет на дно. В процессе варки не перемешивают. С готового бульона снимают пену, жир и процеживают.

Бульон отпускают с гарниром. Гарниры: кнели, фрикадельки, отварные крупы, гренки.

**Срок реализации:** не более пяти часов с момента приготовления, при хранении бульона при температуре от 2°C до 6°C.

**Требования к качеству:** Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса курицы, ароматом овощей, слабосоленый.

Заведующий  
Шеф-повар



*С.В. Ковтуник*

Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 127

Наименование изделия: **Бульон из кур прозрачный**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений/Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры потрошенные 1 шт.	65	45
Масса отварной курицы		31
Яйца для оттяжки	1/10	3
Лук репчатый	2,5	1,8
Петрушка (корень)	3	2
Морковь	3,3	2,7
Вода		325
Выход		250

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
1,25	0,25	0	7,25	0

**Технологические приготовления:** Бульон из кур готовят, если в меню включено блюдо из отварной птицы.

Тушки кур обрабатывают – кожу на шейке разрезают вдоль со стороны позвоночника, оголяют шейку и вырубают ее по последнему шейному позвонку. Ножки должны быть удалены ниже коленного сустава на 1 см. удаляют всю внутреннюю жир, крылья по локтевой сустав. Промывают в проточной воде.

Крылья вывертывают к спинке, прижимая кожу, суставы окорочков соединяют вместе, (связывают) и прижимают окорочка к тушке.

Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 мин. Время варки цыплят 20-30 мин, старых кур 2-3 часа. За 40 мин добавляют белые корни, подпеченные до золотистого цвета, ломтики моркови и лука, йодированную соль. Готовый бульон процеживают.

При недостаточности прозрачности бульон осветляют.

Для оттяжки: дополнительно используют кости птицы из расчета 200 г на 1 л бульона. Кости измельчают, заливают холодной водой (1 л на 1 кг), добавляют соль и выдерживают при температуре 4°C 1,5 часа. Затем вводят слегка взбитые яичные белки. Оттяжку добавляют в охлажденный до 55°C бульон, перемешивают и проваривают при слабом нагреве без видимого кипения, пока оттяжка не осядет на дно. В процессе варки не перемешивают. С готового бульона снимают пену, жир и процеживают.

Бульон отпускают с гарниром. Гарниры: кнели, фрикадельки, отварные крупы, гренки.

**Срок реализации:** не более пяти часов с момента приготовления, при хранении бульона при температуре от 2°C до 6°C.

**Требования к качеству:** Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса курицы, ароматом овощей, слабосоленый.

/Заведующий  
Шеф-повар



*Handwritten signature in blue ink.*

Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 370

Наименование изделия: Азу

Номер рецептуры: 16

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружные куски тазобедренной части)	114	85
Масло сливочное*	8,5	8,5
Томатное пюре	10,6	10,6
Лук репчатый	21,2	18
Мука пшеничная	3,5	3,5
Огурцы соленые	23,4	21
Картофель	189	141,8
Масса тушеного мяса		53
Масса соуса и овощей		170
Выход		230

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
18,75	20,1	23,9	351,7	10,2

**Технологические приготовления:** Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают готовым бульоном или водой, добавляют пассированное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассированный лук, йодированную соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель тушат еще 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования картофель тушат отдельно. Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

**Температура подачи:** 65°C.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Цвет мяса – розовый. Консистенция мягкая, вкус овощей и мяса нежный. Куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, форма нарезки сохранена. Запах соответствует продуктам, входящим в блюдо. Не допускается привкус сырого томатного пюре.

Заведующий:  
Шеф-повар:



*Handwritten signature in blue ink.*

Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 370

Наименование изделия: Азу

Номер рецептуры: 16

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружные куски тазобедренной части)	89,2	67
Масло сливочное*	6,7	6,7
Томатное пюре	8,3	8,3
Лук репчатый	16,6	14
Мука пшеничная	2,8	2,8
Огурцы соленые	18,3	16,5
Картофель	148	111
Масса тушеного мяса		42
Масса соуса и овощей		140
Выход		180

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
14,7	15,7	18,7	275,2	8

**Технологические приготовления:** Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают готовым бульоном или водой, добавляют пассированное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассированный лук, йодированную соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель тушат еще 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования картофель тушат отдельно. Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

**Температура подачи:** 65°C.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Цвет мяса – розовый. Консистенция мягкая, вкус овощей и мяса нежный. Куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, форма нарезки сохранена. Запах соответствует продуктам, входящим в блюдо. Не допускается привкус сырого томатного пюре.

Заведующий:  
Шеф-повар:



*С.В. Ковтуник*

Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 33

Наименование изделия: **Салат из свежих помидоров с перцем**

Номер рецептуры: **8**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений/Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	42	35,7
Лук зеленый	8	7
Перец сладкий	16	13
Масло растительное	6	6
Выход		60

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
0,6	6,06	2,04	65,4	25,56

**Технологические приготовления:** Помидоры и перец моют, ошпаривают, вырезают плодоножки. Лук промывают проточной водой. Помидоры нарезают тонкими ломтиками, перец – соломкой, зеленый лук шинкуют. Овощи смешивают, заправляют йодированной солью и растительным маслом.

**Температура подачи:** 14°C.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Овощи тонко нарезаны, форма нарезки сохранена. Вкус, цвет и запах соответствующие используемым продуктам.

/Заведующий  
Шеф-повар



*С.В. Ковтуник*

Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта № 33

Наименование изделия: **Салат из свежих помидоров с перцем**

Номер рецептуры: **8**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений/Издание 7-е с дополнениями, 2013 г. Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. под редакцией профессора А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	28	24
Лук зеленый	6	5
Перец сладкий	11	9
Масло растительное	4	4
<b>Выход</b>		<b>40</b>

Химический состав блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Витамин С, мг
0,4	4,04	1,36	43,6	17,04

**Технологические приготовления:** Помидоры и перец моют, ошпаривают, вырезают плодоножки. Лук промывают проточной водой. Помидоры нарезают тонкими ломтиками, перец – соломкой, зеленый лук шинкуют. Овощи смешивают, заправляют йодированной солью и растительным маслом.

**Температура подачи:** 14°C.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Овощи тонко нарезаны, форма нарезки сохранена. Вкус, цвет и запах соответствующие используемым продуктам.

Заведующий  
Шеф-повар



*С.В. Ковтуник*

Ковтуник С.В.  
Муслимова А.П.