

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: САЛАТ ВИТАМИННЫЙНомер рецептуры: ТТКНаименование сборника рецептур: За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с. Рецепт №49

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	63	50	6,3	5
ЯБЛОКИ	28	25	2,8	2,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,33	16	2,13	1,6
с 01.09 по 31.12	20	16	2	1,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	90.09	С, мг	26.03	Fe, мг	1.10
Жиры, г	5.21	А, мг	0.32	Mg, мг	17.02
Белки, г	1.20	Е, мг	2.40	Ca, мг	36.04
Углеводы, г	9.51	В1, мг	0.03	P, мг	27.03
		Д, мкг	0.00	К, мг	0.00
		В2, мг	0.00	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для смеси овощей и яблок;
- вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей сырых — упругая. хрустящая.

01 октября 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ОГУРЦЫ/**

Номер рецептуры: **70**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	66,6	60	6,66	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.48	В1, мг	0.01	Ca, мг	13.80
Жиры, г	0.06	С, мг	3.00	Mg, мг	8.40
Углеводы, г	1.02	А, мг	0.00	P, мг	14.40
Энергетическая ценность, ккал	7.80	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.36
		Д, мкг	0.00	К, мг	84.60
		В2, мг	0.01	I, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Огурцы или томаты консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам и помидорам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.

Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

01 октября 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ОГУРЦЫ/**

Номер рецептуры: **70**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	110	100	11	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.80	В1, мг	0.02	Ca, мг	23.00
Жиры, г	0.10	С, мг	5.00	Mg, мг	14.00
Углеводы, г	1.70	А, мг	0.00	P, мг	24.00
Энергетическая ценность, ккал	13.00	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.60
		Д, мкг	0.00	К, мг	141.00
		В2, мг	0.02	I, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Огурцы или томаты консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам и помидорам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.

Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

01 октября 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ТОМАТЫ/**

Номер рецептуры: **70**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017 .-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	109,1	60	10,91	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.66	В1, мг	0.02	Ca, мг	8.40
Жиры, г	0.00	С, мг	6.00	Mg, мг	12.00
Углеводы, г	1.44	А, мг	0.00	P, мг	15.60
Энергетическая ценность, ккал	8.40	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.60
		Д, мкг	0.00	К, мг	174.00
		В2, мг	0.02	I, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Огурцы или томаты консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам и помидорам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.

Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

01 октября 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТТК**

Наименование сборника рецептур: **За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с. Рецепт №49**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,8	30	3,78	3
ЯБЛОКИ	16,8	15	1,68	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,8	9,6	1,28	0,96
с 01.09 по 31.12	12	9,6	1,2	0,96
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	54.04	С, мг	15.61	Fe, мг	0.66
Жиры, г	3.12	А, мг	0.19	Mg, мг	10.21
Белки, г	0.72	Е, мг	1.44	Ca, мг	21.61
Углеводы, г	5.70	В1, мг	0.02	P, мг	16.21
		Д, мкг	0.00	К, мг	0.00
		В2, мг	0.00	I, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для смеси овощей и яблок;
- вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей сырых — упругая. хрустящая.

01 октября 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **47**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	124,7	81	12,47	8,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,8	10	1,18	1
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60	В1, мг	0,03	Ca, мг	42,08
Жиры, г	5,10	С, мг	25,30	Mg, мг	14,36
Углеводы, г	8,24	А, мг	0,00	P, мг	31,01
Энергетическая ценность, ккал	87,63	Е, мг	2,12	Fe, мг	0,59
		Д, мкг	0,00	K, мг	260,65
		В2, мг	0,02	I, мкг	2,73
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук зеленый мелко нашинкован, лук репчатый - полукольцами.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

01 октября 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **47**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	74,8	48,6	7,48	4,86
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.95	В1, мг	0.01	Ca, мг	25.25
Жиры, г	3.06	С, мг	15.18	Mg, мг	8.62
Углеводы, г	4.94	А, мг	0.00	P, мг	18.61
Энергетическая ценность, ккал	52.58	Е, мг	1.27	Fe, мг	0.35
		Д, мкг	0.00	К, мг	156.39
		В2, мг	0.01	I, мкг	1.64
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук зеленый мелко нашинкован, лук репчатый - полукольцами.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

01 октября 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **21**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	88,4	48,6	8,84	4,86
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.52	В1, мг	0.01	Ca, мг	13.97
Жиры, г	3.07	С, мг	3.33	Mg, мг	8.06
Углеводы, г	1.57	А, мг	0.00	P, мг	16.94
Энергетическая ценность, ккал	36.98	Е, мг	1.28	Fe, мг	0.38
		Д, мкг	0.00	К, мг	84.28
		В2, мг	0.01	I, мкг	0.27
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук и поливают маслом растительным.
Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы нарезаны ломтиками, лук - соломкой.
Консистенция: хрустящая, сочная.
Цвет: зеленый.
Вкус: соленых огурцов и лука.
Запах: соленых огурцов и лука.

01 октября 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **21**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	147,3	81	14,73	8,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,8	15	1,78	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.86	В1, мг	0.03	Ca, мг	23.28
Жиры, г	5.11	С, мг	5.55	Mg, мг	13.44
Углеводы, г	2.61	А, мг	0.00	P, мг	28.24
Энергетическая ценность, ккал	61.63	Е, мг	2.13	Fe, мг	0.64
		Д, мкг	0.00	К, мг	140.46
		В2, мг	0.02	I, мкг	0.45
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук и поливают маслом растительным.
Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы нарезаны ломтиками, лук - соломкой.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: зеленый.

Вкус: соленых огурцов и лука.

Запах: соленых огурцов и лука.

01 октября 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ТОМАТЫ/**

Номер рецептуры: **70**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	181,82	100	18,18	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.10	В1, мг	0.04	Ca, мг	14.00
Жиры, г	0.00	С, мг	10.00	Mg, мг	20.00
Углеводы, г	2.40	А, мг	0.00	P, мг	26.00
Энергетическая ценность, ккал	14.00	Е, мг	0.00	Fe, мг	1.00
		Д, мкг	0.00	К, мг	290.00
		В2, мг	0.03	I, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Огурцы или томаты консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам и помидорам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.

Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.