

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Компот из смеси сухофруктов

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто,	нетто,	брутто,	нетто,
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	18	18	1,8	1,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	15,75	15,75
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,45
Жиры, г	0,08
Углеводы, г	23,78
Энергетическая ценность, ккал	98,25

В1,	0,02
С, мг	0
А, мг	0,01
Е, мг	0,38

Ca,	15,75
Mg,	12
P, мг	17,25
Fe, мг	0,53

Технология приготовления:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и варят, затем добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Чай - заварка

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на чай - заварку, реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Чай	1	1	0,1	0,1
Вода	108	108	10,8	10,8
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
0,18	0,04	0,03	4,54	4,03	7,55	0,75					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0	0	0	0	0	0	0	0,09	-	-	-	0,07

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 1,29

5. Технологический процесс

Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипятком.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи чая в горячем виде +75° С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — прозрачного цвета, без осадка.

Цвет — темно--коричневый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленной заварки, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Номер рецептуры: № 375

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Чай с сахаром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто,	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		37,5		3,75
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	39,5	39,5	3,95	3,95
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	101,3	101,3	10,13	10,13
САХАР ПЕСОК	11,3	11,3	1,13	1,13
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,15
Жиры, г	0,08
Углеводы, г	11,25
Энергетическая	45

B1,	0
C,	0
A,	0
E, мг	0

Ca,	3,75
Mg,	3
P, мг	6
Fe,	0,75

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром 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 процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром — сладкий.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Чай с лимоном

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на чай с лимоном, реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Чай – заварка	50	50	5,0	5,0
Сахар	15	15	1,5	1,5
Лимон	8	7	0,8	0,7
Вода	150	150	15,0	15,0
Выход	200/15/7		20,0/1,5/0,7	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
4,51	1,14	7,71	112,55	99,08	185,54	18,42					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,01	0,01	0,22	-	0	0,32	-	3,67	-	0,01	-	1,79

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 57,33

5. Технологический процесс Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипятком. Добавляют сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут. Нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи чая в горячем виде +75° С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — прозрачного цвета, без осадка, кружочки лимона.

Цвет — темно-коричневый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленной чая с лимоном, сахаром, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Со́к яблочный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто,	нетто, г	брутто,	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,75	В1,	0,02	Ca,	10,5
Жиры, г	0,15	С,	3	Mg,	6
Углеводы, г	14,85	А,	0	Р, мг	10,5
Энергетическая ценность, ккал	64,5	Е, мг	0,15	Fe,	2,1
				мг	

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Желе из повидла

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на желе из повидла, реализуемый в общеобразовательных учреждениях.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Повидло	12	12	1,2	1,2
Сахар	4	4	0,4	0,4
Крахмал картофельный	3,5	3,5	0,35	0,35
Лимонная кислота	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	95,5	95,5	9,55	9,55
Выход	100,0		10,	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится												
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.						
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe						
0	0	5,88	2,40	-	2,34	0,01						
Витамины												
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	Д, мкг.	Е, мг.	Н, мкг.	РР, мг.	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 22,08

5. Технологический процесс

Повидло разбавляют горячей водой, доводят до кипения, добавляют сахар, лимонную кислоту, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи напитка – не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая, однородная без комков.

Цвет — цвет светло-коричневый.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного желе из повидла, вкус умеренно сладкий, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Номер рецептуры: № 360

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.