

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24
Сырники из творога с маслом сливочным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто,	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	60,6	60	6,06	6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,8	7,8	0,78	0,78
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,8	3 шт.	0,18
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 60/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,5
Жиры, г	10,4
Углеводы, г	12,8
Энергетическая	193,3

В1,	0
С,	0,1
А,	0
Е, мг	2,1

Ca,	87,9
Mg,	12,4
P, мг	115,4
Fe,	0,3

Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на лист толщиной 1,5 см, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком), равномерно обжарена, с маслом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый;
- вкус — сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога;
- консистенция — мягкая, умеренно-плотная, пышная.

Источник рецептуры:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25

Оладьи с повидлом или сгущенным молоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	45,6	45,6	4,56	4,56
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16,8	16,8	1,68	1,68
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,1	15 шт.	0,61
СОДА	0,01	0,01	0,001	0,001
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ПОВИДЛО ИЛИ МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5%	20	20	2	2
Выход: 75/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,5	В1,	0	Ca,	148,6
Жиры, г	9,4	С,	0,4	Mg,	20,3
Углеводы, г	28,4	А,	0	Р, мг	161,1
Энергетическая ценность,	250,1	Е,	0,2	Fe,	0,6

Технология приготовления:

Творог протирают, разводят молоком, добавляют муку, сахар, соль (1,5 г), яйца, соду и перемешивают до образования однородной массы.

Оладьи толщиной не более 5-6 мм жарят с обеих сторон на растопленном масле 8-10 мин. Отпускают по 3 шт. на порцию с повидлом или сгущенным молоком.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма оладий овальная или круглая, изделия толщиной 5-6 мм, хорошо пропечены, с повидлом или сгущенным молоком;
- цвет поверхности от золотисто-желтого до светло-коричневого, в разрезе — желтый;
- вкус — сладкий, слегка кисловатый;
- консистенция — крупнопористая, мягкая, эластичная (при надавливании образуется углубление, которое сразу выравнивается).

Источник рецептуры:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

Бутерброд с маслом и сыром

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на бутерброд с маслом и сыром, 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.
Сыр	16	15	1,6	1,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Хлеб	30	30	3,0	3,0
Выход	50		5,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 50 граммах данного блюда содержится												
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.						
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe						
13,78	12,64	60,11	215,99	42,91	217,0	1,74						
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	
0,15	0,17	0,44	-	0,42	34,28	-	-	0,02	5,45	8,57	4,29	

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 394,35

5. Технологический процесс

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным, укладывают на них подготовленный сыр.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации – в течение одного часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 1 час с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — хлеб нарезанный ломтиками, смазанный равномерно слоем сливочного масла, а сверху ломтик сыра

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Номер рецептуры: № 3

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Бутерброд с сыром

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на бутерброд с сыром, 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.
Сыр	21	20	1,6	1,5
Хлеб	30	30	3,0	3,0
Выход	50		5	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 50 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
16,0	1,0	70,0	250,0	50,0	250,0	2,0					
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	0,20	0,50	-	0,50	40,0	-	-	-	5,99	10,0	5,0

Энергетическая ценность (ккал) на 50 гр. данного блюда: 335,49

5. Технологический процесс

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). На ломтики хлеба укладывают подготовленный сыр.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации – в течение одного часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 1 час с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — хлеб нарезанный ломтиками, а сверху ломтик сыра

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Номер рецептуры: № 8

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Бутерброд с повидлом

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на бутерброд с повидлом, 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.
Повидло	20,2	20,0	2,02	2,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Хлеб	30	30	3,0	3,0
Выход	55		5,5	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 55 граммах данного блюда содержится												
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.						
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe			
13,78		12,64		60,11		215,99	42,91	217,0	1,74			
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	
0,15	0,17	0,44	-	0,42	34,28	-	-	0,02	5,45	8,57	4,29	

Энергетическая ценность (ккал) на 55 гр. данного блюда: 394,35

5. Технологический процесс

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0 -1,5 см. ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным, а затем повидлом.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации – в течение одного часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 1 час с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — хлеб нарезанный ломтиками, смазанный равномерно первым слоем сливочного масла, а затем слоем повидла.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Номер рецептуры: № 2

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Хлеб ржаной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто,	нетто,	брутто,	нетто,
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	3,5	3,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3	В1,	0,1	Ca,	6,3
Жиры, г	0,3	С,	0	Mg,	6,7
Углеводы, г	14,8	А,	0	Р, мг	30,5
Эн. ценность, ккал	71,4	Е,	0,8	Fe,	1,4

Выход: 35

Источник рецептуры:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Томидор свежий

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	31,7	30,1	3,17	3,01

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	В1,	0	Ca,	4,2
Жиры, г	0,1	С, мг	7,5	Mg,	6
Углеводы, г	1,1	А, мг	0	Р, мг	7,8
Энергетическая ценность, ккал	7,2	Е, мг	0,1	Fe,	0,3

Выход: 30

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

Источник рецептуры:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

Салат из свеклы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто,	нетто, г	брутто,	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	68	51	6,8	5,1
с 01.09 по 31.12	63,75	51	6,38	5,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	В1,	0	Ca,	17
Жиры, г	2,3	С,	2	Mg,	10,1
Углеводы, г	4,4	А,	0	Р, мг	19,7
Эн. ценность, ккал	40,9	Е, мг	1,1	Fe,	0,6

Выход: 45

Технология приготовления:

Свеклу варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают соломкой или ломтиками, заправляют маслом за 15 минут до раздачи.

Источник рецептуры:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32

Салат из свежей капусты с яблоками

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на салат из свежей капусты с яблоками, 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.
Капуста свежая	56,3	45,0	5,63	4,50
Морковь	18,8	15,0	1,88	1,50
Яблоки свежие	3,57	2,5	3,57	2,50
Лук репчатый	6,0	5,0	0,6	0,5
Чеснок	1,2	1,0	0,12	0,10
Сахар	5,0	5,0	0,5	0,5
Масло растительное	5,0	5,0	0,5	0,5
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
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					
1,54	0,11	10,91	47,54	19,09	35,38	0,73	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.
1,83	0,03	0,04	-	0,09	8,54	-	29,45	-	0,20	0,14	0,66

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 48,12

5. Технологический процесс

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, морковь свежую натирают на терке или мелко шинкуют соломкой. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное и перемешивают.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов в холодильнике при температуре +4/-2 градусов. Хранение заправленных салатов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примечание: Лук репчатый допускается из урожая прошлого года до 1 марта.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного салата из свежей капусты с яблоками, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Номер рецептуры: № 46

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Салат из свеклы с яблоками

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на салат из свеклы с яблоками, 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.
Свекла	85,6	67,0	8,56	6,7
Яблоки	35,7	25,0	3,57	2,5
Сахар	3,0	3,0	0,3	0,3
Масло растительное	6,0	6,0	0,6	0,6
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
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					
1,07	4,70	10,60	33,86	16,70	30,78	1,55					
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
0,01	0,02	0,03	-	0,06	8,95	-	9,16	-	2,13	0,08	0,21

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 86,41

5. Технологический процесс

Промытую свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают соломкой (или измельчают на овощерезке), добавляют нарезанные соломкой очищенные яблоки с удаленными семенными гнездами, перемешивают. Вводят сахар и соль. Перед подачей заправляют растительным маслом.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов в холодильнике при температуре +4/-2 градусов. Хранение заправленных салатов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного салата из свеклы с яблоками, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Номер рецептуры: № 54

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Винегрет овощной

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на винегрет, реализуемый в ОУ.

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.

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	46	31	4,6	3,1
Капуста квашеная	9	8	0,9	0,8
Лук	12	10	1,2	1
Свекла	32	24	3,2	2,4
Морковь	16	12	1,6	1,2
Огурец солёный	14	10	1,4	1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
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						
1,61	5,19	8,4	26,7	21,94	47,09	0,9						
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	0,06	0,05	-	0,05	8,7	-	11	-	2,6	0,07	0,65	

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 91,57

5. Технологический процесс

Морковь, картофель, свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, зачищают, повторно промывают в проточной питьевой воде небольшими партиями с использованием дуршлага в течение 5 минут и варят в кожуре. Вареные, очищенные картофель, свеклу и морковь, а также очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, Репчатый лук перебирают, очищают от кожицы, промывают, мелко шинкуют. Квашеную капусту прогревают в отваре до кипения, отвар сливают, измельчают. Приготовленные овощи соединяют, перед подачей заправляют солью и растительным маслом.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов в холодильнике при температуре +4/-2 градусов. Хранение заправленных салатов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного винегрета, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Номер рецептуры: № 51

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