


Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.Г.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 256

Наименование кулинарного блюда:

«Макаронные изделия отварные»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макаронные изделия	51	51	61,2	61,2
Масса отварных макаронных изделий	-	144	-	172,8
Масло сливочное	5	5	8,1	8,1
Выход	-	150	-	180

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 150 г	Выход 180 г
Белки (г):	5,5	6,78
Жиры (г):	4,95	0,81
Углеводы (г):	29,55	34,84
Эн. ценность (ккал):	184,5	173,88

Технология приготовления:

Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макаaronные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г йодированной соли), варят макароны 20-30 минут, лапшу-20-25 минут, вермишель – 10 -12 минут. Проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают сечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140 - 160 °С 5 мин.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»

 Е.Г.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 82

Наименование кулинарного блюда:

«Плоды свежие»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Яблоки	114	100
Или груша	112	100
Или банан	143	100
Или банан	160	100
Или апельсин	150	100
Или мандарин	136	100
Выход	-	100

Химический состав на 1 порцию:

	Яблоки	Груша	Банан	Апельсин	Мандарин
Белки (г):	0,4	0,4	1,8	0,9	0,8
Жиры (г):	0,4	0,3	0,6	0,2	0,2
Углеводы (г):	9,8	10,3	22,8	8,1	7,5
Эн. ценность (ккал):	44	47	96	49,2	38

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.Г.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 111

Наименование кулинарного блюда:

«Батон нарезной»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 5-е с дополнениями, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Батон нарезной	20	20	30	30
Выход	-	20	-	30

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 20 г	Выход 30 г
Белки (г):	1,5	2,25
Жиры (г):	0,58	0,87
Углеводы (г):	10,28	15,4
Эн. ценность (ккал):	52,4	78,6

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»

Глебова
Е.Г. Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 366

Наименование кулинарного блюда:

«Птица отварная»

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 5-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Куры 1 категория	2	100*
Или Филе	142	100*
Лук репчатый	6	6
Соль йодированная	1	1
Выход		100

*масса отварной птицы

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 100
Белки (г):	16,2
Жиры (г):	12
Углеводы (г):	0,3
Эн. ценность (ккал):	174

Технология приготовления:

Подготовленные тушки кур или цыплят закладывают в кипящую воду (2,5 л на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипающего бульона снимают пену и жир, добавляют соль и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки – мякоть серого цвета).

Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порционные куски.

Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде. Бульон, оставшийся после варки, используют для приготовления супа, соуса или гарнира.

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают соусом или маслом, или подают натуральным без соуса.

Температура подачи: 65 °C

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.Т. Лебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 465

Наименование кулинарного блюда:

«Кофейный напиток с молоком»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Кофейный напиток	5	5
Молоко	80	80
Сахар	7	9
Вода	110	110
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	2,8
Жиры (г):	2,5
Углеводы (г):	13,6
Эн. ценность (ккал):	88

Технология приготовления:

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.