

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Компот из смеси сухофруктов**

Рецептура № 638 колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др.	15	15		
Вода питьевая	200	200		
Сахар	13	13		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Груши сушёные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Отпускают компот вместе с сухофруктами. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный, плоды и ягоды целые, сварены до полной готовности.

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком.

Вкус: Приятный, сладкий или кисло-сладкий.

Запах: Варёных плодов и ягод.

Консистенция:

Жидкой части - прозрачная, фрукты мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,4	0,0	19,6	80
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
19	4,20	0,8	0,16

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда Чай с молоком
 Рецепт № 630 колонка _____
 По сборнику рецептов для предприятий общественного питания, 1996г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Чай	0,35	0,35		
Вода питьевая	54	54		
Чай-заварка	50			
Сахар	13	13		
Молоко питьевое	100	100		
Вода питьевая	50	50		
Выход готового блюда			200	

Технология приготовления

Чай заваривают в отдельной посуде, дают настояться. Затем в кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения, вливают заваренный процеженный чай, горячее молоко и снова доводят до кипения. Температура подачи 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Налит в чашку или стакан

Цвет: Светло - коричневый, непрозрачный

Вкус: Слабokonцентрированный вкус чая с привкусом кипяченого молока

Запах: Запах соответствующий виду чая, с молоком

Консистенция: Жидкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,5	2,4	15,0	92
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
58,64	6,74	0,09	0,86

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда Чай с сахаром

Рецептура № 685 колонка _____

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Чай в/с	0,35	0,35		
Вода питьевая	54	54		
Чай-заварка	50			
Сахар	13	13		
Вода питьевая	150	150		
Выход готового блюда	200			

Технология приготовления

Чай заваривают в чайнике или отдельной посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определённое количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Прозрачный, без чаинок

Цвет: В зависимости от сорта чая от светло - коричневого до коричневого

Вкус: С привкусом тонизирующего вкуса чая с сахаром

Аромат: Свежезаваренного чая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,2	0,0	13,7	53
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	С, мг
0,20	0,00	0,02	0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Какао с молоком**

Рецептура № 642 колонка 3

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания, 1996г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Какао-порошок	4	4		
Молоко питьевое	150	150		
Сахар	13	13		
Вода питьевая	60	60		
Выход готового блюда	200			

Технология приготовления

Какао - порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (60 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко и доводят до кипения. Температура подачи 75°C.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности**Цвет:** Светло - шоколадный**Вкус:** Приятный, шоколадный, умеренно сладкий**Запах:** Шоколадный, с ароматом кипячёного молока**Консистенция:** Жидкая, хорошо концентрированная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,7	4,5	18,4	133
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
162,12	29,36	0,74	0,78

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Компот из свежих плодов**

Рецептура № 585 колонка 3

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания, 1996г.

Рецептура

Сырье	Масса		Расход сырья нетто, г на		
	брутто, г	нетто, г			
Яблоки	45,4	40			
или Груши	44,4	40			
Вода питьевая	172	172			
Черешня или вишня	42	40			
или Слива, или персики	44	40			
или Абрикосы	46	40			
Вода питьевая	162	162			
Сахар	13	13			
Выход готового блюда		200			

Технология приготовления

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 минут. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, или персики, или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения. Подают охлажденным. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сироп прозрачный, фрукты зачищены от сердцевин и плодоножки, нарезаны дольками

Цвет: Свойственный данному виду фруктов

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Приятный, свойственный данному виду фруктов

Консистенция: Мягкая, соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,2	0,2	23,4	92
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
6,79	3,42	0,91	1,6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Отвар из плодов шиповника**

Рецептура № 705 колонка _____

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Плоды шиповника сушёные	20	20		
Сахар	13	13		
Вода питьевая	210	210		
Выход готового блюда	200			

Технология приготовления

Промытые холодной водой плоды шиповника, подсушивают, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 10-15 мин. Снимают с огня и оставляют для настаивания на 30 минут, затем добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Отвар прозрачный**Цвет:** Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком**Вкус:** Приятный, кисло-сладкий**Запах:** Варёных ягод шиповника**Консистенция:** Жидкая, хорошо концентрированная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,7	0,3	23,1	98
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
12,08	3,23	0,63	80,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда Кисель из сока

Рецептура № 645 колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Сок фруктовый или ягодный	100	100		
Сахар	5	5		
Крахмал	8	8		
Вода	100	100		
Выход	200			

Технология приготовления

Воду доводят до кипения, добавляют сахар и вливают крахмал, разведенный в холодной кипяченной воде, добавляют сок фруктовый или ягодный и доводят до кипения. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная (без комком заварившегося крахмала), прозрачная масса

Цвет: Сока , из которого изготовлен кисель

Вкус: Сока фруктового или ягодного

Запах: Сока , из которого изготовлен кисель

Консистенция: Киселя средней густоты, слегка желеобразная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,6	0,1	18,3	77
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Компот из смеси сухофруктов**

Рецептура № 638 колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др.	15	15		
Вода питьевая	200	200		
Сахар	13	13		
Выход готового блюда	200			

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Груши сушёные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Отпускают компот вместе с сухофруктами. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный, плоды и ягоды целые, сварены до полной готовности

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком

Вкус: Приятный, сладкий или кисло-сладкий

Запах: Варёных плодов и ягод

Консистенция:

Жидкой части - прозрачная, фрукты мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,4	0,0	19,6	80
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
18,91	4,20	0,78	0,16