

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Шницель из говядины с маслом

Рецептура № 451

колонка

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

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	80	59	101	74
или Говядина полуфабрикат	70	59	87	74
или Фарш промышленного производства	59	59	74	74
Хлеб пшеничный	15	15	18	18
Молоко питьевое или вода	11	11	14	14
Лук репчатый	5	4	6	5
Яйцо	4	4	5	5
Сухари пшеничные	5	5	6	6
Масса полуфабриката		96		124
Масло растительное	5	5	6	6
Масса готовых изделий		80		100
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		80/5		100/5

Технология приготовления

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют лук репчатый, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. В массу добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают, выбивают и разделяют в виде изделий плоскоовальной формы толщиной 1 см. Изделия панируют в сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Шницели запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 10 минут с одной стороны, затем изделия переворачивают и продолжают запекание еще 10-15 мин до готовности. При подаче шницели поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Политы маслом сливочным

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок

Вкус: Запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба

Запах: Запеченного мяса, запанированного в сухарях

Консистенция: Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	15,0	15,1	12,8	247	80/5
с 11 лет и старше	18,2	18,3	17,0	306	100/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	17,60	10,36	0,71	0,03	0,00	0,71
с 11 лет и старше	22,00	12,94	0,89	0,03	0,00	0,89

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Шницель рыбный натуральный с маслом

Рецептура № 391

колонка

По сборнику рецептов

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горбуша потрошенная с головой	138	92	167	111
или Горбуша нераздельная	167	92	202	111
или Минтай потрошенный обезглавленный	124	92	150	111
или Треска потрошенная обезглавленная	121	92	145	111
или Хек потрошенный обезглавленный	124	92	150	111
Лук репчатый	18	15	21	18
Молоко питьевое или вода питьевая	8	8	10	10
Яйцо куриное	4	4	5	5
Сухари	12	12	15	15
Масса полуфабриката		126		151
Масло растительное	7	7	8	8
Масса готового шницеля		100		120
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		100/5		120/5

Технология приготовления

Филе без кожи и костей (горбуша) или филе с кожей без костей (минтай, треска, хек) нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Шницели запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 10 минут с одной стороны, затем изделия переворачивают и продолжают запекание еще 10-15 мин до готовности. При подаче котлеты поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Политы маслом сливочным

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - в зависимости от вида рыбы

Вкус: Запеченного изделия из рыбной котлетной массы, умеренно солёный, в сочетании маслом сливочным

Запах: Запеченной, запанированной в сухарях рыбы

Консистенция: Однородная, сочная, пышная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	16,3	13,5	9,1	223	100/5
с 11 лет и старше	19,5	16,2	11,0	268	120/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	60,33	26,78	0,88	0,13	0,03	0,75
с 11 лет и старше	72,39	32,14	1,05	0,15	0,04	0,90

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Рыба запеченная с маслом

Рецептура № 377

колонка

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

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горбуша потрошёная с головой	170	119	204	143
или Горбуша неразделанная	205	119	246	143
или Минтай потрошённый обезглавленный	153	113	184	136
Сухари пшеничные	13	13	16	16
Масло растительное	7	7	8	8
Масса запеченной рыбы		100		120
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		100/5		120/5

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из **филе с кожей без рёберных костей** посыпают солью, панируют в сухарях, укладывают на разогретый с маслом растительным противень или сковороду и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-250°C в течении 5 - 7 мин. Затем рыбу переворачивают и запекают до готовности и образования румяной корочки на поверхности. При подаче поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству**Внешний вид:** Рыба запечена равномерно, полита маслом сливочным**Цвет:** Корочки - золотистый, мякоти - в зависимости от вида рыбы**Вкус:** Запеченной рыбы в сочетании с сливочным маслом**Запах:** Рыбы в запеченном виде**Консистенция:** Мягкая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	12,5	9,9	11,7	186	100/5
с 11 лет и старше	16,2	13,6	14,0	243	120/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	37,64	20,55	0,71	0,10	0,04	0,36
с 11 лет и старше	45,17	24,65	0,85	0,12	0,05	0,44

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Плов из птицы

Рецептура № 492

колонка

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

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1 категории	82	73	165	146
или Грудка куриная	77	73	154	146
Масса готовой птицы		50		100
Крупа рисовая	53	53	53	53
Лук репчатый	14	12	14	12
Морковь	15	12	15	12
Томатное пюре	8	8	8	8
Масло растительное	8	8	10	10
Масса гарнира		150		150
Выход готового блюда		200		250

Технология приготовления

Подготовленную *птицу или грудку разделяют на порционные кусочки*. Мякоть птицы нарезают кубиками. Морковь и лук мелко нарезают и припускают с маслом растительным 5-10мин, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5 мин. Птицу и овощи заливают горячей водой, дают закипеть и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и доводят до готовности 20-30 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо птицы вместе с рисом и овощами. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Птица нарезана кусочками, рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре

Цвет: Птицы и риса - серовато-белый; моркови - оранжевый

Вкус: Тушеной птицы в сочетании с рисом и овощами, без подгорелости

Запах: Тушеной птицы в сочетании с рисом и овощами, без постороннего

Консистенция: Птицы и риса - мягкая; плова - рассыпчатая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	15,2	13,0	36,2	323	200
с 11 лет и старше	22,4	20,7	45,3	457	250

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	20,75	33,20	1,30	0,06	0,00	1,41
с 11 лет и старше	25,93	41,50	1,62	0,08	0,00	1,41

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда **Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом**

Рецептура № 157

колонка

По сборнику рецептов для школьных общеобразовательных учреждений, 2001г., Пермь

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горбуша потрошенная с головой	96	64	144	96
или Горбуша неразделная	116	64	175	96
или Минтай потрошенный обезглавленный	86	64	130	96
или Кета неразделанная	116	64	175	96
или Треска потрошенная обезглавленная	84	64	126	96
или Хек потрошенный обезглавленный	86	64	130	96
Хлеб пшеничный	11	11	17	17
Молоко питьевое	16	16	24	24
Яйцо куриное	9	9	14	14
Масса полуфабриката		94		141
Масло растительное	5	5	8	8
Масса готовых фрикаделек		80		120
Соус сметанный с томатом (р.601-2004)		50		50
Сметана	10	10	10	10
Мука пшеничная	2,5	2,5	2,5	2,5
Масло сливочное	2,5	2,5	2,5	2,5
Вода питьевая	40	40	40	40
Томатное пюре	5	5	5	5
Выход готового блюда		80/50		120/50

Технология приготовления

Филе без кожи и костей (горбуша, кета) или филе с кожей без костей (минтай, треска, хек) нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, добавляют яйца, соль хорошо вымешивают, массу выбивают и разделяют на шарики по 2 штуки на порцию, укладывают в функциональную емкость смазанную маслом растительным, заливают соусом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 20-25 минут. Отпускают фрикадельки с соусом в котором они запекались. **Соус сметанный с томатом:** просеянную муку пшеничную, подсушивают в жарочном шкафу. В охлажденную до 60-70°С муку пшеничную, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенный до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут. Прокипяченное томатное пюре соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Температура подачи 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: Фрикадельки в виде шариков, без трещин на поверхности, запечены в соусе

Цвет: Поверхности - светло-коричневый, в разрезе - в зависимости от вида рыбы

Вкус: Запеченного изделия из рыбной котлетной массы, умеренно солёный, в сочетании с соусом сметанным с томатом

Запах: Запеченного рыбного блюда, без постороннего

Консистенция: Фрикаделек - сочная, рыхлая; соуса - эластичная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	13,5	10,8	15,8	214	80/50
с 11 лет и старше	20,3	16,2	19,7	306	120/50

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	49,42	23,59	1,00	0,18	0,04	1,07
с 11 лет и старше	74,13	35,39	1,50	0,27	0,05	1,60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Мясо тушенное

Рецептура № 433

колонка

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

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	86	63	86	63
или Говядина полуфабрикат	74	63	74	63
или Гуляш полуфабрикат	74	63	74	63
Масло растительное	5	5	5	5
Масса готового мяса		40		40
Мука пшеничная	3,6	3,6	3,6	3,6
Томатное пюре	10	10	10	10
Морковь	5	4	5	4
Лук репчатый	5	4	5	4
Вода питьевая	60	60	60	60
Масса соуса		60		60
Выход готового блюда		100		100

Технология приготовления

Мясо нарезают поперек волокон по 2 куса на порцию массой 30-40г. Подготовленное мясо складывают в посуду, добавляют воду, масло растительное и тушат 45-60 минут. Тушеные кусочки мяса заливают соусом и продолжают тушение до готовности 15-20 минут.

Приготовление соуса: просеянную пшеничную муку подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая. Охлажденную до 70-80°C мучную пассировку разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и постепенно добавляют оставшуюся воду. Нарезанные морковь и лук припускают в небольшом количестве воды, добавляют томатное пюре, продолжают припускание еще 5-10 минут. Затем соединяют с белым соусом и варят при слабом кипении 20-25 мин. В конце варки добавляют соль. Соус процеживают притирая овощи и вновь доводят до кипения. Отпускают мясо вместе с соусом, с которыми оно тушилось. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Мясо нарезано поперёк волокон и тушено вместе с соусом

Цвет: Мяса - светло - коричневый, соуса - светло - розовый

Вкус: Тушеного мяса в сочетании с соусом, умеренно солёный

Запах: Экстрактивных веществ мяса в сочетании с ароматом томата и сметаны

Консистенция: Мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	16,3	14,1	3,9	208	100
с 11 лет и старше	16,3	14,1	3,9	208	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	19,88	29,15	2,03	0,25	0,02	2,30
с 11 лет и старше	19,88	29,15	2,03	0,25	0,02	2,30

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Курица запеченная

Рецептура № 494

колонка

По сборнику рецептов

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1 категории	136	120	168	149
или Грудка куриная	126	120	157	149
Томатное пюре	4	4	5	5
Масло растительное	3	3	3	3
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Подготовленные тушки курицы нарезают на порции, солят, поверхность смазывают томатным пюре. Порционные куски выкладывают на смазанный маслом противень или сковороду и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Во время приготовления птицы в жарочном шкафу кусочки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при запекании. При отпуске поливают сочком в котором готовилась птица. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству**Внешний вид:** Аккуратно нарубленные куски птицы, с запеченной корочкой**Цвет:** Птицы - золотистый**Вкус:** Запеченной птицы, умеренно солёный**Запах:** Запеченной птицы, приятный**Консистенция:** Корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная.**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	15,0	12,2	0,6	172	80
с 11 лет и старше	17,2	15,1	0,7	208	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	14,85	11,96	1,21	0,03	0,04	0,59
с 11 лет и старше	16,70	13,46	1,36	0,04	0,05	0,67

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Котлеты из говядины с маслом

Рецептура № 451

колонка

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

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	80	59	101	74
или Говядина полуфабрикат	70	59	87	74
или Фарш промышленного производства	59	59	74	74
Хлеб пшеничный	15	15	18	18
Молоко питьевое или вода	11	11	14	14
Лук репчатый	5	4	6	5
Яйцо	4	4	5	5
Сухари пшеничные	5	5	6	6
Масса полуфабриката		96		124
Масло растительное	5	5	6	6
Масса готовых изделий		80		100
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		80/5		100/5

Технология приготовления

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют лук репчатый, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. В массу добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают, выбивают и разделяют в виде изделий овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Изделия панируют в сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Котлеты запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 10 минут с одной стороны, затем изделия переворачивают и продолжают запекание еще 10-15 мин до готовности. При подаче котлеты поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Политы маслом сливочным

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок

Вкус: Запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба

Запах: Запеченного мяса, запанированного в сухарях

Консистенция: Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	15,0	15,1	12,8	247	80/5
с 11 лет и старше	18,2	18,3	17,0	306	100/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	17,60	10,36	0,71	0,03	0,00	0,71
с 11 лет и старше	22,00	12,94	0,89	0,03	0,00	0,89

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Колбасные изделия отварные с маслом

Рецептура № 413

колонка

По сборнику рецептов

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах,
2004г.**Рецептура**

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сосиски молочные или колбаса вареная в том числе мяса птицы	82	80	102	100
Масса отварных колбасных изделий		80		100
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		80/5		100/5

Технология приготовления

С сосисок или колбасы удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), колбасу нарезают на порции. Колбасные изделия кладут в небольшое количество кипящей воды, доводят до кипения и варят при слабом кипении сосиски 3-5 мин, колбасу 7-10 мин. Отпускают колбасные изделия поливая растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Целые, свежие прогретые колбасные изделия политы маслом сливочным

Цвет: Светло - розовый

Вкус: Отварных колбасных изделий в сочетании с малом сливочным

Запах: Отварных колбасных изделий с ароматом масла сливочного

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	7,9	15,6	0,4	173	80/5
с 11 лет и старше	9,8	17,3	0,4	197	100/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	38,75	13,69	0,59	0,08	0,02	0,08
с 11 лет и старше	48,43	17,11	0,73	0,10	0,10	0,10

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Котлета рыбная с маслом

Рецептура № 388

колонка

По сборнику рецептов

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горбуша потрошенная с головой	119	79	141	94
или Горбуша нераздельная	144	79	171	94
или Минтай потрошенный обезглавленный	107	79	127	94
или Треска потрошенная обезглавленная	103	79	123	94
или Хек потрошенный обезглавленный	107	79	127	94
Хлеб пшеничный	15	15	18	18
Молоко питьевое или вода питьевая	6	6	7	7
Лук репчатый	8,3	7	10	8
Яйцо куриное	6	6	7	7
Сухари	10	10	12	12
Масса полуфабриката		116		139
Масло растительное	8	8	10	10
Масса готовых котлет		100		120
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		100/5		120/5

Технология приготовления

Филе без кожи и костей (горбуша) или филе с кожей без костей (минтай, треска, хек) нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют яйца, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты, панируют в сухарях. Котлеты запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 8-10 минут с одной стороны, затем изделия переворачивают и продолжают запекание еще 10 мин до готовности. При подаче котлеты поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Котлеты - оvoidно-приплюснутой формы с заостренным концом, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Политы маслом сливочным

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - в зависимости от вида рыбы

Вкус: Запеченного изделия из рыбной котлетной массы, умеренно солёный, в сочетании маслом сливочным

Запах: Запеченного рыбного блюда, без постороннего

Консистенция: Сочная, рыхлая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	15,3	14,7	17,3	263	100/5
с 11 лет и старше	18,4	17,6	20,8	315	120/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	60,33	26,78	0,88	0,13	0,03	0,75
с 11 лет и старше	72,39	32,14	1,05	0,15	0,04	0,90

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски с соусом сметанным

Рецептура № 454

колонка

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

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	90	66	113	83
или Говядина полуфабрикат	79	66	99	83
или Фарш промышленного производства	66	66	83	83
Картофель	21	16	27	20
Лук репчатый	12	10	15	13
Яйца	6	6	8	8
Сухари пшеничные	6	6	8	8
Масса полуфабриката		100		125
Масло растительное	5	5	6	6
Соус сметанный с томатом (р.601-2004)		50		50
Сметана	15	15	15	15
Мука пшеничная	2,5	2,5	3	3
Масло сливочное	2,5	2,5	3	3
Вода питьевая	35	35	35	35
Томатное пюре	5	5	5	5
Выход готового блюда		80/50		100/50

Технология приготовления

Подготовленную говядину, сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку. В массу добавляют яйца, соль, тщательно перемешивают и формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Изделия панируют в сухарях, укладывают на противень предварительно смазанный маслом растительным. Котлеты запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 10 минут с одной стороны, затем изделия переворачивают и продолжают запекание еще 10-15 мин до готовности. Отпускают котлеты с соусом. **Соус сметанный с томатом:** просеянную муку пшеничную, подсушивают в жарочном шкафу. В охлажденную до 60-70°C муку пшеничную, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенный до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут. Прокипяченное томатное пюре соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем.

Внешний вид: Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Политы соусом

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок

Вкус: Запеченного мяса с привкусом картофеля, умеренно соленый

Запах: Запеченного мяса, запанированного в сухарях

Консистенция: Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, сухожилий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	15,6	14,2	9,8	229	80/50
с 11 лет и старше	18,0	16,8	11,3	268	100/50

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	15,60	18,87	1,00	0,05	0,00	1,50
с 11 лет и старше	19,50	23,59	1,25	0,07	0,00	1,90

"Утверждаю"

руководитель предприятия

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Котлета по-Волжски

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Котлета по-Волжски**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепттура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход сырья нетто, г на				
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше		
	брутто	нетто	брутто	нетто	
Горбуша потрошенная с головой	53	37	79	55	
или Горбуша неразделанная	64	37	95	55	
или Минтай потрошенный обезглавленный	50	37	74	55	
или Треска потрошенная обезглавленная	48	37	72	55	
или Хек потрошенный обезглавленный	50	37	74	55	
Говядина 1 категории	64	47	88	65	
или Говядина полуфабрикат	55	47	77	65	
или Фарш мясной промышленного производства	47	47	65	65	
Лук репчатый	8	7	12	10	
Масло растительное	2	2	3	3	
Масса припущенного лука		5		7	
Молоко питьевое	5	5	8	8	
Яйцо	7	7	10	10	
Сухари	4	4	6	6	
Масса полуфабриката		101		145	
Масло растительное для смазки листа	3	3	5	5	
Масса готовых котлет		80		120	
Масло сливочное	5	5	5	5	
Выход готового блюда		80/5		120/5	

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

Рыбу разделявают на **филе с кожей без костей**, пропускают через мясорубку вместе с говядиной. Лук репчатый мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла до готовности. В мясорыбный фарш добавляют припущенный лук, молоко, рубленные отварные яйца, соль и массу тщательно выбивают. Из полученной массы формуют изделия продолговато - приплюснутой формы, панируют в сухарях, затем укладывают на противень, предварительно смазанный маслом растительным. Котлеты запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 10 минут с одной стороны, затем изделия переворачивают и продолжают запекание еще 10-15 мин до готовности. При подаче готовые котлеты поливают растопленным маслом сливочным доведенным до кипения.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – 65°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем.

Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой, политы маслом

Цвет Корочки - золотистый, на разрезе серый

Вкус Рыбы в сочетании с мясом, припущенным луком, умеренно соленый

Запах Приятный, мясорыбный

Консистенция Однородная, сочная, пышная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, сухожилий

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	32,5
Массовая доля жира	15,0

6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^4$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli)...0,1 (0,1)

Бактерии рода протей.....0,1

S.aureus.....1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.....25

Дрожжи, КОЕ/г не более.....500

Плесени, КОЕ/г не более.....50

7. Пищевая ценность изделия (блюда), 80/5г от 7 до 10 лет

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг	Калорийность, ккал
13,8	14,4	3,0	19,39	8,76	1,12	0,17	197

7. Пищевая ценность изделия (блюда), 120/5г от 11 и старше

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг	Калорийность, ккал
17,3	18,0	3,8	24,24	10,95	1,4	0,21	246

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Жаркое по-домашнему

Рецептура № 436

колонка

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

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	86	63	86	63
или Говядина полуфабрикат	74	63	74	63
или Гуляш полуфабрикат	74	63	74	63
Масло растительное	8	8	10	10
Картофель	153	115	200	150
Морковь	18	14	23	18
Лук репчатый	18	15	24	20
Масса тушёного мяса		40		40
Масса готовых овощей		160		210
Выход готового блюда		200		250

Технология приготовления

Подготовленное мясо нарезают кусочками по 4-5 шт. на порцию складывают в посуду, добавляют воду, масло растительное и тушат 45-60 минут. Лук репчатый, морковь и картофель нарезают дольками или кубиками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Мясо нарезано кусочками; картофель и лук нарезаны дольками или кубиками, все вместе тушено. Кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Мясо и овощи сохранили форму нарезки

Цвет: Мяса - коричневый

Вкус: Специфический для тушёного мяса и овощей

Запах: Тушёного мяса с ароматом овощей

Консистенция: Мяса - мягкая, нежная, овощей - сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	16,5	9,8	21,6	241	200
с 11 лет и старше	16,9	13,2	27,0	294	250

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	26,76	16,50	2,92	0,11	0,00	8,60
с 11 лет и старше	33,45	20,62	3,65	0,13	0,00	10,75

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Гуляш

Рецептура № 437

колонка

По сборнику рецептов

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах,
2004г.**Рецептура**

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	86	63	86	63
или Говядина полуфабрикат	74	63	74	63
или Гуляш полуфабрикат	63	63	63	63
Масло растительное	5	5	5	5
Лук репчатый	14	12	14	12
Томатное пюре	10	10	10	10
Вода питьевая	55	55	55	55
Мука пшеничная	3,6	3,6	3,6	3,6
Масса тушёного мяса		40		40
Масса соуса		60		60
Выход готового блюда		100		100

Технология приготовления

Говядину нарезают кубиками по 15-20г, заливают горячей водой и тушат с добавлением томатного пюре, припущенного с маслом растительным репчатого лука в закрытой посуде около часа. Затем бульон сливают. Муку подсушивают без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55°C бульоном, проваривают соус 7-10 минут. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 мин. Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству**Внешний вид:** Мясо нарезано кубиками и тушено с соусом**Цвет:** Мяса светло-коричневый**Вкус:** Тушёного мяса в томатном соусе, умеренно солёный**Запах:** Тушёного мяса с луком**Консистенция:** Мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	17,0	17,6	3,5	241	100
с 11 лет и старше	17,0	17,5	3,5	241	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	11,66	31,26	2,39	0,04	0,05	0,19
с 11 лет и старше	11,66	31,26	2,39	0,04	0,05	0,19

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Ежики из говядины с рисом с соусом томатным

Рецептура № 182

колонка

По сборнику рецептов для школьных общеобразовательных учреждений, 2001г., Пермь

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	69	51	86	63
или Говядина полуфабрикат	60	51	74	63
или Фарш промышленного производства	51	51	63	63
Крупа рисовая	7	7	9	9
Вода питьевая	8	8	10	10
Масса готового рассыпчатого риса		20		25
Лук репчатый	29	24	36	30
Масло растительное	5	5	6	6
Масса припущенного с маслом лука		17		21
Мука пшеничная	6	6	7	7
Масса полуфабриката		92		113
Масло растительное для смазки листа	6	6	7	7
Масса готовых ежиков		80		100
Соус томатный (р.587-2004)		50		50
Масло сливочное	3	3	3	3
Мука пшеничная	2,3	2,3	2,3	2,3
Морковь	12,5	10	12,5	10
Лук репчатый	5	4	5	4
Томатное пюре	5	5	5	5
Сахар	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода питьевая	45	45	45	45
Выход готового блюда		80/50		100/50

Технология приготовления

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук репчатый мелко шинкуют и припускают с маслом. Подготовленное мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, воду, припущенный лук, отварной рис и хорошо выбивают. Разделявают в виде шариков и укладывают на противень, смазанный маслом, заливают соусом и тушат до готовности. Отпускают ёжики вместе с соусом, в котором тушились. **Соус томатный:** просеянную пшеничную муку подсушивают при температур 150-160°C, периодически помешивая. Охлаждённую до 70-80°C мучную пассировку разводят тёплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и постепенно добавляют оставшуюся воду. Нарезанные морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, добавляют томатное пюре, продолжают припускание еще 5-10 минут. Затем соединяют с белым соусом и варят при слабом кипении 20-25 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают притирая овощи и вновь доводят до кипения. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Изделия сохранили форму, без трещин на поверхности; соуса - однородная, нерасслоившаяся масса

Цвет: Корочки изделия - светло-коричневый; соуса - от светло-коричневого до коричневого

Вкус: Тушёного мяса с рисом; соуса - умеренно солёный

Запах: Мясного изделия; соуса томатного

Консистенция: Изделия - сочная, мягкая; соуса - вязкая, полужидкая, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	10,5	15,4	10,9	224	80/50
с 11 лет и старше	13,1	19,3	13,6	281	120/50

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	28,34	26,86	1,34	0,03	0,03	0,91
с 11 лет и старше	31,89	30,22	1,51	0,04	0,03	1,03

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Говядина, тушеная с капустой

Рецептура № 440

колонка

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

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	86	63	86	63
или Говядина полуфабрикат	74	63	74	63
или Гуляш полуфабрикат	74	63	74	63
Масло растительное	8	8	8	8
Капуста свежая белокочанная	216	173	216	173
Морковь	3,8	3	3,8	3
Лук репчатый	7	6	7	6
Томатное пюре	9	9	9	9
Мука пшеничная	1,8	1,8	1,8	1,8
Сахар	1,5	1,5	1,5	1,5
Масса тушёного мяса		40		40
Масса капусты тушёной		160		160
Выход готового блюда		200		200

Технология приготовления

Подготовленное мясо нарезают кусочками (брусочками) по 20-30г складывают в посуду, заливают горячей водой, добавляют припущенный репчатый лук и тушат в закрытой посуде 20-25 минут. Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растительное масло, припущенное томатное пюре и тушат 15-20 минут при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь, лук и продолжают тушение 10-15 минут. За 10 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, разведенной в небольшом количестве воды, солью. Капусту соединяют с мясом и тушат до готовности. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Капуста нарезана соломкой, кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Мясо и капуста сохранили форму нарезки

Цвет: Мяса и овощей – светло – коричневый

Вкус: Тушёного мяса, овощей, умеренно соленые

Запах: Мяса тушёного с ароматом овощей

Консистенция: Мяса – нежная, мягкая, сочная; капусты – сочная, слегка хрустящая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	16,4	12,3	16,8	244	200
с 11 лет и старше	16,4	12,3	16,8	244	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	78,76	35,82	2,54	0,06	0,03	27,00
с 11 лет и старше	78,76	35,82	2,54	0,06	0,03	27,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Биточки рубленные из птицы запеченные

Рецептура № 498

колонка

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

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1 категории	97	60	120	74
или Филе куриное	82	60	101	74
или Фарш куриный промышленного производства	60	60	74	74
Хлеб пшеничный	15	15	18	18
Молоко питьевое или вода	13	13	16	16
Лук репчатый	6	5	7	6
Яйцо	3	3	4	4
Сухари пшеничные	3	3	4	4
Масса полуфабриката		96		120
Масло растительное	5	5	6	6
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Мякоть птицы с кожей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельчённое мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют шинкованный лук и еще раз пропускают через мясорубку. В готовую массу добавляют яйцо, соль тщательно перемешивают и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют и разделяют в виде биточков (изделия круглоприплюснутой формы толщиной 2-2,5см), панируют в сухарях. Биточки укладывают на лист смазанный маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 10 минут с одной стороны, затем изделия переворачивают и продолжают запекание еще 10-15 мин до готовности. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Биточки правильной круглоприплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин

Цвет: Поверхности серый; на разрезе - светло-серый

Вкус: Запеченного мяса птицы, умеренно соленый, без привкуса хлеба

Запах: Запеченного мяса птицы, запанированного в сухарях

Консистенция: Мягкая, сочная, однородная, пышная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	13,9	10,8	14,6	211	80
с 11 лет и старше	17,6	13,6	18,2	265	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	18,54	13,70	1,25	0,05	0,06	0,72
с 11 лет и старше	23,16	17,13	1,56	0,06	0,08	0,90

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Бефстроганов из отварной говядины

Рецептура № 423

колонка

По сборнику рецептур

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	88	65	88	65
или Говядина полуфабрикат	77	65	77	65
или Гуляш полуфабрикат	65	65	65	65
Масса готового мяса	40			40
Лук репчатый	35	29	35	29
Масло растительное	6	6	6	6
Масса припущенного лука	20			20
Мука пшеничная	4,8	4,8	4,8	4,8
Сметана	10	10	10	10
Вода питьевая	50	50	50	50
Масса соуса и лука	60			60
Выход готового блюда	100			100

Технология приготовления

Подготовленную говядину промывают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают и нарезают брусочками 3-4 см, толщиной 0,3см. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Подготовленное мясо закладывают в сотейник, добавляют припущенный лук репчатый, заливают соусом сметанным и тушат при слабом кипении в течение 10-15 минут. **Для соуса:** муку подсушивают в жарочном шкафу до светло - кремового цвета, разводят горячей водой, добавляют прокипяченную сметану и доводят до кипения. Отпускают бефстроганов вместе с соусом. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Мясо, нарезанное брусочками, потушено и доведено до готовности в соусе. Мясо вместе с соусом уложено горкой на тарелку и украшено

Цвет: Мяса - светло-коричневый, соуса - кремовый

Вкус: Тушеного мяса в соусе, умеренно солёный

Запах: Тушёного мяса с ароматом сметаны и лука

Консистенция: Кусочки мяса мягкие, соус - однородный, слегка вязкий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	17,9	18,4	6,3	262	100
с 11 лет и старше	17,9	18,4	6,3	262	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	30,61	1,40	1,23	0,06	0,21	1,50
с 11 лет и старше	30,61	1,40	1,23	0,06	0,21	1,50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Биточки из говядины с маслом

Рецептура № 451

колонка

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

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	80	59	101	74
или Говядина полуфабрикат	70	59	87	74
или Фарш промышленного производства	59	59	74	74
Хлеб пшеничный	15	15	18	18
Молоко питьевое или вода	11	11	14	14
Лук репчатый	5	4	6	5
Яйцо	4	4	5	5
Сухари пшеничные	5	5	6	6
Масса полуфабриката		96		124
Масло растительное	5	5	6	6
Масса готовых изделий		80		100
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход готового блюда		80/5		100/5

Технология приготовления

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют лук репчатый, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. В массу добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают, выбивают и разделяют в виде изделий круглоприплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Изделия панируют в сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Биточки запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 10 минут с одной стороны, затем изделия переворачивают и продолжают запекание еще 10-15 мин до готовности. При подаче биточки поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Политы маслом сливочным

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок

Вкус: Запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба

Запах: Запеченного мяса, запанированного в сухарях

Консистенция: Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	15,0	15,1	12,8	247	80/5
с 11 лет и старше	18,2	18,3	17,0	306	100/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	17,60	10,36	0,71	0,03	0,00	0,71
с 11 лет и старше	22,00	12,94	0,89	0,03	0,00	0,89