

Технологическая карта



Технологическая карта № 158

Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая

Номер рецептуры: 84

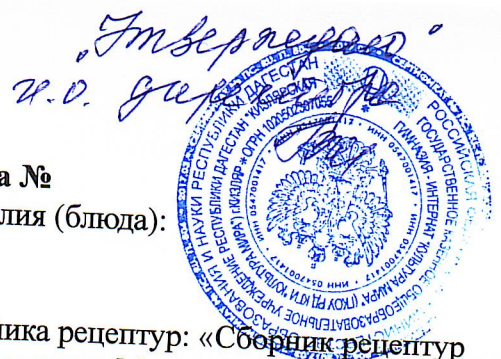
Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	33	33
Масло сливочное	6	6
Вода	72	72
Выход:		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С
2,322	4,29	20,5	122,155	13,26	0,606	0,04	0,026	0,012

Технология приготовления: Промытую перловую крупу замачивают на 2-3 часа для набухания, потом варят, добавляют соль и часть масла, до готовности, добавляют остальную часть масла.



**Технологическая карта №**  
**Наименование кулинарного изделия (блюда):**  
**Каша ячневая**

Номер рецептуры: № 182

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

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на Кашу ячневую, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

**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			
	С 7-11 лет		С 11-18 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
крупа ячневая	44	44	55,00	55,00
Вода	70	70	87,50	87,50
Молоко	100	100	125,00	125,00
Сахар	6	6	7,50	7,50
Масса каши		200	0,00	250,00
Масло сливочное	10	10	12,50	12,50
Выход с маслом		210	0,00	250/12,5

**4. Химический состав, витамины и микроэлементы**

Возрастная категория	В граммах данного блюда содержится									
	Пищевые вещества г.				Витамины, мг	Минеральные вещества мг.				
	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Ценность, ккал		С, мг.	Ca	Mg	P	Fe
С 7-11 лет	7,31	10,98	39,2	286	1,17	162,26	36,51			0,94
С 11- 18 лет	9,14	13,73	49,00	357,50	1,46	202,83	45,64	0,00		1,18

**5. Технологический процесс**

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным





Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Каша овсяная из «Геркулеса»

Номер рецептуры: 100

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на кашу овсяную Геркулес, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

**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			
	С 7 – 11 лет		С 11-18 лет	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Хлопья "Геркулес"	44	44	55	55
Молоко стерилизованное 3,2%	98.4	98.4	123	123
Вода питьевая	66.4	66.4	83	82,5
Сахара каша рассыпчатая	4.8	4.8	6	6
	-	150	0	187,5
Масло сливочное	5.6	5.6	7	7
Выход	200		250	

**4. Химический состав, витамины и микроэлементы**

Возрастная категория	В граммах данного блюда содержится								
	Пищевые вещества г.				Витамины, мг	Минеральные вещества мг.			
	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Ценность, ккал	С, мг.	Ca	Mg	P	Fe
С 7-11 лет	8,16	9,84	35,6	264	0,5	137,34			1,66
С 11- 18 лет	10,20	12,30	44,50	330,00	0,63	171,68	0,00	0,00	2,08

**5. Технологический процесс**

Технология приготовления; Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189



Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	39,7	39,7	3,97	3,97
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	66,1	66,1	6,61	6,61
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	100,5	100,5	10,05	10,05
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
<b>Выход: 200</b>	5	5	0,5	0,5

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,3	В1, мг	0,2	Са, мг	118,0
Жиры, г	7,5	С, мг	0,5	Mg, мг	41,8
Углеводы, г	35,7	А, мг	0	Р, мг	157,0
Энергетическая ценность, ккал	240,0	Е, мг	1,1	Fe, мг	1,2

## Технология приготовления:

Крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

## Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

## Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

## Источник рецептуры:

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





## Технологическая карта № 4.8

**Наименование изделия:** Каша геркулесовая молочная

**Номер рецептуры:** №93

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Крупа «Геркулес»	20	32	20	32
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
<b>Выход:</b>			<b>150/4</b>	<b>200/5</b>

*Химический состав данного блюда*

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
4,05	5,69	20,36	149,0	-
5,39	6,38	27,13	187,0	-

**Технология приготовления:** Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

**Консистенция:** однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

**Цвет:** свойственный данному виду крупы

**Вкус:** с выраженным вкусом крупы

**Запах:** свойственный данному виду крупы.