

Технологическая карта «Каша гречневая рассыпчатая»

Наименование блюда: **Каша гречневая рассыпчатая**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 508

Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Гречневая крупа</u>	46	46
<u>Вода питьевая</u>	70	70
<u>Масло сливочное</u>	4	4
<u>Соль пищевая йодированная</u>	0.25	0.25

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	5,67
Жиры, г	7,5
Углеводы, г	39
Калорийность, ккал	180,34
В1, мг	0,29
В2, мг	0
С, мг	5,6
Са, мг	15,42
Fe, мг	4,5

Технологическая карта приготовления блюда:

Технология приготовления
<p>Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать.</p> <p>Требования:</p> <p>Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.</p>

Технологическая карта «Котлеты, биточки, шницели рубленые»

Наименование блюда: Котлеты, биточки, шницели рубленые

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 451

Вид обработки: Запечение

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	100	73.75
или Свинина	87.5	73.75
или Телятина	112.5	73.75
-	-	-
Пшеничный хлеб	17.5	17.5
Молоко	23.75	23.75
или Вода питьевая	23.75	23.75
Сухари панировочные	10	10
-	-	123.75
Масло сливочное	6.25	6.25

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	111,9
Жиры, г	13,6
Углеводы, г	8,64
Калорийность, ккал	199
В1, мг	0.08
В2, мг	0.17
С, мг	0
Са, мг	29,28
Fe, мг	1.6

Технологическая карта приготовления блюда:

Технология приготовления
<p>Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин). Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным. Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушеная.</p> <p>Требования к качеству Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир Консистенция: сочная, пышная, однородная Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо</p>

Технологическая карта «Чай с сахаром»

Наименование блюда: **Чай с сахаром**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №685

Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Чай</u>	0.3	0.3
<u>Вода питьевая</u>	95	95
<u>Сахар</u>	3.5	3.5

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	0,2
Жиры, г	0
Углеводы, г	14
Калорийность, ккал	56
В1, мг	0
В2, мг	0
С, мг	0
Са, мг	12
Fe, мг	0,8

Технологическая карта приготовления блюда:

Технология приготовления
В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45°C, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.