

Утверждено:

Директор МБОУ «Ачерешкинская СШ»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E122BCD4AE020529451E8E29DD1D15B1
Владелец: Бетирова Зарет Шаудиевна
Действителен: с 17.01.2024 до 11.04.2025

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета из курицы

Номер рецептуры: 677

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Курица | 101,4 | 72 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 |
| Молоко | 20 | 20 |
| Яйцо | 1/8 | 1/8 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Соль | 0,5 | 0,5 |
| Выход: | 80 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 80 | 14 | 17,2 | 4,6 | 228 |

Технология приготовления:

Мякоть кур без кожи измельчают на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 9 и 5 мм). Измельченную массу соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом. Добавляют соль и перемешивают, измельчают вторично на мясорубке. Добавляют яйца, сливочное масло и взбивают до получения однородной массы. Разделяют котлеты на порции, укладывают на противень, смазанный маслом. и жарят в духовом шкафу 15-20 минут.

Срок реализации:

Температура подачи +65 °С. Срок реализации — 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПин 2.4.5.2409-08 — 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых блюд не допускается

Требования к качеству:

Внешний вид: котлета овально-приплюснутой формы. не разваливаются.

Цвет: корочки коричневый;

Вкус и запах: запах жареного куриного мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждено:
Директор МБОУ «Ачерешкинская СШ»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E122BCD4AE020529451E8E29DD1D15B1
Владелец: Бетирова Зарет Шаудиевна
Действителен: с 17.01.2024 до 11.04.2025

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба припущенная

Номер рецептуры: 296

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|---------------------|-------------------------------|-----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба минтай | 120 | 91 |
| Лимон | 10 | 9 |
| Петрушка корень | 4 | 3 |
| Лук репка | 4 | 3,3 |
| Соль йодированная | 0,75 | 0,75 |
| Масса полуфабриката | - | 95 |
| Выход: | | 75 |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 75 | 13 | 0,5 | 0,8 | 59,7 |

Технология приготовления:

Рыбу нарезают на порционные куски под углом 30 градусов, укладывают в смазанный маслом сотейник кожей вниз на бланшированный репчатый лук, сверху кладут кружочек лимона, заливают горячую воду так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/3 часть высоты, добавляют соль йодированную, закрывают крышкой и припускают при слабом кипении 20-25 минут. Отпускают с гарниром. Кусок рыбы укладывают сбоку на гарнир.

Температура подачи 65 градусов.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: рыба подана одним куском, проварена, сохранила форму. Цвет, вкус и запах соответствуют виду рыбы, лука. Гарнир уложен аккуратно.

Утверждено:
Директор МБОУ «Ачерешкинская СШ»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E122BCD4AE020529451E8E29DD1D15B1
Владелец: Бетирова Зарет Шаудиевна
Действителен: с 17.01.2024 до 11.04.2025

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование изделия: Греча отварная

Номер рецептуры: 4.3

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|----------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Гречневая крупа | 35 | 35 |
| Вода | 71 | 71 |
| Соль | 0,025 | 0,025 |
| Масса гречневой каши | | 97 |
| Масло сливочное | | 3,5 |
| Выход: | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 100 | 5,73 | 4,06 | 25,76 | 162,5 |

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), остальное масло (50%) добавляют в готовую кашу.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, легкая, однородная

Цвет: от светло коричневого до коричневого

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

Утверждено:
Директор МБОУ «Ачерешкинская СШ»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E122BCD4AE020529451E8E29DD1D15B1
Владелец: Бетирова Зарет Шаудиевна
Действителен: с 17.01.2024 до 11.04.2025

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рисовая с изюмом

Номер рецептуры: 177

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 35,7 | 35,7 |
| Молоко | 37,4 | 37,4 |
| Вода | 85 | 85 |
| Сахар | 5,1 | 5,1 |
| Изюм | 8,67 | 8,67 |
| Выход: | 170 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 170 | 4,93 | 8,81 | 38,85 | 254,41 |

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, подготовленный замоченный изюм и продолжают варку до готовности.

Утверждено:

Директор МБОУ «Ачерешкинская СШ»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E122BCD4AE020529451E8E29DD1D15B1
Владелец: Бетирова Зарет Шаудиевна
Действителен: с 17.01.2024 до 11.04.2025

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис припущенный

Номер рецептуры: 305

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 35 | 35 |
| Вода | - | 73,5 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 |
| Выход: | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 100 | 2,43 | 2,87 | 24,45 | 133,35 |

Технология приготовления:

В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и высыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую. Остальные 50% масла добавляют в готовую кашу.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

Утверждено:
Директор МБОУ «Ачерешкинская СШ»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E122BCD4AE020529451E8E29DD1D15B1
Владелец: Бетирова Зарет Шаудиевна
Действителен: с 17.01.2024 до 11.04.2025

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 36 | 36 |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 |
| Выход: | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 100 | 2,43 | 3,58 | 24,46 | 139,78 |

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

Утверждено:
Директор МБОУ «Ачерешкинская СШ»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E122BCD4AE020529451E8E29DD1D15B1
Владелец: Бетирова Зарет Шаудиевна
Действителен: с 17.01.2024 до 11.04.2025

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Первалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 116 | 81 |
| Молоко | 15 | 15 |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 |
| Соль йодированная | 0,4 | 0,4 |
| Выход: | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 100 | 2,7 | 4 | 5,8 | 70 |

Технология приготовления:

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), добавляют йодированную соль, заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 градусов, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут. Температура подачи 65 градусов.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Утверждено:

Директор МБОУ «Ачерешкинская СШ»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E122BCD4AE020529451E8E29DD1D15B1
Владелец: Бетирова Зарет Шаудиевна
Действителен: с 17.01.2024 до 11.04.2025

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Первалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 174 | 121,5 |
| Молоко | 22,5 | 22,5 |
| Масло сливочное | 6,75 | 6,75 |
| Соль йодированная | 0,6 | 0,6 |
| Выход: | 150 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 150 | 4,04 | 6 | 8,7 | 104,96 |

Технология приготовления:

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), добавляют йодированную соль, заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 градусов, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут. Температура подачи 65 градусов.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Утверждено:
Директор МБОУ «Ачерешкинская СШ»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E122BCD4AE020529451E8E29DD1D15B1
Владелец: Бетирова Зарет Шаудиевна
Действителен: с 17.01.2024 до 11.04.2025

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Мюсли с молоком

Номер рецептуры: 179

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|------------------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Мюсли | 35 | 35 |
| Молоко | 105 | 100 ¹ |
| Выход: | 135 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 135 | 15,9 | 7,7 | 15 | 194 |

Технология приготовления:

Готовые к употреблению мюсли заливают кипяченым молоком, перемешивают, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Цвет: светло – серый.

Вкус: мюсли с выраженным вкусом молока.

Запах: мюсли в сочетании с молоком.

Утверждено:
Директор МБОУ «Ачерешкинская СШ»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E122BCD4AE020529451E8E29DD1D15B1
Владелец: Бетирова Зарет Шаудиевна
Действителен: с 17.01.2024 до 11.04.2025

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с сыром

Номер рецептуры: 275

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|-------------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйцо куриное | 46 | 40 |
| Молоко | 25 | 25 |
| Сыр. Голландский (брусковой) | 15,5 | 14,8 |
| Масло растительное для смазки | 1 | 1 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| Масса омлета запеченного | - | 75 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Выход: | 80 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 80 | 9,3 | 12,4 | 1,5 | 155 |

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами яйца, разбивают отдельную посуду по 2-3 штуки и соединять с общей массой. К яичной смеси добавляют молоко и йодированную соль, тщательно размешивают, слегка взбивают до образования пены, добавляют тертый сыр, выливают в емкость, смазанную маслом, слоем в 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200 градусов до образования легкой румяной корочки. Омлет можно варить на пару. При отпуске нарезают на куски и поливают сливочным маслом. Температура подачи 65 градусов.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требования к качеству: консистенция нежная, пористая, с бледно-золотистой корочкой. Вкус яичный, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждено:
Директор МБОУ «Ачерешкинская СШ»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E122BCD4AE020529451E8E29DD1D15B1
Владелец: Бетирова Зарет Шаудиевна
Действителен: с 17.01.2024 до 11.04.2025

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло порциями

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Выход: | 10 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 10 | 0,08 | 8,2 | 0,13 | 74,64 |

Технология приготовления: Масло нарезают на сусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Утверждено:
Директор МБОУ «Ачерешкинская СШ»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E122BCD4AE020529451E8E29DD1D15B1
Владелец: Бетирова Зарет Шаудиевна
Действителен: с 17.01.2024 до 11.04.2025

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты или ягоды свежие

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки | 100 | 100 |
| Выход: | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 100 | 1,2 | 0,4 | 16,8 | 75,6 |

Технология приготовления:

Подготовленные фрукты или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые фрукты или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду фруктов или ягод.

Цвет: соответствует виду фруктов или ягод.

Вкус: соответствует виду фруктов или ягод.

Запах: соответствует виду фруктов или ягод.

Утверждено:
Директор МБОУ «Ачерешкинская СШ»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E122BCD4AE020529451E8E29DD1D15B1
Владелец: Бетирова Зарет Шаудиевна
Действителен: с 17.01.2024 до 11.04.2025

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 459

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай-заварка | 50 | 50 |
| Вода | 150 | 150 |
| Сахар-песок | 10 | 10 |
| Лимон | 8 | 7,2 |
| Выход: | 200 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 200 | 0,03 | 0,1 | 9,5 | 39,02 |

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки (что в пересчете на чай высшего сорта, черный байховый составляет 1 гр) и доливают кипятком. При отпуске сахар и лимон кладут в каждую порцию.

Температура подачи 65 градусов.

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае не ниже +15 градусов.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачный. Если чай не прозрачен или имеет тускло – коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

Утверждено:
Директор МБОУ «Ачерешкинская СШ»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E122BCD4AE020529451E8E29DD1D15B1
Владелец: Бетирова Зарет Шаудиевна
Действителен: с 17.01.2024 до 11.04.2025

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком или сливками

Номер рецептуры: 378

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай-заварка | 50 | 50 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Молоко или сливки | 51 | 50 |
| Вода | 100 | 100 |
| Выход: | 200 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 200 | 1,52 | 1,35 | 15,9 | 81,83 |

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.