

Утверждаю:

Директор \_\_\_\_\_ школы

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоки печеные**

Номер рецептуры: **372**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. -М.:Дели плюс, 2017 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г.	нетто, г.
Яблоки свежие	143,3	127
Сахар	20	20
Выход		120

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
<b>0,87</b>	<b>0,87</b>	<b>21,5</b>	<b>114,6</b>	<b>27,8</b>	<b>16,2</b>	<b>3,98</b>	<b>18,0</b>

**Технология приготовления.** Из яблок, не очищая кожуры, удаляют семенные гнезда, образовавшиеся отверстия заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. Отпускают яблоки горячими или холодными.

**Органолептические показатели качества:**

**Витаминизация:**

**Внешний вид:** яблоки сохранили свою форму, сверху румяная корочка.

**Консистенция:** мягкая, сочная.

**Цвет:** золотистый.

**Вкус:** кисло-сладкий.

**Запах:** аромат печеных яблок и варенья.

Утверждаю:

Директор \_\_\_\_\_ школы

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба тушеная в томате с овощами**

Номер рецептуры: **229**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. -М.:Дели плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Минтай б/г	123	93
Морковь	23	18
Лук репчатый	10	8
Соус томатный	10	10
Масло растительное	5	5
Лимонная кислота	0,00040	0,00040
Сахар	2	2
Соль йодированная	1	1
Выход		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
11,75	4,95	13,80	152,2	39,1	48,5	0,85	3,73

**Технология приготовления:** Минтай б/г удаляют хвостовых, грудных и спинных плавников, нарезают на порционные куски, укладывают в посуду, сверху укладывают нашинкованные овощи, заливают водой, добавляют растительное масло, соус томатный, раствор лимонной кислоты, сахар, соль и тушат до готовности (45-60)мин.,

Органолептические показатели качества:

**Внешний вид:** целый кусок тушеной рыбы уложен на тарелку вместе с соусом

**Консистенция:**

**Цвет:** рыбы на разрезе – белый или светло-серый, соуса-оранжево-красный, овощей-натуральный

**Вкус:** рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно-соленый

**Запах:** свойственный тошеной рыб

Утверждаю:

Директор \_\_\_\_\_ школы

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Зразы рубленые с яйцом**

Номер рецептуры: **274**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. -М.:Дели плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Лопатка,ококор свинной,(котлетное мясо)	64,2	54,2
Хлеб йодированный	11,4	11,4
Вода	16	16
Для фарша:		
Лук репчатый	44,2	37,1
Масло растительное	5,7	5,7
Яйцо С1	8	8
Соль йодированная	1	1
Масло растительное	5,7	5,7
Сухари	8,5	8,5
Выход		100

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
16,6	17,1	8,48	256,9	26,1	15,9	5,89	3,76

**Технология приготовления:** Котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной 1см., на середину которой кладут фарш (измельченный слегка пассерованный лук, рубленые яйца). После этого края лепешки соединяют, панируют в муке и жарят.

Органолептические показатели качества:

**Внешний вид:** зразы овально-приплюснутые. **Консистенция:** зразы овально-приплюснутой формы с тупыми концами, с равномерно обжаренной тонкой корочкой, без трещин. **Цвет:** поверхности - коричневый, равномерный, на разрезе - мяса - серый, фарша - желтоватый от яиц и лука. **Вкус:** жареного мяса с привкусом фарша из вареных яиц и обжаренного лука.

**Запах:** жареного мяса с ароматом лука.

Утверждаю:

Директор \_\_\_\_\_ школы

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Оладьи с яблоками**

Номер рецептуры: **400/403**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Дели плюс,2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто,г.	нетто,г.	Брутто,г.	нетто,г.
Тесто для оладий №400	107		187,5	187,5
Яблоки свежие	14	10	24,5	17,5
Масло растительное	6	6	10,5	10,5
Сахар	10	10	17,5	17,5
Выход		100		175

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
4,92	9,42	29,9	229,6	50,9	20,5	1,01	0,71

**Технология приготовления:** В тесто для оладий перед выпеканием добавляют предварительно очищенные от кожицы и семенного гнезда и нарезанные мелкими кубиками или соломкой яблоки. Оладьи выпекают на разогретых сковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6мм. Отпускают оладьи с сахаром.

Органолептические показатели качества:

**Внешний вид:** две- три штуки на порцию, равномерно обжаренные.

**Консистенция:** мягкая, упругая.

**Цвет:** золотистый.

**Вкус:** свойственный изделиям из дрожжевого теста и яблокам.

**Запах:** жареных оладий и яблок.

