Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.26/8/2

Наименование блюда: Суфле из мяса говядины 60 гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	Ясли	0,3	0,3
Молоко	Ясли	0,018	0,018
Соль	Ясли	0,00015	0,00015
Мука	Ясли	0,0015	0,0015
Масло растительное	Ясли	0,001	0,001
Масло сливочное	Ясли	0,002	0,002
Мясо	Ясли	0,07604	0,073

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Ясли
Белки, г	0,01483
Жиры, г	0,01436
Углеводы, г	0,00182
Калорийность, ккал	195,7635
В1, мг	
В2, мг	
С, мг	
Са, мг	
Fe, мг	

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли
5 д 10,5 ч	0,42

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят до готовности, нарезают на куски и дважды измельчают на мясорубке.В массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, перемешивают,затем вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом , и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.Внешний вид- поверхность ровная, без трещин.Цвет-серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.Запах-свойственный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу, без постороннего. Вкус- характерный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.26/8/2

Наименование блюда: Суфле из мяса говядины 60 гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	Ясли	0,3	0,3
Молоко	Ясли	0,018	0,018
Соль	Ясли	0,00015	0,00015
Мука	Ясли	0,0015	0,0015
Масло растительное	Ясли	0,001	0,001
Масло сливочное	Ясли	0,002	0,002
Мясо	Ясли	0,07604	0,073

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Ясли
Белки, г	0,01483
Жиры, г	0,01436
Углеводы, г	0,00182
Калорийность, ккал	195,7635
В1, мг	
В2, мг	
С, мг	
Са, мг	
Fe, мг	

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли
5 д 10,5 ч	0,42

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят до готовности, нарезают на куски и дважды измельчают на мясорубке.В массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, перемешивают,затем вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом , и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.Внешний вид- поверхность ровная, без трещин.Цвет-серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.Запах-свойственный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу, без постороннего. Вкус- характерный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.191

Наименование блюда: Тефтели из говядины паровые

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	Дети	0,02	0,02
	Ясли	0,015	0,015
Хлеб пшеничный	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,004	0,004
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,001	0,001
Лук	Дети	0,031	0,02604
	Ясли	0,023	0,01932
Мясо	Дети	0,062	0,05952
	Ясли	0,046	0,04416

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Ясли	Дети
Белки, г	0,00865	0,01164
Жиры, г	0,00755	0,01074
Углеводы, г	0,00429	0,0056
Калорийность, ккал	118,143	163,584
В1, мг		
В2, мг		
С, мг		
Са, мг		
Fe, мг		

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети
5 д 10,5 ч	0,3	0,4

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, добавляют предварительно замоченный пшеничный хлеб в молоке, пропускают второй раз через мясорубку. В приготовленный фарш с хлебом добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и пассерованный лук, перемешивают, и разделывают шарики по 2 - 3 штуки на порцию. Полуфабрикаты укладывают в сотейник, смазанный маслом, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20 - 25 минут.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4.6/8

Наименование блюда: Рагу из отварного мяса говядины

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,026
	Ясли		0,0195
Сметана	Дети	0,008	0,008
	Ясли	0,006	0,006
Соль	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,00075	0,00075
Зеленый горошек	Дети	0,02615	0,017
	Ясли	0,01961	0,01275
Мука	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Картофель	Дети		0,074
	Ясли		0,0555
Масло сливочное	Дети	0,004	0,004
	Ясли	0,003	0,003
Мясо	Дети	0,09511	0,07
	Ясли	0,07133	0,0525

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Ясли	Дети
Белки, г	0,0113	0,01508
Жиры, г	0,0109	0,01453
Углеводы, г	0,01364	0,01821
Калорийность, ккал	193,725	258,3
В1, мг		
В2, мг		
С, мг		
Са, мг		
Fe, мг		

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети
5 д 10,5 ч	1,2	1,6

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Мясо говядины зачищают от сухожилий, кладут в воду (1,5 л на 1 кг. мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 20-30 мин. до готовности добавляю соль. Мясо отварное охлаждают, нарезают на кусочки массой 20-30г. Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками. Картофель отваривают, морковь припускают с добавлением воды (20% к массе), зеленый горошек прогревают в собственном соку, отвар сливают. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., добавляют сметану и доводят до кипения. Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель и зеленый горошек,заливают соусом и тушат 15-20 мин. Внешний вид- кусочки говядины в соусе с овощным гарниром. Цвет- мяса- серовато-коричневый, соуса и ранира- свойственный использованным компонентам. Консистенция- мяса и овощей- мягкая, сочная; соуса- средней густоты, без комков. Запах- свойственный наюору продуктов, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу, овощей и соуса, без вкуса подгорелого.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.н347

Наименование блюда: Котлета из мяса куры.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	Дети	0,02	0,02
	Ясли	0,015	0,015
Хлеб пшеничный	Дети	0,01	0,01
	Ясли	0,012	0,012
Филе птицы	Дети	0,077	0,07007
	Ясли	0,05775	0,05255
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,001	0,001
Лук	Дети	0,01	0,0084
	Ясли	0,0075	0,0063

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Ясли	Дети
Белки, г	0,01185	0,01538
Жиры, г	0,00256	0,00394
Углеводы, г	0,00671	0,00621
Калорийность, ккал	94,4073	118,79964
В1, мг		
В2, мг		
С, мг		
Са, мг		
Fe, мг		

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети
5 д 10,5 ч	0,3	0,4

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Филе птицы пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты, биточки или шницели,укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин. Отпускают котлеты с гарниром и соусом. Температура подачи 65 град.С.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.н041/1

Наименование блюда: Запеканка картофельная с отварным мясом .

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	Дети	0,1725	0,1725
	Ясли	0,132	0,132
Масло растительное	Дети	0,0023	0,0023
	Ясли	0,0012	0,0012
Картофель	Дети		0,161
	Ясли		0,126
Лук	Дети	0,0138	0,01159
	Ясли	0,0108	0,00907
Масло сливочное	Дети	0,00575	0,00575
	Ясли	0,0036	0,0036
Мясо	Дети	0,115	0,06845
	Ясли	0,09	0,05357

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Ясли	Дети
Белки, г	0,01251	0,01601
Жиры, г	0,01217	0,0171
Углеводы, г	0,02168	0,02771
Калорийность, ккал	240,57621	321,56361
В1, мг		
В2, мг		
С, мг		
Са, мг		
Fe, мг		

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети
5 д 10,5 ч	1,08	1,38

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, сварить, охладить, нарезать на кусочки и 2 раза вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку. Хорошо вымесить. Картофель очистить, промыть и сварить до готовности. Воду слить, картофель обсушить и протереть в горячем виде. В протертый картофель (охлажденный до 50 С) ввести сырое яйцо (яйца предварительно обрабатываются), молоко и хорошо вымесить. На противень, смазанный маслом, выложить 1/2 массы картофельного пюре. На него уложить мясной фарш, сверху накрыть оставшимся картофельным пюре, смазать сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 220-280 С слоем не более 4 - 5 см.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.073

Наименование блюда: Гуляш из отварного мяса.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,012
	Ясли		0,01
Мука	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,004	0,004
Масло растительное	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,0008	0,0008
Лук	Дети	0,018	0,01512
	Ясли	0,014	0,01176
Масло сливочное	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,0008	0,0008
Мясо	Дети	0,085	0,05059
	Ясли	0,068	0,04047
Вода	Дети	0,05	0,05
	Ясли	0,045	0,045

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Ясли	Дети
Белки, г	0,00778	0,0097
Жиры, г	0,00704	0,0088
Углеводы, г	0,00469	0,00565
Калорийность, ккал	111,18798	138,22686
B1, мг		
B2, мг		
C, мг		
Ca, мг		
Fe, мг		

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети
5 д 10,5 ч	0,56	0,7

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг,толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук нарезают и припускают в небольшом количестве воды (бульона). Муку пассеруют, разводят водой. В соус добавляют припущенные овощи. Нарезанное вареное мясо укладывают в посуду, добавляют соль, заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде 10-20 минут. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.14/8/4

Наименование блюда: Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые .

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	Дети	0,006	0,006
	Ясли	0,003	0,003
Хлеб пшеничный	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,002	0,002
Соль	Дети	0,001	0,001
	Ясли	0,0005	0,0005
Лук	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,002	0,002
Масло сливочное	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,001	0,001
Мясо	Дети	0,107	0,10272
	Ясли	0,09	0,0864

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Ясли	Дети
Белки, г	0,01536	0,01856
Жиры, г	0,013	0,01685
Углеводы, г	0,00124	0,00303
Калорийность, ккал	182,7378	237,15864
В1, мг		
В2, мг		
С, мг		
Са, мг		
Fe, мг		

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети
5 д 10,5 ч	0,36	0,48

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в воде или молоке пшеничный хлеб (или батон), соль, повторно измельчают через мясорубку и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты - овально-продолговатой и варят на пару 20-25 мин. При отпуске поливают растопленным, доведеннным до кипения маслом сливочным. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет-серовато-коричневый. Консистенция- однородная, рыхлая, сочная. Запах-свойственный изделиям из котлетной массы говядины, без постороннего. Вкус- характерный изделиям из котлетной массы говядины.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.н350

Наименование блюда: Бигус с мясом куры

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,013
	Ясли		0,01
Сметана	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,003	0,003
Петрушка зелень	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,001	0,001
Капуста	Дети	0,173	0,14822
	Ясли	0,139	0,116
Мука	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,002	0,002
Укроп зелень	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,002	0,002
Филе птицы	Дети	0,1	0,091
	Ясли	0,078	0,07098
Масло растительное	Дети	0,002	0,002
	Ясли	0,0015	0,0015
Лук	Дети	0,01	0,0084
	Ясли	0,00672	0,00672
Масло сливочное	Дети	0,005	0,005
	Ясли	0,003	0,003
Томатная паста	Дети	0,003	0,003
	Ясли	0,002	0,002

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

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Ясли	Дети
Белки, г	0,01684	0,02166
Жиры, г	0,00573	0,00811
Углеводы, г	0,01066	0,01396
Калорийность, ккал	149,32674	199,97406
В1, мг		
В2, мг		
С, мг		
Са, мг		
Fe, мг		

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли	Дети
5 д 10,5 ч	1,98	2,53

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Филе птицы, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), нарезанные кубиками мясо и тушат до готовности. За 10 минут до готовности добавляют соль, сливочное масло, сметану, томатную пасту, пассерованные морковь и лук-репку, зелень.