

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120611**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Биточки рубленые куриные

Номер рецептуры: № 309

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мясо птицы (бескостное) охлажденное | 69,7 | 69 | 6,97 | 6,9 |
| или мясо птицы (бескостные) замороженное | 74,2 | 69 | 7,42 | 6,9 |
| Хлеб из муки пшеничной | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Молоко | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| Соль | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г): | 17,66 |
| Жиры (г): | 16,11 |
| Углеводы (г): | 14,90 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 275,23 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 46,78 |
| Mg (мг): | 19,25 |
| Fe (мг): | 1,44 |
| C (мг): | 1,39 |
| B1 (мг): | 0,08 |
| B2 (мг): | 0,14 |

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют биточки кругло-приплюснутой формы, обваливают в муке, выкладывают на смазанный маслом растительным противень (гастроёмкость), запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С, в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°С в режиме "жар-пар" в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые биточки, раскладывают в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130206

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Горошек зеленый консервированный

Номер рецептуры: № 22

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Горошек зеленый консервированный (без учета заливки) | 100,0 | 100,0 | 10,0 | 10,0 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

| | |
|---------------------------------|------|
| Белки (г): | 3,1 |
| Жиры (г): | 0,2 |
| Углеводы (г): | 6,5 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 40,2 |

| | |
|----------|------|
| Ca (мг): | 156 |
| Mg (мг): | 21 |
| Fe (мг): | 0,7 |
| C (мг): | 10 |
| B1 (мг): | 0,11 |
| B2 (мг): | 0,05 |

Технология приготовления:

Горошек консервированный отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания.

Отвар сливают, продукцию охлаждают.

Для буфет раздаточных: Готовый горошек раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120534**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Запеканка картофельная с мясом

Номер рецептуры: № 161

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина (мясо бескостное) охлажденная | 40,6 | 40 | 4,06 | 4 |
| или говядина (мясо бескостное) замороженная | 44,4 | 40 | 4,44 | 4 |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат | 90 | 90 | 9 | 9 |
| или картофель свежий продовольственный | 120 | 90 | 12 | 9 |
| Лук репчатый очищенный полуфабрикат | 10 | 10 | 1 | 1 |
| или лук репчатый свежий | 11,9 | 10 | 1,19 | 1 |
| Сухари панировочные | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Пищевая и энергетическая ценность на 100г:

| | |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г): | 9,78 |
| Жиры (г): | 9,42 |
| Углеводы (г): | 17,69 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 194,89 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 24,24 |
| Mg (мг): | 31,12 |
| Fe (мг): | 2,01 |
| C (мг): | 10 |
| B1 (мг): | 0,14 |
| B2 (мг): | 0,14 |

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут.

Мясо дефростируют, промывают.

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают на куски.

Подготовленный лук репчатый нарезают и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла сливочного (часть от рецептурной нормы).

Подготовленные мясо и лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и перемешивают.

Картофель варят в подсоленной воде (часть от рецептурной нормы) до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части.

Одну часть кладут на смазанный маслом сливочным (часть от рецептурной нормы) противень, посыпанный сухарями, разравнивают, выкладывают фарш, затем оставшуюся часть картофеля.

После разравнивания посыпают оставшимися сухарями панировочными, сбрызгивают оставшейся частью масла сливочного и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 200-220°C в течение 20-30 минут, или в параконвектомате в режиме "жар" при температуре 180°C в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции.

Для буфет раздаточных: Готовую запеканку раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной, осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100535

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 205

Запеканка рисовая с творогом и изюмом

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа рисовая | 24,0 | 24,0 | 2,4 | 2,4 |
| Вод | 50,0 | 50,0 | 5,0 | 5,0 |
| Изюм | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 1,0 |
| Творог | 20,0 | 20,0 | 2,0 | 2,0 |
| Яйцо | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 0,3 | 0,3 | 0,0 | 0,0 |
| Сахар-песок | 7,5 | 7,5 | 0,8 | 0,8 |
| Масло сливочное | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Сухари панировочные | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Сметана | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

| | |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г): | 6,57 |
| Жиры (г): | 4,8 |
| Углеводы (г): | 35,77 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 212,77 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 70,49 |
| Mg (мг): | 21,69 |
| Fe (мг): | 0,79 |
| C (мг): | 0,11 |
| B1 (мг): | 0,07 |
| B2 (мг): | 0,1 |

Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую засыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар (часть от рецептурной нормы) и варят при непрерывном помешивании, до готовности. Подготовленный изюм замачивают до набухания. Яйца растирают с оставшимся сахаром. Готовую кашу охлаждают до температуры 60-70°C, добавляют смесь сахара с яйцами, творог, изюм, перемешивают. Приготовленную массу выкладывают в емкость, смазанную маслом сливочным и посыпанную сухарями, слоем толщиной 3-4 см, поверхность смазывают сметаной. Помещают в прогретое тепловое оборудование. Запекают в течение 20-30 минут в духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в параконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 180°C в течении 15-20 минут, до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовое рагу из овощей раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Запеканка со свежими плодами

Номер рецептуры: № 208

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа Пшено шлифованное | 22,4 | 22,4 | 2,2 | 2,2 |
| Вода | 32,0 | 32,0 | 3,2 | 3,2 |
| Молоко | 40,0 | 40,0 | 4,0 | 4,0 |
| Соль | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Сахар-песок | 4 | 4 | 0,40 | 0,40 |
| Яйцо* | 3 | 3 | 0,30 | 0,30 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,20 | 0,20 |
| Сухари панировочные | 2 | 2 | 0,20 | 0,20 |
| Яблоки свежие | 22,9 | 16,0 | 2,3 | 1,6 |
| Сметана | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г): | 4,56 |
| Жиры (г): | 4,49 |
| Углеводы (г): | 23,92 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 154,30 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 73,12 |
| Mg (мг): | 26,24 |
| Fe (мг): | 1,10 |
| C (мг): | 1,85 |
| B1 (мг): | 0,11 |
| B2 (мг): | 0,08 |

Технология приготовления:

Подготовленную крупу, манную, рисовую или пшено засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании, до готовности. Готовую вязкую кашу охлаждают и выкладывают (половину от всей массы) ровным слоем в смазанную маслом и посыпанную сухарями емкость, затем плоды, нарезанные мелкими кубиками. Плоды покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 20-30 минут в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в параконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 180°С в течении 15-20 минут, до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовую запеканку, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016 / ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макаронны гр.А <фигурные> | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Соль | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г): | 3,87 |
| Жиры (г): | 2,93 |
| Углеводы (г): | 24,70 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 140,66 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 14,37 |
| Mg (мг): | 6,04 |
| Fe (мг): | 0,62 |
| C (мг): | 0,00 |
| B1 (мг): | 0,06 |
| B2 (мг): | 0,02 |

Технология приготовления:

Подготовленные изделия макаронные засыпают в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6) и варят в течение 10-15 минут при слабом кипении. Масло сливочное доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют подготовленным маслом сливочным, перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160228**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кисель абрикосовый

Номер рецептуры: № 425

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Вода | 100 | 100 | 10 | 10 |
| Повидло абрикосовое (или джем, или варенье) | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Крахмал картофельный | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Сахар-песок | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г): | 0,00 |
| Жиры (г): | 0,00 |
| Углеводы (г): | 12,37 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 49,48 |

| | |
|----------|------|
| Ca (мг): | 3,46 |
| Mg (мг): | 1,08 |
| Fe (мг): | 0,06 |
| C (мг): | 0,29 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) соединяют с горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). В смесь (часть ее охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель ягодный (вишневый)**

Номер рецептуры: № 430

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|----------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Вода | 120 | 120 | 12 | 12 |
| Повидло вишня | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Крахмал картофельный | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Сахар-песок | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход: | | 100 | | 10,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г): | 0,00 |
| Жиры (г): | 0,00 |
| Углеводы (г): | 13,37 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 53,47 |

| | |
|----------|------|
| Ca (мг): | 2,05 |
| Mg (мг): | 0 |
| Fe (мг): | 0,01 |
| C (мг): | 0 |
| B1 (мг): | 0 |
| B2 (мг): | 0 |

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) соединяют с горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). В смесь (часть ее охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке и разливают в стаканы или чашки.

Для буфет-раздаточных: Готовый кисель разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающих по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляется только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: 25±5°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160213**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из плодов свежих (лимон)

Номер рецептуры: № 450

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Лимоны | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| Сахар-песок | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 85 | 85 | 8,5 | 8,5 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г): | 0,06 |
| Жиры (г): | 0,01 |
| Углеводы (г): | 6,20 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 25,13 |

| | |
|----------|------|
| Ca (мг): | 2,98 |
| Mg (мг): | 0,84 |
| Fe (мг): | 0,06 |
| C (мг): | 2,8 |
| B1 (мг): | 0 |
| B2 (мг): | 0 |

Технология приготовления:

Лимоны тщательно промывают, нарезают тонкими кружочками, заливают теплым сиропом, дают настояться. Приготавливают сироп. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Добавляют нарезанные плоды доводят до кипения и проваривают 10-12 минут. Готовый напиток охлаждают до температуры подачи. Допускается отпустить вместе с фруктами.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160211-1Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов сушеных**

Номер рецептуры: № 638

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М:

Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Компотная смесь | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Сахар-песок | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Вода | 115 | 115 | 11,5 | 11,5 |
| Кислота лимонная | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|------|
| Белки (г): | 0,24 |
| Жиры (г): | 0,02 |
| Углеводы (г): | 8,42 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 34,8 |

| | |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 7,05 |
| Mg (мг): | 5,52 |
| Fe (мг): | 180,02 |
| C (мг): | 0,3 |
| B1 (мг): | 0 |
| B2 (мг): | 0,01 |

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°C, всыпают сахар-песок, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут. Затем охлаждают. Готовый компот порционируют в кружки, равномерно распределяя фрукты.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 14°C**Технолог** _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленые (говядина)**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина крупный кусок охлажденная или | 71,0 | 70 | 7,10 | 7,0 |
| Говядина крупный кусок замороженная | 73,68 | 70 | 7,37 | 7,0 |
| Хлеб из муки пшеничной | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Вода | 26 | 26 | 2,6 | 2,6 |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Масса полуфабриката: | | 120 | | 12 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г): | 14,9 |
| Жиры (г): | 14,92 |
| Углеводы (г): | 12,85 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 245,28 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 14,02 |
| Mg (мг): | 18,76 |
| Fe (мг): | 2,20 |
| C (мг): | 0,00 |
| B1 (мг): | 0,07 |
| B2 (мг): | 0,11 |

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты овальной формы, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100537

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кукуруза консервированная

Номер рецептуры: № 29

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кукуруза консервированная (без учета заливки) | 100,0 | 100,0 | 10,0 | 10,0 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

| | |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г): | 10,3 |
| Жиры (г): | 4,9 |
| Углеводы (г): | 60 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 325,3 |

| | |
|----------|------|
| Ca (мг): | 100 |
| Mg (мг): | 104 |
| Fe (мг): | 0,7 |
| C (мг): | 0 |
| B1 (мг): | 0,38 |
| B2 (мг): | 0,14 |

Технология приготовления:

Кукурузу консервированную отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания.

Отвар сливают, продукцию охлаждают.

Для буфет раздаточных: Готовую кукурузу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100535

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Лапшевник с творогом

Номер рецептуры: № 208

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011. Могильный М.П., Тутельян В.А.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макаронь гр.А (вермишель, лапша яичная) | 24,5 | 24,5 | 2,5 | 2,5 |
| Бульон после варки (или вода) | 53,5 | 53,5 | 5,4 | 5,4 |
| Творог 9 % жирн. | 33,6 | 33,6 | 3,4 | 3,4 |
| Масло растительное | 1,9 | 1,9 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар-песок | 3,3 | 3,3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль | 0,8 | 0,8 | 0,1 | 0,1 |
| Сметана | 1,9 | 1,9 | 0,2 | 0,2 |
| Сухари панировочные | 1,9 | 1,9 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное | 3,3 | 3,3 | 0,33 | 0,33 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

| | |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г): | 9,02 |
| Жиры (г): | 8,46 |
| Углеводы (г): | 23,53 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 206,34 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 87,11 |
| Mg (мг): | 12,06 |
| Fe (мг): | 0,69 |
| C (мг): | 0,17 |
| B1 (мг): | 0,09 |
| B2 (мг): | 0,11 |

Технология приготовления:

Лапшу или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог, смешивают с солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Отпускают лапшевник с прокипяченным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовый лапшевник раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронны, запеченные с сыром**

Номер рецептуры: № 226

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макаронны гр.А <фигурные> | 34,7 | 34,7 | 3,5 | 3,5 |
| Соль | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сыр полутвердый | 7,53 | 7 | 0,753 | 0,7 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г): | 5,46 |
| Жиры (г): | 4,17 |
| Углеводы (г): | 24,48 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 157,24 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 29,59 |
| Mg (мг): | 8,44 |
| Fe (мг): | 0,69 |
| C (мг): | 0,05 |
| B1 (мг): | 0,06 |
| B2 (мг): | 0,04 |

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в кипящей подсоленной воде (из расчета 6 л воды на 1 кг макарон) в течении 20 - 30 минут, откидывают, перемешивают с прокипяченным маслом сливочным (часть от рецептурной нормы) и тертым сыром (часть от рецептурной нормы). Подготовленную смесь выкладывают в емкость, смазанную оставшейся частью масла сливочного, посыпают оставшейся частью сыра тертого и запекают в жарочном шкафу при температуре 220 - 250°C в течении 8 - 10 минут или в пароконвектомате при температуре 150-170°C в течении 8 - 10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140113

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло сливочное**

Номер рецептуры: № 478

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, Пермь 2013, под ред. А.Я. Перевалова

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Масло сливочное | 100,0 | 100,0 | 10,0 | 10,0 |
| <i>или</i> масло сливочное порционное | 100,0 | 100,0 | 10,0 | 10,0 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г): | 0,80 |
| Жиры (г): | 82,50 |
| Углеводы (г): | 0,80 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 748,90 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 12,00 |
| Mg (мг): | 0,00 |
| Fe (мг): | 0,20 |
| C (мг): | 0,00 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,10 |

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают на порции или подают в индивидуальной упаковке.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток вишневый

Номер рецептуры: № 474

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|----------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Повидло вишневое | 12,0 | 12,0 | 1,2 | 1,2 |
| или джем вишневый | 12,0 | 12,0 | 1,2 | 1,2 |
| или варенье вишневое | 12,0 | 12,0 | 1,2 | 1,2 |
| Сахар-песок | 4,0 | 4,0 | 0,4 | 0,4 |
| Вода | 95,0 | 95,0 | 9,5 | 9,5 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г): | 0,00 |
| Жиры (г): | 0,00 |
| Углеводы (г): | 11,32 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 45,26 |

| | |
|----------|------|
| Ca (мг): | 0,12 |
| Mg (мг): | 0,00 |
| Fe (мг): | 0,01 |
| C (мг): | 0,00 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

Технология приготовления:

Повидло или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии, при использовании варенья вишневого удаляют косточки). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток клубничный**

Номер рецептуры: № 476

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Повидло клубничное | 12,0 | 12,0 | 1,2 | 1,2 |
| или джем клубничный | 12,0 | 12,0 | 1,2 | 1,2 |
| или варенье клубничное | 12,0 | 12,0 | 1,2 | 1,2 |
| Сахар-песок | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Вода | 95,0 | 95,0 | 9,5 | 9,5 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г): | 0,00 |
| Жиры (г): | 0,00 |
| Углеводы (г): | 12,32 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 49,26 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 1,35 |
| Mg (мг): | 0,84 |
| Fe (мг): | 0,12 |
| C (мг): | 10,08 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,01 |

Технология приготовления:

Повидло или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**100531**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток клюквенный

Номер рецептуры: № 479

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Клюква б/з | 13,2 | 13,2 | 1,3 | 1,3 |
| Сахар-песок | 7,0 | 7,0 | 0,7 | 0,7 |
| Вода | 101,5 | 101,5 | 10,2 | 10,2 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г): | 0,07 |
| Жиры (г): | 0,03 |
| Углеводы (г): | 7,48 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 30,43 |

| | |
|----------|------|
| Ca (мг): | 2,06 |
| Mg (мг): | 1,98 |
| Fe (мг): | 0,10 |
| C (мг): | 1,98 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают клюкву, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160217**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток яблочный

Номер рецептуры: № 481

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яблоки | 7,6 | 7,0 | 0,8 | 0,7 |
| Сахар-песок | 4,8 | 4,8 | 0,48 | 0,48 |
| Вода | 100,0 | 100,0 | 10,0 | 10,0 |
| Кислота лимонная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г): | 0,03 |
| Жиры (г): | 0,03 |
| Углеводы (г): | 5,48 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 22,29 |

| | |
|----------|------|
| Ca (мг): | 1,26 |
| Mg (мг): | 0,63 |
| Fe (мг): | 0,17 |
| C (мг): | 0,70 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

Технология приготовления:

У подготовленных яблок, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления**Технолог** _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы свежие**

Номер рецептуры: № 37

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Огурцы свежие | 102,04 | 100,00 | 10,20 | 10,00 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

| | |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г): | 0,8 |
| Жиры (г): | 0,1 |
| Углеводы (г): | 2,5 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 14,10 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 23 |
| Mg (мг): | 14 |
| Fe (мг): | 0,60 |
| C (мг): | 10,00 |
| B1 (мг): | 0,03 |
| B2 (мг): | 0,04 |

Технология приготовления:

Огурцы сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями. Отрезают место крепления плодоножки. Подготовленные огурцы нарезают кружочками, или дольками, или ломтиками.

Для буфет раздаточных: Готовые огурцы, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет с сосисками**

Номер рецептуры: № 306

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, Пермь 2013, под ред. А.Я. Первалова

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яйцо* | 50,0 | 50,0 | 6,5 | 6,5 |
| Молоко | 31,3 | 31,3 | 2,5 | 2,5 |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 0,03 | 0,03 |
| Масло сливочное | 5,0 | 5,0 | 0,2 | 0,2 |
| Колбасные изделия (сосиски) | 20,6 | 20,0 | 1,6 | 1,5 |
| Масло сливочное | 6,3 | 6,3 | 0,2 | 0,2 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 Яйцо обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

| | |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г): | 9,58 |
| Жиры (г): | 20,81 |
| Углеводы (г): | 1,99 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 233,57 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 75,5 |
| Mg (мг): | 14,49 |
| Fe (мг): | 1,68 |
| C (мг): | 0,19 |
| B1 (мг): | 0,08 |
| B2 (мг): | 0,3 |

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают чистой ветошью. С колбасных изделий или ветчины удаляют шпагат и концы оболочек. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Подготовленные колбасные изделия нарезают кубиком или ломтиком или соломкой. Измельченные колбасные изделия (сосиски) припускают с маслом сливочным, затем смешивают с омлетной смесью, выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут, или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 140-150 °C или в режиме "пар" при температуре 90-100 °C в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции.

Для буфет раздаточных: Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Помидоры свежие

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 39

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Помидоры свежие | 102,0 | 100,0 | 10,2 | 10,0 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

| | |
|---------------------------------|------|
| Белки (г): | 1,1 |
| Жиры (г): | 0,2 |
| Углеводы (г): | 3,8 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 21,4 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 14 |
| Mg (мг): | 20 |
| Fe (мг): | 0,9 |
| C (мг): | 25,00 |
| B1 (мг): | 0,06 |
| B2 (мг): | 0,04 |

Технология приготовления:

Помидоры сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями. Вырезают место крепления плодоножки. Подготовленные помидоры нарезают кружочками или дольками .

Для буфет раздаточных: Готовые помидоры, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130101Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 354

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат | 85,5 | 85,5 | 8,6 | 8,6 |
| или картофель свежий продовольственный | 114,0 | 85,5 | 11,4 | 8,6 |
| Молоко | 15,0 | 15,0 | 1,5 | 1,5 |
| Соль | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 0,1 |
| Масло сливочное | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г): | 2,18 |
| Жиры (г): | 3,30 |
| Углеводы (г): | 14,67 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 97,28 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 35,02 |
| Mg (мг): | 21,99 |
| Fe (мг): | 0,82 |
| C (мг): | 8,64 |
| B1 (мг): | 0,11 |
| B2 (мг): | 0,09 |

Технология приготовления:

Картофель сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Молоко доводят до кипения. Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты и протирают, одновременно добавляя кипяченое молоко в 2-3 приема.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый протертый картофель заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовое картофельное пюре раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120609

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из мяса птицы (курица)**

Номер рецептуры: № 334

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--|-------------------------------|------------|------------|------------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или | 30,3 | 30,0 | 3,0 | 3,0 |
| П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные | 32,26 | 30,0 | 3,2 | 3,0 |
| Соль | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 0,1 |
| Масса птицы отварной: | | 25 | | 2,5 |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат | 46,7 | 46,7 | 4,7 | 4,7 |
| или картофель свежий продовольственный | 62,2 | 46,7 | 6,2 | 4,7 |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 1,0 |
| или морковь столовая свежая | 12,5 | 10,0 | 1,3 | 1,0 |
| Томатная паста | 1,2 | 1,2 | 0,1 | 0,1 |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| или лук репчатый свежий | 7,1 | 6,0 | 0,7 | 0,6 |
| Мука пшеничная | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Бульон и/или вода | 31,0 | 31,0 | 3,1 | 3,1 |
| Масса овощей с соусом: | | 75 | | 7,5 |
| Выход готового продукта | | 100 | | 10 |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

| | | | |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г): | 8,64 | Ca (мг): | 21,19 |
| Жиры (г): | 7,79 | Mg (мг): | 22,40 |
| Углеводы (г): | 12,52 | Fe (мг): | 1,13 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 154,77 | C (мг): | 6,85 |
| | | B1 (мг): | 0,10 |
| | | B2 (мг): | 0,09 |

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 15-20 г, закладывают в горячую воду (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком, морковь соломкой или кубиком, лук мелко рубят. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в течение 5-10 минут в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты.

Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают оставшуюся часть бульона и/или воды, добавляют припущенные овощи и тушат в течение 5 минут. Подготовленные овощи с соусом соединяют с птицей и тушат в закрытой посуде в течение 15-20 минут.

Для буфет раздаточных: Готовое рагу из мяса птицы, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Рис отварной

Номер рецептуры: № 342

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расчет сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа рисовая | 35,0 | 35,0 | 3,5 | 3,5 |
| Соль | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

| | |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г): | 2,47 |
| Жиры (г): | 2,83 |
| Углеводы (г): | 27,32 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 144,62 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 10,52 |
| Mg (мг): | 17,94 |
| Fe (мг): | 0,41 |
| C (мг): | 0,00 |
| B1 (мг): | 0,03 |
| B2 (мг): | 0,02 |

Технология приготовления:

Крупу рисовую промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным, перемешивают.

Для буфет раздаточных: готовый рис отварной раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляется только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из моркови с сахаром**

Номер рецептуры: № 59

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат | 91 | 91 | 9,1 | 9,1 |
| <i>или</i> морковь столовая свежая | 113,8 | 91 | 11,4 | 9,1 |
| Сахар-песок | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

| | |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г): | 1,18 |
| Жиры (г): | 7,08 |
| Углеводы (г): | 9,28 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 105,59 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 24,66 |
| Mg (мг): | 34,58 |
| Fe (мг): | 0,65 |
| C (мг): | 4,55 |
| B1 (мг): | 0,05 |
| B2 (мг): | 0,06 |

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленную морковь натирают на терке или нарезают соломкой, добавляют сахар, перемешивают, заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Для буфет раздаточных: Готовый салат, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120502**Наименование кулинарного изделия (блюда): Сардельки, колбаски (сосиски) отварные**

Номер рецептуры: № 294

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сардельки | 102 | 100 | 10,2 | 10 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

* Возможна замена на колбаски (сосиски) отварные

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

| | |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г): | 11,40 |
| Жиры (г): | 18,20 |
| Углеводы (г): | 1,30 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 214,60 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг.) | 26,00 |
| Mg (мг.) | 16,00 |
| Fe (мг.) | 1,80 |
| C (мг.) | 0,00 |
| B1 (мг.) | 0,04 |
| B2 (мг.) | 0,09 |

Технология приготовления:

С колбасных изделий снимают искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), опускают в кипящую воду и варят сардельки - 7-10 минут .

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120501**Наименование кулинарного изделия (блюда): Сардельки, колбаски (сосиски) отварные**

Номер рецептуры: № 294

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Колбаски (сосиски) | 102 | 100 | 10,2 | 10 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

* Возможна замена на сардельки отварные

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

| | |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г): | 11,00 |
| Жиры (г): | 23,90 |
| Углеводы (г): | 0,40 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 260,70 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг.) | 35,00 |
| Mg (мг.) | 20,00 |
| Fe (мг.) | 1,80 |
| C (мг.) | 0,00 |
| B1 (мг.) | 0,19 |
| B2 (мг.) | 0,15 |

Технология приготовления:

С колбасных изделий снимают искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), опускают в кипящую воду и варят сосиски не менее 3-5 минут.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100102

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: № 16

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сыр полутвердый | 107,5 | 100 | 10,8 | 10 |
| Выход: | - | 100 | - | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

| | |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г): | 23,2 |
| Жиры (г): | 29,5 |
| Углеводы (г): | 0,0 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 358,3 |

| | |
|----------|------|
| Ca (мг.) | 220 |
| Mg (мг.) | 35 |
| Fe (мг.) | 1 |
| C (мг.) | 0,7 |
| B1 (мг.) | 0,04 |
| B2 (мг.) | 0,3 |

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки (при необходимости). Подготовленный сыр порционируют. Сыр нарезают не ранее чем за 30 - 40 минут до отпуска и хранят при температуре +2...+6°C

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб из муки пшеничной**

Номер рецептуры: № 18

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Хлеб из муки пшеничной | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Выход: | | 100 | | 10,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

| | |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г): | 7,50 |
| Жиры (г): | 2,90 |
| Углеводы (г): | 51,40 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 261,70 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 23,50 |
| Mg (мг): | 13,00 |
| Fe (мг): | 1,20 |
| C (мг): | 0,00 |
| B1 (мг): | 0,11 |
| B2 (мг): | 0,03 |

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160106**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с лимоном

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011. Могильный М.П., Тутельян В.А., ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Чай черный | 0,35 | 0,35 | 0,035 | 0,035 |
| или Чай черный в пакетах | 0,5 шт | 0,5 шт | 50 шт | 50 шт |
| Вода | 95 | 95 | 10,4 | 10,4 |
| Сахар-песок | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Лимоны | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

| | |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г): | 0,02 |
| Жиры (г): | 0,00 |
| Углеводы (г): | 6,05 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 24,31 |

| | |
|----------|------|
| Ca (мг): | 2,71 |
| Mg (мг): | 0,24 |
| Fe (мг): | 0,03 |
| C (мг): | 0,80 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций, заливают кипятком 90-110°C на 1/3 объема чайника или посуды, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл чая-заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком и настаивают в течение 5 минут. Подготовленные лимоны нарезают на порции.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование, лимон опускают чашку.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не (чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки

напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160105**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай**

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--|-------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Чай черный или Чай черный в пакетах | 0,35 0,5 шт | 0,35 0,5 шт | 0,035 50 шт | 0,035 50 шт |
| Вода | 97 | 97 | 9,7 | 9,7 |
| Сахар-песок | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход: | | 100 | | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

| | |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г): | 0,00 |
| Жиры (г): | 0,00 |
| Углеводы (г): | 5,00 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 19,98 |

| | |
|----------|------|
| Ca (мг): | 1,88 |
| Mg (мг): | 0,00 |
| Fe (мг): | 0,02 |
| C (мг): | 0,00 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже 75°C**Срок реализации:** чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления**Технолог** _____