

# Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп лапша домашняя

Номер рецептуры: 94

Наименование сборника рецептов: Сборник технически нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                     | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Лапша домашняя №126 | -                             | 12       | -          | 1,2       |
| Масса вареной лапши | -                             | 30       | -          | 3         |
| Лук репчатый        | 7,2                           | 6        | 0,72       | 0,6       |
| Масло растительное  | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Бульон или вода     | 143                           | 143      | 14,3       | 14,3      |
| Выход               | -                             | 150      | -          | 15        |

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |       |         |      |
|---------------------|-------|---------|------|
| Белки (г):          | 1,32  | Ca (мг) | 9,51 |
| Жиры (г):           | 3,04  | Mg (мг) | 7,11 |
| Углеводы (г):       | 7,15  | Fe (мг) | 0,43 |
| Эн. ценность (ккал) | 61,24 | C (мг)  | 0,16 |

## Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут слегка пассированный или припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму

Консистенция: лук – мягкий, лапша – хорошо набухшая, мягкая

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый

Запах: овощей и лапши

Температура подачи: не ниже +75 градусов

# Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Лапша домашняя

Номер рецептуры: 126

Наименование сборника рецептов: Сборник технически нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016

| Наименование сырья      | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                         | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                         | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука пшеничная          | 10,5                          | 10,5     | 1,05       | 1,05      |
| Мука на подпыл          | 0,72                          | 0,72     | 0,072      | 0,072     |
| Яйца                    | 0,07шт                        | 3        | 7,5шт      | 0,3       |
| Вода                    | 2,1                           | 2,1      | 0,21       | 0,21      |
| Соль                    | 0,18                          | 0,18     | 0,018      | 0,018     |
| Выход подсушенной лапши | -                             | 12       | -          | 1,2       |

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |      |         |      |
|---------------------|------|---------|------|
| Белки (г):          | 1,61 | Ca (мг) | 6,15 |
| Жиры (г):           | 0,48 | Mg (мг) | 5,95 |
| Углеводы (г):       | 7,61 | Fe (мг) | 0,35 |
| Эн. ценность (ккал) | 41,2 | C (мг)  | 0,00 |

## Технология приготовления:

В холодную воду вводят сырые яйца, соль перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 минут для того, чтобы оно лучше раскаталось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой. Лапшу рассыпают на посыпанные мукой столы слоем не более 10мм и подсушивают 2-3 часа при температуре 40-45 градусов.

Требования к качеству:

Внешний вид: полоски шириной 3-4 мм или соломка

Консистенция: упругая, подсушенная

Цвет: кремовый

Вкус: сырого теста, умеренно соленый

Запах: муки

# Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из кукурузы

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептов: Сборник технически нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016

| Наименование сырья        | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                           | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                           | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кукуруза консервированная | 53                            | 37*      | 5,3        | 3,7*      |
| Сахар                     | 0,8                           | 0,8      | 0,08       | 0,08      |
| Масло растительное        | 2,4                           | 2,4      | 0,24       | 0,24      |
| Выход                     | -                             | 40       | -          | 4         |

\*Масса прогретой кукурузы

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |       |         |      |
|---------------------|-------|---------|------|
| Белки (г):          | 1,15  | Ca (мг) | 7,46 |
| Жиры (г):           | 2,47  | Mg (мг) | 7,81 |
| Углеводы (г):       | 3,21  | Fe (мг) | 0,26 |
| Эн. ценность (ккал) | 39,67 | C (мг)  | 3,72 |

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Вкус: умеренно сладкий

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом

Температура подачи: не ниже +14 градусов

# Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из кукурузы

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептов: Сборник технически нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016

| Наименование сырья        | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                           | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                           | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кукуруза консервированная | 66                            | 46,5*    | 6,6        | 4,65*     |
| Сахар                     | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Масло растительное        | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Выход                     | -                             | 50       | -          | 5         |

\*Масса прогретой кукурузы

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |       |         |      |
|---------------------|-------|---------|------|
| Белки (г):          | 1,44  | Ca (мг) | 9,33 |
| Жиры (г):           | 3,09  | Mg (мг) | 9,76 |
| Углеводы (г):       | 4,02  | Fe (мг) | 0,32 |
| Эн. ценность (ккал) | 49,65 | C (мг)  | 4,65 |

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Вкус: умеренно сладкий

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом

Температура подачи: не ниже +14 градусов

# Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из картофеля с солеными огурцами

Номер рецептуры: 23

Наименование сборника рецептов: Сборник технически нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Огурцы соленые     | 18,75                         | 12       | 1,875      | 1,2       |
| Картофель          | 27,4                          | 20*      | 2,74       | 2*        |
| Морковь            | 12,8                          | 10**     | 1,28       | 1**       |
| Лук репчатый       | 3                             | 2,5      | 0,3        | 0,25      |
| Масло растительное | 2,5                           | 2,5      | 0,25       | 0,25      |
| Выход              | -                             | 50       | -          | 5         |

\*Масса отварного очищенного картофеля

\*\*Масса отварной очищенной моркови

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |       |         |       |
|---------------------|-------|---------|-------|
| Белки (г):          | 0,68  | Ca (мг) | 10,65 |
| Жиры (г):           | 2,60  | Mg (мг) | 10,95 |
| Углеводы (г):       | 4,28  | Fe (мг) | 0,36  |
| Эн. ценность (ккал) | 43,24 | C (мг)  | 6,00  |

## Технология приготовления:

Подготовленные картофель и морковь отваривают, очищают от кожицы нарезают мелкими ломтиками. Огурцы соленые очищают и нарезают ломтиками, добавляют картофель морковь, заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным репчатым луком.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: отварного картофеля – мягкая, овощей – упругая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: вареного картофеля в сочетании с солеными огурцами и растительным маслом

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: не ниже +14 градусов

# Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из картофеля с солеными огурцами

Номер рецептуры: 23

Наименование сборника рецептов: Сборник технически нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Огурцы соленые     | 15                            | 12       | 1,5        | 1,2       |
| Картофель          | 22                            | 16*      | 2,2        | 1,6*      |
| Морковь            | 10                            | 8**      | 1          | 0,8**     |
| Лук репчатый       | 2,4                           | 2        | 0,24       | 0,2       |
| Масло растительное | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Выход              | -                             | 40       | -          | 4         |

\*Масса отварного очищенного картофеля

\*\*Масса отварной очищенной моркови

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |       |         |      |
|---------------------|-------|---------|------|
| Белки (г):          | 0,54  | Ca (мг) | 8,52 |
| Жиры (г):           | 2,08  | Mg (мг) | 8,76 |
| Углеводы (г):       | 3,42  | Fe (мг) | 0,29 |
| Эн. ценность (ккал) | 34,56 | C (мг)  | 4,8  |

## Технология приготовления:

Подготовленные картофель и морковь отваривают, очищают от кожицы нарезают мелкими ломтиками. Огурцы соленые очищают и нарезают ломтиками, добавляют картофель морковь, заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным репчатым луком.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: отварного картофеля – мягкая, овощей – упругая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: вареного картофеля в сочетании с солеными огурцами и растительным маслом

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: не ниже +14 градусов

# Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус молочный густой

Номер рецептуры: 371

Наименование сборника рецептов: Сборник технически нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Молоко             | 15                            | 15       | 1,5        | 1,5       |
| Масло сливочное    | 2,6                           | 2,6      | 0,26       | 0,26      |
| Мука пшеничная     | 2,6                           | 2,6      | 0,26       | 0,26      |
| Вода               | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Соль               | -                             | 0,16     | -          | 0,016     |
| 0,016Выход         | -                             | 20       | -          | 2         |

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |       |         |       |
|---------------------|-------|---------|-------|
| Белки (г):          | 0,72  | Ca (мг) | 19,08 |
| Жиры (г):           | 2,25  | Mg (мг) | 3,19  |
| Углеводы (г):       | 2,48  | Fe (мг) | 0,07  |
| Эн. ценность (ккал) | 33,05 | C (мг)  | 0,09  |

## Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем, кладут соль, процеживают и доводят до кипения

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: густая, эластичная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладковатый, молочный

Запах: выраженный запах молока и продуктов, входящих в соус

Температура подачи: не ниже +14 градусов

# Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус молочный густой

Номер рецептуры: 371

Наименование сборника рецептов: Сборник технически нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Молоко             | 20,25                         | 20,25    | 2,025      | 2,025     |
| Масло сливочное    | 3,5                           | 3,5      | 0,35       | 0,35      |
| Мука пшеничная     | 3,5                           | 3,5      | 0,35       | 0,35      |
| Вода               | 4,05                          | 4,05     | 0,405      | 0,405     |
| Соль               | -                             | 0,22     | -          | 0,022     |
| 0,016Выход         |                               | 27       |            | 2,7       |

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |       |         |       |
|---------------------|-------|---------|-------|
| Белки (г):          | 0,97  | Ca (мг) | 25,27 |
| Жиры (г):           | 3,05  | Mg (мг) | 4,31  |
| Углеводы (г):       | 3,35  | Fe (мг) | 0,09  |
| Эн. ценность (ккал) | 44,73 | C (мг)  | 0,13  |

## Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем, кладут соль, процеживают и доводят до кипения

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: густая, эластичная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладковатый, молочный

Запах: выраженный запах молока и продуктов, входящих в соус

Температура подачи: не ниже +14 градусов