

Экспертное заключение №110
Главный врач РОСПОТРЕБНАДЗОРА
РД по Ботлихскому району
Джамалудинова Х.М.



Утверждено
Директор
МКОУ «Рахатинская СОШ»
А.И.Магомедов

**Сборник
технологических карт
приготовления блюд в
МКОУ «Рахатинская СОШ имени
Б.Л.Сахратулаева»
МР «Ботлихский район»**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

блюد и кулинарных изделий для питания детей (1-4 классы)

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М • Хлебпродинформ, 2004. - 639 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт-сост * ^ А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2005 - 656 с
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна - М • ДеЛи принт, 2010.-628 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М • Госторгиздат, 1955
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство «ПРОФИКС» Санкт-Петербург, 2003 г.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ. проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт. 2002 - 236 с.
7. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина. М. Н. Вол гарева. - М.: ВО «Агрехимиздат», 1987., Т. 1

Холодные блюда

Для приготовления холодных блюд в питании школьников используются свежие овощи. Не допускаются к реализации продукты, перечисленные в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С.

Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав салата, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Холодные закуски, салаты должны иметь температуру подачи не ниже $+15$ °С.



Технологическая карта кулинарного блюда № 1

Наименование изделия: Каша пшенная

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. - М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	38	38	50	50
Молоко	120	120	160	160
Масло сливочное	4	4	5	5
Сахар	4	4	5	5
ВЫХОД:	150		150	150

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B)	C	A	E
150	5.63	6.8	42.4	234,28	113,6	19.3	0,52	97	0,13	0,4	0,12	0,32

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 10 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству блюда:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус, умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.



Технологическая карта кулинарного блюда № 2

Наименование изделия: Каша овсяная.

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В. И. Лапшиной. - М.: «ХлебпролинФорм», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа овсяная	25	25	44	44
Молоко	75	75	164	164
Масло сливочное	4	4	5	5
Сахар	4	4	5	5
ВЫХОД:	150		200	

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды г	Энерго- ценность, ккал	Са	Mg	F е	P	В)	С	А	Е
150	11.84	8.16	47.8	164	142.3	1.66	13	1.4	0.2	0.50	0,12	0.3 I

Технология приготовления:

В кипящую смесь молока кладут сахар, соль, высыплют овсяные хлопья при активном помешивании сверху вниз и варят, непрерывно помешивая 20 минут.

При отпуске кашу заправляют растопленным маслом.

Требования к качеству блюда:

Внешний вид: овес набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

консистенция: однородная, вязкая, хлопья - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.



Технологическая карта кулинарного блюда № 3

Наименование изделия: Каша рисовая

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. - М.: «Хлебнролинформ». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	ПОР		ЦИЯ	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша рисовая	35	33	44	44
Молоко	123	123	164	164
Масло сливочное	4	3	4	4
Сахар	4		4	4
ВЫХОД:		150	200	200

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры,г	Угле воды, г	Энерг. ценность, к кал	Са	Mg	Fe	P	Вi	С	А	Е
150	2,27	1,23	16,65	177,11	57,8	23,8	0,24	27	0,04	0,16	0,03	0,32
200	2,65	1,87	20,5	267,85	59,2	30,24	0,45	36	0,06	0,22	0,05	0,46

Технология приготовления:

Рис засыпают в кипящее молоко и при непрерывном помешивании и варить 30 минут. За 2-3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное.

Требования к качеству блюда:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: рисовая каша в сочетании с молоком и маслом.



Утверждаю
 Директор МКОУ «Рахатинская СОШ»
 А.И.Магомедов

Технологическая карта кулинарного блюда № 4

Наименование изделия: Каша рассыпчатая гречневая Номер рецептуры: таблица № 4 (стр. 246-247)
 Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.И.Вавилова.- М.: «Хлебпродинформ». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Гречка	71	71	95	95
Масло сливочное	6	6	8	8
Вода	105	105	140	140
ВЫХОД:	150		200	200

Выход г.	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А	Е
150	9.41	6.96	46.32	245.1	2.2	16.6	1	198	4.8	7.4	3.1	2.3
200	12.65	9.32	65.75	278.89	3.7	18.99	2.78	234	5.67	9.90	4.7	3.5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В пищеварочный котёл наливают по норме воду (на 1 кг крупы - 1,7 л воды), доводят до кипения, добавляют соль, всыпают подготовленную крупу, снимая с поверхности шумовкой пустотелые зёрна, и варят, периодически помешивая до тех пор, пока крупа не впитает всю воду. Затем заправляют кашу маслом, выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности при слабом нагреве. Готовую кашу разрыхляют, подают в горячем виде со сливочным маслом. Используется в качестве гарнира.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

В готовой рассыпчатой каше зёрна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими свою форму и легко отделяющимися друг от друга. Вкус и цвет соответствует виду крупы. Не допускается запах и вкус подгоревшей каши.



Технологическая карта кулинарного блюда № 5

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В. Г.Дашпиной.- М.: «ХлебподоинФорм», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 по рция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	40	40	60	60
ВЫХОД:	40		60	

Химический состав данного блюда г.

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	М	Fe	p	Вi	С	А	Е
40	2,6	0,48	1,05	72,4	14	10	0,31	67,2	0,07	0,00	0,00	0,5
60	3,96	0,72	1,38	108,6	21	12	0,63	75,4	0,1	0,00	0,00	0,5

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 по рция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	30	30	40	40
ВЫХОД:	30		40	

Химический состав данного блюда г.

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	p	Вi	С	А	Е
30	2,6	0,48	12,05	65,7	14	1,1	0,31	67,2	0,07	0,00	0,00	0,5
40	3,07	1,07	20,9	107,2	14	1,1	1,05	69,2	0,07	0,00	0,00	0,5

Технология приготовления
 Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, Консистенция: хлеба- мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба Вкус: соответствует виду хлеба Запах: свежего хлеба

МКОУ "Рахатинская СОШ"



Утверждаю
 Директор МКОУ «Рахатинская СОШ»
 А.И.Магомедов

Технологическая карта кулинарного блюда № 6

«Утверждаю»

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: № 2348

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах
 /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1 -го сорта		
Сахар	10	10
Вода-заварка	50	50
ВЫХОД:	200	200

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жиры г	Угле воды ,г	Энерг. ценность ккал	Са	Mg	Fe	P	B)	C	A	E
200 г.	0	0	11.55	48	0	0.00	2	0	0.00	0.00	0.00	0.00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар допускается класть в стакан с заваркой.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: соответственный чаю



Технологическая карта кулинарного блюда № 7

Наименование изделия: Сок фруктовый

Номер рецептуры 399

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна.

- М.: ДеЛи принт, 2011. - 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
	Сок фруктовый	200
Выход	-	200

Химический состав данного блюда на 200 г. (яблоко)

Выход , Г.	Пищевые вещества				Минер.вещес гва, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жиры, г	Угле воды	Эверг. ценност ь, ккал	Са	Mg	Fe	P	Вi	C	A	E
200	0.05	0,1	8.1	36	7	0,4	0,8	9	0,0 1	2	0.0 0	0.10

Технология приготовления

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству Внешний вид: сок налит в стакан Консистенция: жидкая Цвет: соответствует сок\
 Вкус: соответствует соку Запах: соответствует сок\



Технологическая карта кулинарного блюда №8

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао с молоком сгущенным**

Номер рецептуры: 693

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ». 2004 г.

А
 «Утверждаю
 Директор школы /Н.П. Солдатки на

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	4	4
Сахар	20	20
Молоко сгущенный	100	100
Вода	100	100
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	C	A	
200 г.	4.62	4,02	33.8	147,56	129.38	13.86	0	19.66	5	2.06	0.01	0.17

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают молоко сгущенное, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан *Консистенция:* жидкая *Цвет:* светло-шоколадный
Вкус: сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока *Запах:* аромат какао и кипяченого молока



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №9

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиски (сардельки, колбасы) отварные

Номер рецептуры: № 413

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах
 /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. - М.: «Хлебпродинформ». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски или сардельки	81,6	80	102	100
ВЫХОД:	80		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углевод.ы, г	Энергет.ценность	Са	Р	Mg	Fe	Вi	С	А	Е
80	3,45	4,2	7,85	90,9	10,0	10,00	0,93	0,07	0,67	0	0,00	0,00
100	6,54	8,11	12,4	174,02	15,55	10,00	1,41	0,09	0,89	0	0,00	0,00

Технология приготовления:

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом.

Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: свежeproгретые целые колбасные изделия

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Цвет: светло-розовый

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: колбасных изделий



Технологическая карта кулинарного блюда № 10

Наименование изделия: Фрукты свежие

Номер рецептуры 368

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна

- М.: ДеЛипринт, 2011. - 584 с.
 "Эи с."

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки,	114	100
Апельсины	149	100
Груши	180	100
Мандарины	135	100
Выход	-	100

Химический состав данного блюда на 100 г. (апельсин)

Выход г.	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А	Е
100	0.4	0.4	10,3	44	16	9	0.3	11	0.03	10	0,00	0,00

Химический состав данного блюда на 100 г. (яблоко)

Выход г.	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
100	0,9	0,2	8,1	38,76	34	13	0,3	35	0,04	25	0,00

Химический состав данного блюда на 100 г. (груши)

Выход г.	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
100	0,44	0,34	10,38	47	0,06	10	12	28	0	25	0,00

Химический состав данного блюда на 100 г. (мандарин)

Выход г.	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
100	0,9	0,12	8,43	0,04	60	34	0,3	35	0,00	13	0,00

Технология приготовления Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, нарезают, и подают на десертной тарелке или вазочке.

Выход порции может быть изменен.

Требования к качеству

Внешний вид. целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод Цвет: соответствует виду плодов или ягод Вкус: соответствует виду плодов или ягод Запах: соответствует виду плодов или ягод

МКОУ "Рахатинская СОШ"



Утверждаю
 Директор МКОУ «Рахатинская СОШ»
 А.И.Магомедов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005, с. 19

www.PDFCook.com

Наименование	Вес брутто, г	Расход сырья на порцию, г
Масло сливочное	10	Вес нетто, г 10
Выход		10

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, м		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	В1	С	А
5	0.9	5.20	0.10	44.50	1	0	2	0	0.0	0	54

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные кусочки масла с гладкими краями

Консистенция: мягкая, не расплывшаяся

Цвет: соответствует виду масла, светло-желтый

Вкус: сладко-сливочный, без горечи

Запах: свежего масла



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14

Наименование изделия: Сыр твердый, порция

(СР-619 вариант 2-2002)

Издательство г. Киев «А.С.К» 2003 г.

Наименование	Расход сырья на порцию, г				Выход, г
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	
Сыр твердый	18,0	0,00	18,0	0,00	15,0
Выход					15

Элементный состав данного блюда

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
На 15 г	4,7	4,45	0,75	54,6

Выход г.	Минер.вещества, мг				Витамины, м			
	Ca	Mg	Fe	P	В1	С	А	Е
15	132	87	5.4	0.15	0.0	0.12	39	0

3. Технология приготовления

Сыр твердый зачищают, нарезают ломтиками. Выкладывают в порционную посуду.

4. Характеристика готового блюда

Внешний вид – сыр твердый зачищен, нарезан ломтиками. Выложен в порционную посуду. Консистенция плотная. Цвет – желтый.

Вкус – у молодого сыра вкус мягкий, однако с возрастом приобретает более ярко выраженный вкус.

Запах – характерный для твердого сыра. Без постороннего запаха.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Сыр твердый порционируют под заказ. Допустимый срок хранения сыра, согласно СанПин 42-123-4117-86, при температуре +2+4 градусов С, не более 5 суток после вскрытия герметичной упаковки.

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Сыр твердый должен соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Микробио



Утверждаю
 Директор МКОУ «Рахатинская СОШ»
 А.И.Магомедов

Технологическая карта кулинарного блюда № 15

Наименование изделия: Банан

Номер рецептуры 619

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна
 - М.: ДеЛипринт, 2011. - 584 с.

Наименование	Вес брутто, г	Расход сырья на порцию, г			Выход, г
		% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	
Банан	166	40,00	100	0,00	100
Выход					100 г

Химический состав

На порцию 100 г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
	0.1	0.1	2.1	89

В	С	А	Е	Са	Mg	Fe	P
0/03	0	8.7	0.0	5	37	0.82	0

Технология приготовления

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на банан очищенный, п/ф, вырабатываемый в наименование объекта, город.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления банана очищенного, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

4. Технология приготовления Банан очищенный, полуфабрикат

Бананы промывают, обсушивают, очищают от кожуры.

5. Характеристика готового блюда Банан очищенный, полуфабрикат

Внешний вид – очищенные от кожуры плоды бананов. Цвет мякоти — кремовый. Консистенция — мягкая, пластичная.

Вкус – характерный для свежих спелых бананов.

Запах – характерный для свежих спелых бананов.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Банан очищенный заготавливают по мере необходимости. В готовом виде не хранят.

Микробиологические показатели очищенного банана должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.



Технико-технологическая карта № 16

Наименование изделия: Конфеты «Несквик»

Номер рецептуры: № 96436727-010

Наименования сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. - М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г

Технологический процесс

Для приготовления «скорлупы» для несвик на водяной бане или в микроволновой печи растопить, помешивая, шоколад. Когда температура шоколадной массы достигнет 50 оС, переставить емкость с жидким шоколадом в кастрюлю с холодной водой.

И, помешивая, медленно остудить шоколад до +24 оС. Затем снова нагреть его до +31 оС.

Полученным таким образом, темперированным шоколадом смазать пластмассовые или силиконовые формочки.

Поставить их в холодильник на два часа при температуре +12 оС. Покроить формочки еще одним слоем темперированного шоколада и убрать в холодильник на пару часов.

Чтобы приготовить начинку для несвик, необходимо растопить на водяной бане, постоянно помешивая, шоколад. При этом надо следить, чтобы вода и пар не попадали в шоколад. Кстати, на этом этапе можно воспользоваться микроволновой печью, установив среднюю мощность. Только не забывая при этом помешивать.

Когда шоколад растопится и его температура достигнет 50 оС, ввести сливки (они должны быть комнатной температуры или слегка прогреты).

С помощью лопаточки аккуратно перемешать шоколад и сливки от середины и по краям, чтобы не насыщать шоколадную массу ненужным воздухом. Консистенция у шоколада должна быть, как у густой сметаны.

Когда температура массы достигнет 30-40 оС, добавить нарезанное кубиками сливочное масло. Здесь надо быть особенно внимательным:

если добавлять масло при более высокой температуре, то у шоколада появится привкус топленного масла, если при более

низкой - масло плохо размешается и во рту будет оставаться привкус жира.

Аккуратно перемешать до однородного состояния. Добавить дополнительный ингредиент, который, собственно, и придаст конфетам

определенный вкусовой оттенок. Это может быть алкоголь, или измельченные орехи, или фруктовое пюре.

Мы используем ликер и орехи миндаля. Еще раз перемешать.

В приготовленных «скорлупках» для трюфелей с одной стороны проделать небольшое отверстие нагретым под горячей водой и вытертым

насухо ножом.

Поместить конфеты в холодильник на 2 часа, затем повторяем этот процесс.

Реализация и хранение

Температура хранения от 0 до 25°С

Срок реализации «конфет» при хранении в холодильнике - не более 3 месяцев с момента окончания технологического процесса.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели конфет:

Внешний вид - на поверхности шоколадных конфет с начинками (типа «Ассорти»), и с корпусами, содержащими глюкозу, допускается просачивание конфетной массы.

Цвет - характерный для данного наименования конфет.

Вкус - горьковато сладкий, без посторонних привкусов.

Запах - свойственный данному наименованию, ясно выраженный, без постороннего запаха.

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг					Витамины, м			
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	Fe	В1	С	А	Е
150	3.6	3.7	15.4	108.4	0	24	0	12	44	78	0	7	0