

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 73

Наименование изделия: Соус молочный сладкий.

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.

Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php

Рецептура (раскладка продуктов) на 30/50 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 30 г	Нетто, 30 г	Брутто, 50 г	Нетто, 50 г
<u>Молоко стерилизованное 3,2% жирности</u>	33	23,5	55	40,5
<u>Пшеничная мука, высшего сорта</u>	2	2	3	3
<u>Масло сливочное</u>	2	2	3	3
<u>Сахарный песок</u>	2	2	3	3
<u>Соль йодированная</u>	0.5	0.5	0,5	0,5
<u>Выход блюда:</u>		30		50

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 30 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 50 грамм блюда
Белки, г	0,9	1,5
Жиры, г	2,3	3,5
Углеводы, г	4,5	7,0
Калорийность, ккал	42,0	66,1
В1, мг	0,008	0,01
В2, мг	0,034	0,058
С, мг	0,14	0,24
Са, мг	31,18	52,2
Fe, мг	0,073	0,107

Технология приготовления

Горячей смесью молока разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, йодированную соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют маслом.

Рекомендуют к овощным, мясным, рыбным блюдам.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция густой сметаны. Цвет белый, вкус молочно-масляный. Не допустим вкус пригорелого молока.

Шеф-повар/повар: _____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 71

Наименование изделия: Сладкий подлив на повидле.

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.

Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php

Рецептура (раскладка продуктов) на 30/50 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 30 г	Нетто, 30 г	Брутто, 50 г	Нетто, 50 г
<u>Повидло</u> в ассортименте	15	15	20	20
<u>Крахмал картофельный</u>	2	2	3	3
<u>Вода</u>	17	17	32	32
<u>Выход блюда:</u>		30		50

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 30 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 50 грамм блюда
Белки, г	0,1	0,1
Жиры, г	0	0
Углеводы, г	11,4	15,3
Калорийность, ккал	43,8	59,4
В1, мг	0,002	0,002
В2, мг	0,003	0,004
С, мг	0,08	0,1
Са, мг	2,9	4
Fe, мг	0,195	0,26

Технология приготовления

Банки с повидлом обмывают, вытирают, вскрывают. Содержимое банок выкладывают в кастрюлю, добавляют горячую воду, кипятят, затем процеживают, доводят до кипения и вводят тонкой струйкой при непрерывном помешивании подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: крахмал разводят холодной водой (на 2 гр. крахмала берут 10гр.воды) и процеживают.

Требования к качеству: цвет подлива соответствует цвету повидла. Внешний вид: однородная, без комочков заварившегося крахмала, масса. Консистенция средней густоты, слегка желированная. Запах плодов или ягод, из которого приготовлен подлив. Вкус сладкий или кисло-сладкий, с привкусом плодов и ягод. Не допускается: бесцветного подлива, расслоившейся поверхности, неоднородной, водянистой консистенции, вкуса и запаха затхлости (за счет недоброкачества повидла)

Шеф-повар/повар: _____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 82

Наименование изделия: Подлив на соке

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд» 1994г.

Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php

Рецептура (раскладка продуктов) на 50 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 50 г	Нетто, 50 г
<u>Сок</u> в ассортименте	25	25
<u>Крахмал</u> картофельный	2	2
<u>Сахарный песок</u>	5	5
Вода	25	
Выход блюда:		50

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 50 грамм блюда
Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	9,6
Калорийность, ккал	38,3
В1, мг	0
В2, мг	0
С, мг	0
Са, мг	0,95
Fe, мг	0,015

Технология приготовления

Горячей смесью молока разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, йодированную соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют маслом.

Рекомендуют к овощным, мясным, рыбным блюдам.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция густой сметаны. Цвет белый, вкус молочно-масляный. Не допустим вкус пригорелого молока.

Шеф-повар/повар: _____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 84

Наименование изделия: Соус томатный с овощами

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд» 1994г.

Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php

Рецептура (раскладка продуктов) на 30/50 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 30 г	Нетто, 30 г	Брутто, 50 г	Нетто, 50 г
Бульон куриный	30	14,7	45	29,5
Пшеничная мука, высшего сорта	2	2	3	3
Сливочное масло 72% жирности	2	2	3	3
Томат-паста 25-30%	2	2	2	2
Сахар песок	1	1	1	1
Лук – репка полуфабрикат	3	3	4	4
Морковь полуфабрикат	5	5	7	7
Соль йодированная	0,3	0,3	0,5	0,5
Выход готового блюда		30		50

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 30 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 50 грамм блюда
Белки, г	0,8	1,3
Жиры, г	1,7	2,6
Углеводы, г	3,8	5,3
Калорийность, ккал	34,2	50,5
В1, мг	0,016	0,024
В2, мг	0,024	0,039
С, мг	1,68	1,71
Са, мг	22,39	31,47
Fe, мг	0,312	0,437

Технология приготовления

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассированное томатное пюре и варят 25—30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, сливочное масло.

Подают соус к блюдам из отварной, припущенной рыбы и рыбной котлетной массы.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны. Вкус кисло-сладкий, аромат томата и сливочного масла.

Шеф-повар/повар: _____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
Е.Э.Шнейдер



Технологическая карта № 74

Наименование изделия: Соус томатный.

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.

Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php

Рецептура (раскладка продуктов) на 30/50 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 30 г	Нетто, 30 г	Брутто, 50 г	Нетто, 50 г
<u>Вода</u>	33	23,7	55	41,5
<u>Пшеничная мука, высшего сорта</u>	2	2	3	3
Сливочное <u>масло</u> 72% жирности	2	2	3	3
<u>Томат-паста</u> 25-30%	2	2	2	2
<u>Соль</u> йодированная	0,3	0,3	0,5	0,5
<u>Выход готового блюда</u>		30		50

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 30 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 50 грамм блюда
Белки, г	0,3	0,4
Жиры, г	1,5	2,2
Углеводы, г	1,8	2,5
Калорийность, ккал	21,92	31,83
В1, мг	0,006	0,008
В2, мг	0,006	0,008
С, мг	0,9	0,9
Са, мг	2,34	3,5
Fe, мг	0,083	0,103

Технология приготовления

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассированное томатное пюре и варят 25—30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, сливочное масло.

Подают соус к блюдам из отварной, припущенной рыбы и рыбной котлетной массы.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны. Вкус кисло-сладкий, аромат томата и сливочного масла.

Шеф-повар/повар: _____