УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 81

Наименование изделия: Соус сметанный.
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
Масло сливочное	3	3	3	3
Пшеничная мука, высшего сорта	2	2	3	3
Соль йодированная	0,3	0,3	0,5	0,5
Сметана 15%	10	10	15	15
Вода	23		40	
Выход 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	0,6	0,7
Жиры, г	3,7	4,5
Углеводы, г	2,5	2,6
Калорийность, ккал	46	54,1
В1, мг	0,008	0,01
В2, мг	0,015	0,02
С, мг	0,04	0,06
Са, мг	11,16	16,3
Fe, мг	0,071	0,087

Технология приготовления

Просеянную муку пассируют на сливочном масле до кремового цвета, затем охлаждают до 60-70С, и постепенно небольшими порциями вливают воду и вымешивают до получения однородной массы, затем соус проваривают 15-20 мин., затем добавляют горячую сметану, соль и проваривают еще 10-15 минут., процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству: Цвет соуса от белого до светло –кремового. Однородная масса. Консистенция вязкая, эластичная, полужидкая. Вкус и запах нежный , свежей сметаны, в меру соленый.
Не допускается : темно-серого цвета, неоднородной консистенции, вкуса и запаха затхлой муки или сметаны, прогорклого масла, подгоревшей муки или соуса, пересоленого.

Шеф-повар/повар:_____

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
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	33	23,5	55	40,5
Пшеничная мука, высшего сорта	2	2	3	3
Масло сливочное	2	2	3	3
Сахарный песок	2	2	3	3
Соль йодированная	0.5	0.5	0,5	0,5
Выход 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	0,9	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
Повидло в ассортименте	15	15	20	20
Крахмал картофельный	2	2	3	3
Вода	17	17	32	32
Выход 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	0,1	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 цветы 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 кисловато сладкий, с привкусом плодов и ягод. Не допускается: бесцветного подлива, расслоившейся поверхности, неоднородной, водянистой консистенции, вкуса и запаха затхлости (за счет недоброкачественности повидла)

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

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

Технологическая карта № 82

Наименование изделия: Подлив на соке
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 50 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 50 г	Нетто, 50 г
Сок в ассортименте	25	25
Крахмал картофельный	2	2
Сахарный песок	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 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
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-паста25-30%	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 № 72

Наименование изделия: Соус томатно-молочный
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**
Молоко 3,2%	20	20	30	30
Мука пшеничная в/с	2	2	3	3
Вода		3,7		11,5
Томатная паста	2	2	2	2
Соль поваренная пищевая йодированная	0,3	0,3	0,5	0,5
Сливочное масло 7,2%	2	2	3	3
Выход:		30		50

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы): 30/50

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	1,3
Жиры, г	2,1	3,2
Углеводы, г	2,7	3,9
Калорийность, ккал	33,9	49,8
C	0,12	0,8
Ca	25,44	37,96
Fe	0,124	0,133

Технология приготовления
Для белого соуса пассируют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70°С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Томатную пасту соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:
Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.
Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.
Цвет: светло-оранжевый
Вкус: умеренно-соленый, с привкусом томата и свежей сметаны
Запах: свежий сметаны с томатом

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
Вода	33	23,7	55	41,5
Пшеничная мука, высшего сорта	2	2	3	3
Сливочное масло 72% жирности	2	2	3	3
Томат-паста25-30%	2	2	2	2
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	0,3	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:_____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 722671968566237128169706768058107758750791459305

Владелец Шнейдер Елена Эдуардовна

Действителен С 07.11.2024 по 07.11.2025