



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад № 7

А.К. Рубанова

« 01 » _____ 09 _____ 2021 г.

Технологическая карта № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«СУП МОЛОЧНЫЙ С МАННОЙ КРУПОЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ»**

Номер рецептуры: 99

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----|----------|-----|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Молоко | 110 | 150 | 110 | 150 |
| Крупа манная | 10 | 13 | 10 | 13 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Масло сливочное | 2 | 3 | 2 | 3 |
| ВЫХОД | | | 150 | 200 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 5,92 | 9,65 | 43,63 | 315,25 | 1,81 |
| 6,69 | 10,94 | 48,25 | 359,50 | 2,01 |

Технология приготовления:

В кипящее молоко тонкой струйкой высыплют подготовленную манную крупу, помешивают и варят 5-10 минут до готовности. Перед окончанием варки в суп добавляют соль и сахар, сливочное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: однородная без комочков

Цвет: каши – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

Медицинская сестра  Е. А. Цирульникова



УТВЕРЖДАЮ
заведующий МАДОУ детский сад № 7
А.К. Рубанова
01.09.2021 г.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Кофейный напиток с молоком**»

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----|----------|-----|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Кофейный напиток | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Молоко | 120 | 160 | 114 | 150 |
| Вода | 30 | 40 | 28 | 38 |
| ВЫХОД: | | | 150 | 200 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 2,34 | 2,00 | 10,63 | 70,00 | 0,98 |
| 2,85 | 2,41 | 14,36 | 91,00 | 1,17 |

Технология приготовления:

Молоко закипятить. Порошок кофейного напитка заливают кипящим молоком и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) напиток процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящее молоко.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб ржаной» 3

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----|----------|-----|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | Ясли | сад | ясли | сад |
| | 20 | 30 | 20 | 30 |
| 30 | 35 | 30 | 35 | |
| 35 | 40 | 35 | 40 | |
| ВЫХОД: | | | | |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|-----------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 0,66/0,99 | 0,12/0,18 | 3,34/5,01 | 17,34/26,01 | 0,00 |
| 1,32/1,36 | 0,24/0,26 | 6,68/6,88 | 34,67/34,97 | 0,00 |
| 3,63/5,02 | 0,66/0,91 | 18,37/25,38 | 95,37/131,78 | 0,000 |

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, коричнево-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Масло сливочное 72,5% жирности**»

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|-----|----------|-----|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Масло сливочное 72,5% жирности | 5 | 8 | 5 | 8 |
| <i>Выход</i> | 5/8 | | | |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. Ценность, ккал | |
| 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,00 | 0,00 |
| 0,01 | 7,66 | 0,15 | 73,00 | 0,00 |

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Медицинская сестра

Е.А. Цирульникова



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детский сад № 7
А.К. Рубанова
01 09 2021 г

Технологическая карта № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Сок промышленного производства (яблочный)»**

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----|----------|-----|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Сок яблочный | 200 | 200 | 200 | 200 |
| ВЫХОД: | | | 200 | 200 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| - | - | 22,4 | 90 | 0 |

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разлит в тетрапакеты порция 200 мл.

Требования к качеству:

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует яблочному соку

Вкус: соответствует яблочному соку

Запах: соответствует яблочному соку

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**СЫР ТВЕРДЫХ СОРТОВ**»

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------------|-------------------------------|-----|----------|-----|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Сыр твердых сортов 45% жирность | 5,2 | 8,2 | 5 | 8 |
| ВЫХОД | | | 5 | 8 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 0,70 | 0,89 | 0,00 | 10,80 | 0,02 |
| 1,16 | 1,48 | 0,00 | 18,00 | 0,04 |

Технология приготовления:

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, некрошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----|----------|-----|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Зеленый горошек | 77 | 107 | 50 | 70 |
| <i>Выход</i> | | | 50 | 70 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 0,45 | 2,35 | 2,96 | 35,00 | 2,76 |
| 0,62 | 2,96 | 3,74 | 46,00 | 342 |

Технология приготовления:

Банки перед употреблением тщательно промывают

Готовый продукт промышленного производства. Зеленый горошек из банки порционируют, в виде горки.

Требования к качеству:

Консистенция: упругая

Цвет: насыщенно зеленый

Вкус: в меру соленый

Запах: консервированного зеленого горошка

Медицинская сестра Е.А. Цирульников



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детский сад № 7
А.К. Рубанова
01 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 41

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель нового урожая до 01.09 | 55/70 | 40/50 |
| с 01.09 по 31.10 | 55/70 | 40/50 |
| с 31.10 по 31.12 | 60/75 | 40/50 |
| с 31.12 по 28.02 | 65/80 | 40/50 |
| с 29.02.по 01.09 | 70/85 | 40/50 |
| Макаронные изделия | 6/8 | 6/8 |
| Морковь | 10/15 | 8/12 |
| Лук репчатый | 10/15 | 8/13 |
| Масло сливочное | 2/3 | 2/3 |
| Масло растительное | 2/3 | 2/3 |
| ВЫХОД: | 150/200 | |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|-----------|-------------|-----------------------|---------------------|------|----------------|----------------|------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 8,46/10/75 | 9,16/12,5 | 15,37/18,61 | 185/216,1 | 25,2 | 1,61 | 0,15 | 0,05 | 5,93 |

Технология приготовления: Овощи (СанПин 24.1.3049-13 п.п 14.16) сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде небольшими партиями, не менее пяти минут, с использованием друшлагов и сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2-х часов. При кулинарной обработке овощи чистятся непосредственно перед приготовлением и закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. В кипящий бульон закладывают нарезанный кубиками картофель. За 10-15 минут до окончания варки добавляют макаронные изделия, припущенные морковь и лук и варят суп до готовности. Добавляют зелень по сезону и кипятят 5 минут

Температура подачи 65С

Требования к качеству:

Бульон прозрачный, овощи сохраняют форму нарезки, мягкие. Макароны изделия хорошо проварены, но не разварились Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры, в меру соленый

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Заведующий МАДОУ детский сад № 7
А.К. Рубанова
01/09/2021 г.

Технологическая карта № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): «ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ»

Номер рецептуры: 322

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----|----------|------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Мясо говядины | 80 | 90 | 80 | 90 |
| Масло растительное | 3 | 4 | 3 | 4 |
| Морковь | 15 | 20 | 12 | 16 |
| Лук репчатый | 10 | 15 | 8,4 | 12,6 |
| Томат | 7 | 9 | 7 | 9 |
| Мука пшеничная | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Вода | 20 | 25 | 20 | 25 |
| ВЫХОД | | | 80 | 100 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 10,00 | 13,86 | 30,09 | 285,00 | 0,38 |
| 13,00 | 16,63 | 35,11 | 342,00 | 0,46 |

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками мясо солят и тушат в течение 1-1,5 часа. Овощи шинкуют, пассируют, с добавлением томата и растительного масла, добавляют в мясо и тушат 10-15 минут, добавляют воду или бульон и тушат еще 10 минут.

Требования к качеству:

Консистенция: мяса – мягкая

Цвет: мяса – светло-коричневый, соуса оранжевый

Вкус: тушеного мяса и овощей, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса, и овощей

Медицинская сестра  Е. А. Цирульникова



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

01 09 2021г

Технологическая карта № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Пюре картофельное**»

Номер рецептуры: 339

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|----------------------------|-------------------------------|-----|----------|-----|
| | I порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Картофель с 01.09 по 31.10 | 115 | 135 | 85 | 100 |
| с 31.10 по 31.12 | 120 | 145 | 85 | 100 |
| с 31.12 по 28.02 | 130 | 155 | 85 | 100 |
| с 29.02.по 01.09 | 140 | 165 | 85 | 100 |
| Масло сливочное | 3 | 4 | 3 | 4 |
| Молоко | 30 | 35 | 29 | 33 |
| ВЫХОД | | | 110 | 130 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-----------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 2,66 | 2,16 | 20,71 | 118,95 | 5,73 |
| 3,06 | 2,80 | 28,52 | 137,25 | 8,15 |

Технология приготовления:

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Следует помнить, что в овощах содержится водорастворимый легкоокисляющийся витамин С, для сохранения которого процесс первичной обработки овощей следует вести ускоренно

Горячие вторые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 65 °

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности 15-20 минут, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают (t протираемого картофеля должна быть не ниже 80С) В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требование к качеству: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Медицинская сестра  Цирульникова Е.А.



Вариант № 7

А.К. Рубанова

2021г

Технологическая карта № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Компот из сухофруктов»

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|------------------------|-------------------------------|-----|----------|-----|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Фрукты сушеные (смесь) | 10 | 13 | 10 | 13 |
| Сахар | 6 | 8 | 6 | 8 |
| Вода | 145 | 190 | 135 | 180 |
| ВЫХОД: | | | 150 | 200 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 0,33 | 0,02 | 20,83 | 84,75 | 0,30 |
| 0,40 | 0,02 | 24,99 | 101,70 | 0,36 |

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды, ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара-жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло- сладкий

Запах: аромат используемых плодов и ягод

Медицинская сестра *Е.А. Цирульникова*



Технологическая карта № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----|----------|-----|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Хлеб пшеничный | 20 | 30 | 20 | 30 |
| | 48 | 60 | 48 | 60 |
| | 58 | 75 | 58 | 75 |
| | 53 | 65 | 53 | 65 |
| | 10 | 20 | 10 | 20 |
| ВЫХОД | | | | |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 3,79 | 0,48 | 23,184 | 113,60 | 0,00 |
| 4,74 | 0,60 | 28,98 | 142,00 | 0,00 |
| 0,79 | 0,10 | 4,83 | 23,67 | 0,00 |
| 1,19 | 0,15 | 7,245 | 35,50 | 0,00 |
| 4,58 | 0,58 | 28,014 | 137,27 | 0,00 |
| 5,93 | 0,75 | 36,225 | 177,50 | 0,00 |
| 4,19 | 0,53 | 25,599 | 125,43 | 0,00 |
| 5,14 | 0,65 | 31,395 | 153,83 | 0,00 |
| 0,79 | 0,10 | 4,83 | 23,67 | 0,00 |
| 1,58 | 0,20 | 9,66 | 47,33 | 0,00 |

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МДОУ детский сад № 7
 А.К.Рубанова
 « 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта №

Наименование изделия: **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: 202.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептурных продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технологических нормативов. В.А. Тутельян.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|--------------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г я/с | Нетто, г я/с |
| Творог | 100/110 | 100/110 |
| Яйца | 1/4 | 13/13 |
| Сахар | 5/8 | 5/8 |
| Мука пшеничная | 20/30 | 20/30 |
| Масло подсолнечное | 8/10 | 8/10 |
| ВЫХОД: | 110/120 | |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества я/с | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|----------------------|----------|-------------|-----------------------|---------------------|------|----------------|----------------|------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 24,34/26,3 | 5,24/7,1 | 35,63/40,2 | 287,12/325,6 | 120,54 | 0,74 | 0,08 | 0,3 | 0,61 |

Технология приготовления: В протёртый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйца, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5 – 6см, нарезают поперёк, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5см по 2 шт. на порцию.

Сырники обжаривают на плите с обеих сторон до слабой золотистой корочки, после чего ставят в жарочный шкаф на 5 – 7мин при температуре 180С.

Отпускают с прокипяченной сметаной, повидлом, или сгущенным молоком.

Температура подачи 55С.

Требования к качеству: Форма круглая, приплюснутая, без трещин. Консистенция нежная, без комочков не промешанной муки или творога. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова





УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 7
Т.Н.Черняева

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: 965

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----|----------|-----|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Молоко | 160 | 190 | 160 | 190 |
| ВЫХОД: | | | 150 | 180 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-----------|------------|---------------------|------|----------------|----------------|------|
| Белки, г | Жиры, г | Угл-ды, г | Эн.ц, ккал | Са | Fe | В ₁ | В ₂ | С |
| 5,8 | 5,0 | 9,6 | 108,0 | 240,0 | 0,20 | 0,08 | 0,30 | 2,60 |

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении составляют 5%

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без осадка. Цвет белый.

Медсестра

С

Г.И. Скрипниченко