

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
<b>Фрикадельки мясные (р.112-2004)</b>		<b>15</b>		
Говядина 1 категории	23	17		
или Говядина полуфабрикат	20	17		
Лук репчатый	2	1,5		
Вода питьевая	1,5	1,5		
Яйцо	1,2	1,2		
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>19</b>		
Свекла	50	40		
Капуста белокочанная свежая	25	20		
Картофель	13	10		
Фасоль	10	10		
Морковь	15	12		
Лук репчатый	12	10		
Томатное пюре	6	6		
Масло сливочное	5	5		
Сахар	0,5	0,5		
Бульон или вода питьевая	200	200		
Сметана	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250/15/5</b>		

**Технология приготовления**

**Приготовление фрикаделек:** подготовленное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики варят отдельно до готовности в течение 10-15 минут и хранят до отпуска в бульоне на мармите.

Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют соломкой или шашками. Свеклу свежую промытую неочищенную варят в воде до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают тонкой соломкой. Подготовленную фасоль отваривают отдельно до готовности. Очищенный картофель нарезают кубиками. Подготовленные морковь, лук репчатый шинкуют и припускают, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание 5-10 минут. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 минут, затем добавляют нарезанную соломкой свеклу, припущенные овощи с томатным пюре. За 5-10 минут до окончания варки добавляют фасоль вареную, соль, сахар и доводят борщ до готовности. В готовый борщ добавляют сметану и вновь доводят до кипения. Отпускают борщ с мясными фрикадельками. Температура подачи 60-65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** В жидкой части борща - свекла нарезанная соломкой; капуста - соломкой или шашками; картофель - брусочками; морковь и лук - соломкой. На поверхности блески жира и сметана. Фрикадельки сохранили форму

**Цвет:** Малиново-красный

**Вкус:** Мясного бульона, бобовых и овощей входящий в состав борща, кисло-сладкий

**Запах:** Овощей, мясного бульона в сочетании со сметаной

**Консистенция:** Капусты - упругая, картофеля, овощей, бобовых и фрикаделек - мягкая; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,7	6,1	22,5	168	250/15/5





**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

26

Наименование предприятия

**Борщ с капустой и картофелем с мясом, со сметаной**

Рецептура № 110

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	22	16	
или Говядины полуфабрикат	19	16	
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>	
Свекла	50	40	
Капуста белокочанная свежая	25	20	
Картофель	27	20	
Морковь	16	13	
Лук репчатый	12	10	
Масло сливочное	5	5	
Томатное пюре	6	6	
Вода питьевая	200	200	
Сахар	0,5	0,5	
Сметана	5	5	
<b>Выход готового блюда</b>	<b>250/10/5</b>		

**Технология приготовления**

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют соломкой или шашками. Свеклу свежую промытую неочищенную варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают соломкой. Картофель свежий очищенный нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-7 мин. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу вареную, припущенные овощи с томатным пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар и доводят борщ до готовности. Готовый борщ заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают борщ с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** В жидкой части борща - овощи сохранившие форму нарезки; на поверхности блестки жира, кусочки мяса, сметана

**Цвет:** Малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

**Вкус:** Мясного бульона и овощей входящий в состав борща, кисло-сладкий

**Запах:** Мясных экстрактивных веществ и отварных овощей

**Консистенция:** Свеклы, овощей, мяса - мягкая; капусты - слегка упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,8	5,8	16,7	138	250/10/5





**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

27

**Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной**

Рецептура № 131

колонка

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Курица потрошенная 1 категории	29	26		
или Грудка куриная	19	18		
или Филе куриное или индейки	15	14		
<b>Масса отварной мякоти без кожи</b>		<b>10</b>		
Капуста свежая белокочанная	25	20		
Картофель	100	75		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	12	10		
Огурцы солёные	27	15		
Масло сливочное	5	5		
Бульон	175	175		
Сметана	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250/10/5</b>		

**Технология приготовления**

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур (или грудку куриную, или филе куриное) доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на мякоть без кожи и нарезают кусочками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Обработанные морковь и лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Подготовленные капусту свежую шинкуют, картофель очищенный нарезают брусочками. В кипящий бульон кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи и припущенные соленые огурцы. За 5-7 мин до готовности добавляют соль. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают рассольник с отварной мякотью птицы. Температура подачи 60-65°C. Срок

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Огурцы нарезаны соломкой, картофель - дольками или брусочками. На поверхности блески жира, кусочки птицы и сметана

**Цвет:** Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

**Вкус:** Куриного бульона, в меру солёный, с умеренной кислотностью

**Запах:** Куриного бульона, огуречного рассола; приятный овощной

**Консистенция:** Овощей, птицы - мягкая; огурцов - слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,9	6,3	12,8	132	250/10/5



Утверждено:  
И.Ю.С.С.С. к. А.И.С.С.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

28

### Рассольник "Домашний" с мясом со сметаной

Наименование блюда

Рецептура № 131

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>		
Капуста свежая белокочанная	25	20		
Картофель	100	75		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	12	10		
Огурцы солёные	27	15		
Масло сливочное	5	5		
Бульон	180	180		
Сметана	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>180/10/5</b>		

#### Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Обработанные морковь и лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Подготовленную капусту шинкуют, картофель очищенный нарезают брусочками. В кипящий бульон кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи и припущенные соленые огурцы. За 5-7 мин до готовности добавляют соль. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают рассольник с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Огурцы нарезаны соломкой, картофель - дольками или брусочками. На поверхности блестки жира, кусочки мяса и сметана

**Цвет:** Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

**Вкус:** Мясного бульона, в меру солёный, с умеренной кислотностью

**Запах:** Мясного бульона, огуречного рассола; приятный овощной

**Консистенция:** Овощей, мяса - мягкая; огурцов - слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,7	5,9	12,8	127	250/10/5



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**29

Наименование блюда

**Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной**

Рецептура № 129

колонка

По сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	22	16	
или Говядина полуфабрикат	19	16	
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>	
Картофель	100	75	
Крупа перловая	5	5	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	6	5	
Огурцы консервированные	27	15	
Масло сливочное	5	5	
Бульон	188	188	
Сметана	5	5	
<b>Выход готового блюда</b>	<b>250/10/5</b>		

**Технология приготовления**

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном, доводят до кипения (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду и варят, помешивая, до полуготовности, отвар сливают. Картофель очищенный нарезают брусочками или дольками. Консервированные огурцы нарезают соломкой. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10-15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, доводят до кипения и добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы и варят до готовности. За 5 мин до окончания варки рассольника добавляют соль. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают рассольник с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Овощи сохранили форму нарезки. На поверхности блестки жира, кусочки мяса и сметана

**Цвет:** Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

**Вкус:** Мясного бульона, овощей, в меру солёный, с умеренной кислотностью

**Запах:** Мясного бульона, овощей

**Консистенция:** Овощей и мяса - мягкая; огурцов - слегка хрустящая; крупа - хорошо разварившаяся; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,7	5,2	14,4	123	250/10/5



Утверждено:  
М.Ю.С.С.С. и. А.И.И.И.И.

наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

30

Наименование блюда

**Свекольник с мясными фрикадельками, со сметаной**

Рецептура № 34; 112

колонка

По сборнику

технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, 2004г, г.Пермь

По сборнику рецептур

блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
<b>Фрикадельки мясные (р.112-2004)</b>		<b>15</b>	
Говядина 1 категории	23	17	
или Говядина полуфабрикат	20	17	
Лук репчатый	2	1,5	
Вода питьевая	1,5	1,5	
Яйцо	1,2	1,2	
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>19</b>	
Свекла	80	64	
Картофель	58	43	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	13	11	
Томатное пюре	3	3	
Масло сливочное	5	5	
Сахар	0,6	0,6	
Вода питьевая	200	200	
Сметана	5	5	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250/15/5</b>	

**Технология приготовления**

**Приготовление фрикаделек:** мясо пропускают через мясорубку, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики припускают в бульоне до готовности и хранят до отпуска в бульоне на мармите.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с маслом сливочным в течение 5-7 минут, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-10 минут. В кипящий бульон закладывают картофель и варят 10-15 минут, затем добавляют свеклу вареную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль и сахар. В готовый свекольник добавляют сметану и доводят до кипения. Отпускают суп с мясными фрикадельками. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** На поверхности свекольника блёстки жира, сметана; овощи сохранили форму нарезки. Фрикадельки сохранили форму

**Цвет:** Бульона - от ярко - до тёмно - малинового

**Вкус:** Мясного бульона в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный; сладковатый

**Запах:** Овощей, мясного бульона в сочетании со сметаной

**Консистенция:** Свеклы - слегка хрустящая, ; мясных фрикаделек, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	5,9	21,0	158	250/15/5





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

Наименование блюда

**Свекольник с мясом, со сметаной**

Рецептура № 34

колонка

По сборнику

технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, 2004г, г.Пермь

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>		
Свекла	80	64		
Картофель	57	43		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	13	11		
Томатное пюре	3	3		
Масло сливочное	5	5		
Сахар	0,6	0,6		
Бульон	200	200		
Сметана	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>250/10/5</b>			

### Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин., затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание 5-7 мин. В кипящий бульон закладывают картофель и варят 10-15 мин, затем добавляют свеклу вареную, припущенные морковь, лук репчатый с томатным пюре и варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль и сахар. В готовый свекольник добавляют сметану и доводят до кипения. Отпускают суп с отварным мясом. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Картофель, нарезан кубиками; горох - в виде целых, неразваренных зёрен. На поверхности блестящий жир, кусочки мяса. Гренки отдельно

**Цвет:** Светло-жёлтый

**Вкус:** Мясного бульона в сочетании с горохом, насыщенный, умеренно сочный

**Запах:** Мясных экстрактивных веществ с ароматом гороха

**Консистенция:** Гороха, овощей, мяса - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и неплотной частей

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,1	4,8	30,2	184





### Органолептические показатели

**Внешний вид:** В жидкой части свекольника - свекла нарезанная соломкой; картофель - брусочками; морковь и лук - соломкой. На поверхности блестки жира, кусочки мяса, сметана

**Цвет:** Бульона - от ярко - до тёмно - малинового

**Вкус:** Мясного бульона в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный; сладковатый

**Запах:** Мясного бульона в сочетании с овощами

**Консистенция:** Свеклы - слегка хрустящая; мяса, картофеля и овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,0	5,7	21,0	155	250/10/5



Утверждено:  
М.П.У.С.С.С. и. А.И.С.С.С.



наименование предприятия

*З.В.Королева*

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

32

Наименование блюда

**Суп гороховый с гренками с мясом**

Рецептура № 139; 170

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	22	16	
или Говядина полуфабрикат	19	16	
Картофель	82	62	
Горох	17,2	17	
Лук репчатый	15	13	
Морковь	13	10	
Масло сливочное	5	5	
Вода питьевая	180	180	
<b>Гренки из пшеничного хлеба</b>		<b>20</b>	
Хлеб пшеничный	37	31	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250/20/10</b>	

### Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Очищенный картофель нарезают крупными кубиками, очищенную морковь - мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый припускают в масле сливочном с добавлением небольшого количества воды в течение 10-15 мин. Горох промывают и предварительно замачивают, затем кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5 мин до готовности кладут соль. Суп отпускают с мясом. Гренки подают отдельно. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления. Для гренков хлеб нарезают кубиком (10\*10 мм), слегка подсаливают, подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.



### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Картофель, нарезан кубиками; горох - в виде целых, неразваренных зёрен. На поверхности блески жира, кусочки мяса. Гренки поданы отдельно

**Цвет:** Светло-жёлтый

**Вкус:** Мясного бульона в сочетании с горохом, насыщенный, умеренно солёный

**Запах:** Мясных экстрактивных веществ с ароматом гороха

**Консистенция:** Гороха, овощей, мяса - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	4,8	30,2	184	250/20/10

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	16	16		
<b>Масса готового мяса</b>		<b>10</b>		
Картофель	60	45		
Крупа пшено	4	4		
Морковь	15	12		
Лук репчатый	14,3	12		
Масло сливочное	5	5		
Яйца	20	20		
Бульон	137	137		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250/10</b>		

**Технология приготовления**

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Очищенный картофель нарезают брусочками или кубиками. Нарезанные соломкой морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон кладут картофель, пшено доводят до кипения, добавляют припущенный овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки при непрерывном помешивании вводят взбитые яйца, кладут соль и доводят до кипения, кипятят 5 минут. Суп отпускают с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Картофель и овощи сохранили форму нарезки. На поверхности блески жира, кусочки мяса

**Цвет:** Бульон прозрачный, с хлопьями заварившегося яйца

**Вкус:** Мясного бульона, овощей, умеренно соленый

**Запах:** Мясных экстрактивных веществ, овощей

**Консистенция:** Мясо, картофель, овощи - мягкие

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,8	4,8	8,3	100	250/10



Наименование блюда

Суп крестьянский с мясными фрикадельками со сметаной

Рецептура № 134; 112

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

## Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
<b>Фрикадельки мясные (р.112-2004)</b>		<b>15</b>		
Говядина 1 категории	23	17		
или Говядина полуфабрикат	20	17		
Лук репчатый	2	1,5		
Вода питьевая	1,5	1,5		
Яйцо	1,2	1,2		
Картофель	33	25		
Капуста белокочанная свежая	38	30		
Крупа перловая или пшеничная	10	10		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	12	10		
Масло сливочное	5	5		
Вода питьевая	220	220		
Сметана	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250/15/5</b>		

## Технология приготовления

**Приготовление фрикаделек:** мясо пропускают через мясорубку, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики припускают в бульоне до готовности и хранят до отпуска в бульоне на мармите.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленные морковь нарезают кубиками, лук шинкуют. Морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут подготовленную свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками и подготовленный картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до готовности кладут припущенные овощи и варят суп до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Готовый суп заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают суп с мясными фрикадельками. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.



### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Овощи сохранили форму нарезки, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Фрикадельки сохранили форму

**Цвет:** Бульон прозрачный, овощей - натуральный

**Вкус:** Умеренно соленый, мясного бульона в сочетании с крупой и овощами

**Запах:** Мясного бульона, вареной крупы и овощей

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,1	5,5	17,2	135	250/15/5



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** 35

Наименование блюда

**Суп-лапша домашняя с курицей**

Рецептура № 148; 549

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Курица потрошенная 1категории	29	26		
или Грудка куриная	19	18		
или Филе куриное	15	14		
<b>Масса отварной мякоти без кожи</b>		<b>10</b>		
Мука пшеничная	18	18		
Мука на подпыл	1,2	1,2		
Яйца	5	5		
Вода питьевая	3,5	3,5		
Соль	0,5	0,5		
<b>Масса лапши домашней</b>		<b>20</b>		
или Лапша промышленного производства	20	20		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	12	10		
Масло сливочное	5	5		
Бульон	240	240		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>250/10</b>			

**Технология приготовления**

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур (или грудку куриную, или филе куриное) доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на **мякоть без кожи** и нарезают кусочками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°С). Подготовленные: морковь нарезают соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 5-10 мин. В кипящий бульон кладут припущенные овощи и варят при слабом кипении 8-10 мин, а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль и варят до готовности. Лапшу домашнюю можно заменить на лапшу промышленного производства. Отпускают лапшу домашнюю с отварной мякотью птицы. Температура подачи 60-65°С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Приготовления домашней лапши:** в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку, и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы набухла клейковина. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм, пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые в свою очередь режут поперек полосками 3-4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-50° С.



### Органолептические показатели

**Внешний вид:** В жидкой части супа - овощи нарезаны в соответствии с технологией; лапша не разварившаяся; на поверхности блески жира и кусочки птицы

**Цвет:** Бульона - прозрачный

**Вкус:** Куриного бульона, умеренно соленый, свойственный лапше домашней и овощам

**Запах:** Куриного бульона, припущенных овощей и варёной домашней лапши

**Консистенция:** Овощей, птицы - мягкая, лапши - упругая. Соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,1	8,1	13,5	155	250/10

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	16	16		
<b>Масса готового мяса</b>		<b>10</b>		
Мука пшеничная	18	18		
Мука на подпыл	1,2	1,2		
Яйца	5	5		
Вода питьевая	3,5	3,5		
Соль	0,5	0,5		
<b>Масса лапши домашней</b>		<b>20</b>		
или Лапша промышленного производства	20	20		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	12	10		
Масло сливочное	5	5		
Бульон	240	240		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>250/10</b>			

**Технология приготовления**

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°С). Подготовленные: морковь нарезают соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 5-10 мин. В кипящий бульон кладут припущенные овощи и варят при слабом кипении 8-10 мин, а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль и варят до готовности. Лапшу домашнюю можно заменить на лапшу промышленного производства. Отпускают лапшу домашнюю с отварным мясом. Температура подачи 60-65°С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Приготовления домашней лапши:** в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку, и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы набухла клейковина. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм, пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые в свою очередь режут поперек полосками 3-4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-50° С.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** В жидкой части супа - овощи нарезаны в соответствии с технологией; лапша не разварившаяся; на поверхности блестки жира, кусочки мяса

**Цвет:** Бульона - прозрачный

**Вкус:** Мясного бульона, умеренно соленый, свойственный лапше домашней и овощам

**Запах:** Мясного бульона, припущенных овощей и варёной домашней лапши

**Консистенция:** Овощей, мяса - мягкая, лапши - упругая. Соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,5	7,1	13,5	136	250/10





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

37

Наименование блюда

### Щи из свежей капусты с картофелем с мясными фрикадельками, со сметаной

Рецептура № 124; 112

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
<b>Фрикадельки мясные (р.112-2004)</b>		<b>15</b>	
Говядина 1 категории	23	17	
или Говядина полуфабрикат	20	17	
Лук репчатый	2	1,5	
Вода питьевая	1,5	1,5	
Яйцо	1,2	1,2	
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>19</b>	
Капуста белокочанная	66	53	
Картофель	40	30	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	12	10	
Томатное пюре	3	3	
Масло сливочное	5	5	
Бульон	200	200	
Сметана	5	5	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250/15/5</b>	

#### Технология приготовления

**Приготовление фрикаделек:** мясо пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики припускают в бульоне до готовности и хранят до отпуска в мармите.

Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют шашками, картофель очищают брусочками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-12 минут, добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-10 минут. В кипящий бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют фрикадельки и варят на медленном огне. Готовые щи заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают с мясными фрикадельками. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** В жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, поверхности блестки жира и сметана. Фрикадельки сохранили форму.

**Цвет:** Бульона - светло-серый; жира - оранжевый овощей - натуральный

**Вкус:** Мясного бульона, капусты в сочетании с входящими в состав с умеренно солёный

**Запах:** Мясного бульона, насыщенный овощной

**Консистенция:** Капусты - упругая; мясных фрикаделек, картофеля и овощей - мягкая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,6	5,2	10,2	106