

Утверждаю

Директор СМУП Пит «Восторг»

А.А.Рогова

«1» сентября 2017 года



Технологическая карта №

Багет с колбасой и сыром

№ по сборнику рецептов: ТТК № 38

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто(гр)	Нетто(гр)	Брутто(кг)	Нетто(кг)
Тесто дрожжевое	60	60	6	6
Колбаса вареная	11,5	11,25	1,15	1,12
Сыр твердый	11,7	11,25	1,17	1,12
Сметана	7,5	7,5	0,75	0,75
Масса фарша	-	30	-	3
Масса полуфабриката	-	90	-	9
Масло растительное	0,19	0,19	0,019	0,019
Выход:	75			

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста порционируют продолговатые батончики, укладывают на лист, смазанный маслом, дают немного расстояться. Затем в середине батончика делают углубление по всей длине изделия и выкладывают фарш, защипывают края в форме лодочки. После полной расстойки изделия выпекают 10-15 минут при температуре 230-240°C.

Для фарша: колбасу нарезают соломкой, сыр натирают на терке, смешивают со сметаной и тщательно перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия продолговатой формы в виде лодочки с заостренными краями, на поверхности начинка, изделие равномерно запеченное.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: от желтого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой.

Запах: выпеченного изделия из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г)	7,73
Жиры (г)	9,5
Углеводы(г)	27,69
Энергетическая ценность (ккал)	225,22
Ca (мг)	125,77
Mg (мг)	22,71
Fe (мг)	1,05
C (мг)	0,11

Зав. производством

Технолог

Утверждаю
Директор СМУП ПИТ «Восторг»

А.А.Рогова

«1» сентября 2017 года



Технологическая карта № 410

Ватрушки с творогом

№ по сборнику рецептов: Москва 2011 № 410

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто(гр)	Нетто(гр)	Брутто(кг)	Нетто(кг)
Тесто дрожжевое	58	58	5,8	5,8
Мука на подпыл	1,74	1,74	0,174	0,174
Фарш творожный	30	30	3	3
Масло растительное для смазки листов	0,25	0,25	0,025	0,025
Яйцо куриное	1/26 шт.	1,5	3 ¾ шт	0,15
Выход:	75			

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста формуют булочки круглой формы, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают взбитым яйцом и выпекают при температуре 230-240°C 8-10 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма изделия круглая, в середине фарш.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: пропеченного дрожжевого теста, вкус начинки- сладкий творожный.

Запах: пропеченного дрожжевого теста и творожной начинки.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г)	9,22
Жиры (г)	5,48
Углеводы(г)	29,18
Энергетическая ценность (ккал)	202
Ca (мг)	50,8
Mg (мг)	21,6
Fe (мг)	0,9
C (мг)	0,04

Зав. производством

Технолог

Утверждаю

Директор СМУП ПИТ «Восторг»

А.А. Рогова

«1» сентября 2017 года

Технологическая карта № 223



Запеканка из творога

№ по сборнику рецептов: Москва 2011 № 223

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто(гр)	Нетто(гр)	Брутто(кг)	Нетто(кг)
Творог	141	138	14,1	13,8
Мука пшеничная	12	12	1,2	1,2
Сахар	12	12	1,2	1,2
Яйца	1/7 шт.	6	15шт	0,6
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сухари панировочные	6	6	0,6	0,6
Сметана	6	6	0,6	0,6
Выход:	150			

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с просеянной мукой, яйцами и сахаром. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240°C 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку немного охлаждают и нарезают на порции.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый.

Вкус: запеченного творога, умеренно сладкий.

Запах: слабовыраженный – творога.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г)	26,37
Жиры (г)	18,12
Углеводы(г)	25,5
Энергетическая ценность (ккал)	370,2
Ca (мг)	226,53
Mg (мг)	35,37
Fe (мг)	1,23
C (мг)	0,52

Зав. производством

Технолог

Утверждаю
Директор СМУП ПиТ «Восторг»
А.А.Рогова
«1» сентября 2017 года



Технологическая карточка № 323

Капуста, запеченная в жарочном шкафу

№ по сборнику рецептов: Москва 2011 № 323

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто(гр)	Нетто(гр)	Брутто(кг)	Нетто(кг)
Капуста белокочанная	249,9	200	24,99	20,0
Масло сливочное	6	6	6,0	6,0
Соль	1,5	1,5	1,5	1,5
Выход:	150			

Технология приготовления:

Белокочанную капусту нарезают шашками и варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару. Выкладывают на смазанные маслом противни и запекают в жарочном шкафу до готовности при t 180-200° С, периодически помешивая.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, уложена горкой.

Консистенция: сочная, хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный капусте, умеренно соленый.

Запах: жареной капусты с ароматом сливочного масла.

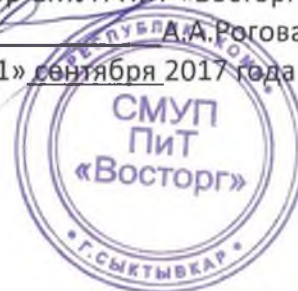
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г)	1,95
Жиры (г)	3,76
Углеводы(г)	4,76
Энергетическая ценность (ккал)	60,75
Ca (мг)	28,59
Mg (мг)	8,02
Fe (мг)	0,92
C (мг)	8,98

Зав. производством

Технолог

Утверждаю
Директор СМУП ПиТ «Восторг»
А.А.Рогова
«1» сентября 2017 года



Технологическая карточка № 173/1

Каша вязкая молочная пшенная

№ по сборнику рецептов: Москва 2011 № 173

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто(гр)	Нетто(гр)	Брутто(кг)	Нетто(кг)
Крупа пшено	50	50	5	5
Молоко цельное	100	100	10	10
или Молоко сухое	12	12	1,2	1,2
Вода	60	60	6	6
Сахар	6	6	0,6	0,6
Соль	1	1	0,1	0,1
Масса готовой каши	-	200	-	-
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход:	200/10			

Технология приготовления:

Пшено перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту. Затем воду сливают, крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 минут, периодически помешивая. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности на умеренном нагреве.

Для разведения сухого молока: сухое молоко разводят небольшим количеством горячей кипяченой воды, тщательно размешивают, доливают воду до общего объема 100 мл, еще раз перемешивают.

При подаче кашу поливают прокипяченным сливочным маслом.

Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса.

Требования к качеству:

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

Консистенция: вязкая, однородная, зерна мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г)	8,74
Жиры (г)	11,35
Углеводы(г)	51,9
Энергетическая ценность (ккал)	314,44
Ca (мг)	133,38
Mg (мг)	37,22
Fe (мг)	0,81
C (мг)	0,96

зв. производством

технолог

Утверждаю
Директор СМУП ПИТ «Восторг»
А.А.Рогова
«1» сентября 2017 года



Технологическая карта № 169

Котлеты « Киевские»

№ по сборнику рецептов: Москва 2003 № 169

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто(гр)	Нетто(гр)	Брутто(кг)	Нетто(кг)
Свинина замороженная	65,4	55,4	6,54	5,54
Хлеб пшеничный	13,7	13,7	1,37	1,37
Лук репчатый	4,2	3,5	0,42	0,35
Соль	2	2	0,2	0,2
Вода	20,5	20,5	2	2
Сухари панировочные	3,9	3,9	0,39	0,39
Масса полуфабриката	-	98,1	-	-
Масло растительное	5,4	5,4	0,54	0,54
Выход:	80			

Технология приготовления:

Мясо размораживают, хорошо промывают, нарезают на куски и пропускают 2 раза через мясорубку вместе с подготовленным луком и предварительно замоченным в воде пшеничным хлебом. Полученный фарш солят и хорошо перемешивают. Формуют котлеты овально-продолговатой формы с заостренным концом, панируют в сухарях. Затем полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом противни, обжаривают до готовности с двух сторон в жарочном шкафу 20-25 минут при температуре 200-220°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая, с заостренным концом.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе светло- серый.

Вкус: жареного мяса свинины, умеренно соленый.

Запах: жареного мяса свинины, запанированного в сухарях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г)	7,89
Жиры (г)	28,85
Углеводы(г)	9,81
Энергетическая ценность (ккал)	265,30
Ca (мг)	14,76
Mg (мг)	17,63
Fe (мг)	1,19
C (мг)	0,34

Зав. производством
Технолог

Утверждаю
Директор СМУП ПИТ «Восторг»
А.А.Рогова
«1» сентября 2017 года



Технологическая карточка № Т-42

Медальоны из рыбы

№ по сборнику рецептов: ТТК № 42

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто(гр)	Нетто(гр)	Брутто(кг)	Нетто(кг)
Минтай с/м, б/г, потрошен.	73,9	52,8	7,39	5,28
Жир сырец куриный	10	10	1	1
Лук репчатый	14,3	12	1,43	1,2
Яйцо	1/10 шт.	4	10 шт	0,4
Крупа рисовая	5,7	5,7	0,57	0,57
Соль	1,6	1,6	0,16	0,16
Сухари панировочные	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката	-	96	-	-
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход:	80			

Технология приготовления:

Рис промывают, отваривают до готовности в кипящей воде, откидывают на дуршлаг и охлаждают. Рыбу чистят и разделяют на филе с кожей без костей, пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком и внутренним куриным жиром. В пропущенную массу добавляют рис, яйцо, соль и хорошо вымешивают. Из котлетной массы порционируют и формуют изделия в форме пышных биточков, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон до готовности в жарочном шкафу 20-25 минут при температуре 200-220°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма медальона – круглая, слегка приплюснутая. Изделие равномерно обжарено, без трещин, с румяной корочкой.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Цвет: корочки-золотисто-коричневый, на разрезе светло-серый с белыми вкраплениями риса.

Вкус: рыбы, умеренно соленный.

Запах: рыбы.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г)	9,31
Жиры (г)	11,26
Углеводы(г)	8,06
Энергетическая ценность (ккал)	184,08
Ca (мг)	38,15
Mg (мг)	22,2
Fe (мг)	0,82
C (мг)	0,70

Зав. производством

Технолог

Утверждаю
Директор СМУП Пит «Восторг»

А.А.Рогова
«1» сентября 2017 года



Технологическая карточка № 99

Суп из овощей

№ по сборнику рецептов: Москва 2011 № 99

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто(гр)	Нетто(гр)	Брутто(кг)	Нетто(кг)
Капуста белокочанная	25	20	2,5	2,0
Картофель	66,8	50	6,68	5,0
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Горошек зеленый консервированный	11,5	7,5	1,15	0,75
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Вода	187,5	187,5	18,75	18,75
Соль	2	2	0,2	0,2
Сметана	10	10	1,0	1,0
Выход:	250/10			

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту и картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль и варят до готовности.

Готовый суп отпускают с прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста, коренья, нарезаны соломкой, картофель – дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: капусты, картофеля, овощей, умеренно соленый, кисловатый.

Запах: кореньев, овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г)	1,84
Жиры (г)	6,48
Углеводы(г)	9,5
Энергетическая ценность (ккал)	111,25
Ca (мг)	43,65
Mg (мг)	21,65
Fe (мг)	0,79
C (мг)	10,41

Зав. производством

Технолог