



14 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ  
КАРТЫ

## Технологическая карта № 7.10/10/1

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай 180 гр,

| Состав             | Ясли                          |              |                               |              | Дети                          |              |                               |              |                               |              |
|--------------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|
|                    | 5 д 10,5 ч                    |              | 5 д 12 ч                      |              | 5 д 24 ч                      |              | 5 д 12 ч                      |              | 5 д 24 ч                      |              |
|                    | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто |
| Вода               | 180 180                       |              | 180 180                       |              | 180 180                       |              | 180 180                       |              | 180 180                       |              |
| Сахар              | 9 9                           |              | 9 9                           |              | 9 9                           |              | 9 9                           |              | 9 9                           |              |
| Чай                | 0.2 0.2                       |              | 0.2 0.2                       |              | 0.2 0.2                       |              | 0.2 0.2                       |              | 0.2 0.2                       |              |
| <b>Выход блюда</b> | <b>180</b>                    |              | <b>180</b>                    |              | <b>180</b>                    |              | <b>180</b>                    |              | <b>180</b>                    |              |

### Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике. Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой, всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., после чего доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Внешний вид-жидкость, без осадка. Цвет- светло-коричневый, прозрачный. Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего. Вкус - характерный для чая, сладкий.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 0,00  | 0,00 | 4,54     | 18,95                         |

## Технологическая карта № 7.н080

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая молочная со сливочным маслом



| Состав          | Ясли       |       |          |       |          |       | Дети     |       |            |       |          |       |          |       |
|-----------------|------------|-------|----------|-------|----------|-------|----------|-------|------------|-------|----------|-------|----------|-------|
|                 | 5 д 10,5 ч |       | 5 д 12 ч |       | 5 д 24 ч |       | 6 д 12 ч |       | 5 д 10,5 ч |       | 5 д 12 ч |       | 5 д 24 ч |       |
|                 | Брутто     | Нетто | Брутто   | Нетто | Брутто   | Нетто | Брутто   | Нетто | Брутто     | Нетто | Брутто   | Нетто | Брутто   | Нетто |
| Вода            | 45         | 45    | 52,5     | 52,5  | 52,5     | 52,5  | 45       | 45    | 70         | 70    | 70       | 70    | 70       | 70    |
| Греча           | 18         | 18    | 18,75    | 18,75 | 18,75    | 18,75 | 18       | 18    | 25         | 25    | 25       | 25    | 25       | 25    |
| Масло сливочное | 3          | 3     | 3,75     | 3,75  | 3,75     | 3,75  | 3        | 3     | 5          | 5     | 5        | 5     | 5        | 5     |
| Молоко          | 105        | 99,75 | 97,51    | 92,63 | 97,51    | 92,63 | 105      | 99,75 | 130        | 123,5 | 130      | 123,5 | 130      | 123,5 |
| Сахар           | 3          | 3     | 3        | 3     | 3        | 3     | 3        | 3     | 4          | 4     | 4        | 4     | 4        | 4     |
| Выход блюда     | 150        |       | 150      |       | 150      |       | 150      |       | 200        |       | 200      |       | 200      |       |

## Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

## Органолептические показатели:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  
Требование: Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков подгорелой каши.

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 2,98  | 3,67 | 12,20    | 97,18                         |

Утверждаю

Технологическая карта № 7.131

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Яблоко 140 гр



| Состав      | Ясли                          |       |                               |       | Дети                          |       |                               |       |                               |       |                               |       |                               |       |
|-------------|-------------------------------|-------|-------------------------------|-------|-------------------------------|-------|-------------------------------|-------|-------------------------------|-------|-------------------------------|-------|-------------------------------|-------|
|             | 5 д 10,5 ч                    |       | 5 д 12 ч                      |       | 5 д 24 ч                      |       | 6 д 12 ч                      |       | 5 д 10,5 ч                    |       | 5 д 12 ч                      |       | 5 д 24 ч                      |       |
|             | Норма закладки на 1 порцию, г |       | Норма закладки на 1 порцию, г |       | Норма закладки на 1 порцию, г |       | Норма закладки на 1 порцию, г |       | Норма закладки на 1 порцию, г |       | Норма закладки на 1 порцию, г |       | Норма закладки на 1 порцию, г |       |
|             | Брутто                        | Нетто | Брутто                        | Нетто | Брутто                        | Нетто | Брутто                        | Нетто | Брутто                        | Нетто | Брутто                        | Нетто | Брутто                        | Нетто |
| Яблоки      | 140                           | 123,2 | 140                           | 123,2 | 140                           | 123,2 | 140                           | 123,2 | 140                           | 123,2 | 140                           | 123,2 | 140                           | 123,2 |
| Выход блюда | 140                           |       | 140                           |       | 140                           |       | 140                           |       | 140                           |       | 140                           |       | 140                           |       |

Технология приготовления:

Яблоки промыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 0,35  | 0,35 | 10,39    | 39,60                         |

Утверждаю

## Технологическая карта № 7.078



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Компот из изюма

| Состав      | Ясли                          |              |                               |              | Дети                          |              |                               |              |                               |              |         |  |
|-------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|---------|--|
|             | 5 д 10,5 ч                    |              | 5 д 12 ч                      |              | 5 д 10,5 ч                    |              | 5 д 12 ч                      |              | 5 д 24 ч                      |              |         |  |
|             | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто |         |  |
| Вода        | 162 162                       |              | 162 162                       |              | 162 162                       |              | 216 216                       |              | 216 216                       |              | 216 216 |  |
| Изюм        | 10 10                         |              | 7,5 7,5                       |              | 7,5 7,5                       |              | 10 10                         |              | 10 10                         |              | 10 10   |  |
| Сахар       | 12 12                         |              | 9,75 9,75                     |              | 9,75 9,75                     |              | 13 13                         |              | 13 13                         |              | 13 13   |  |
| Выход блюда | 150                           |              | 150                           |              | 150                           |              | 200                           |              | 200                           |              | 200     |  |

## Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Содержание в сырьевом наборе на выход компота 150 гр составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.

## Органолептические показатели:

Косистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареному изюму.

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 0,09  | 0,00 | 9,19     | 37,74                         |

## Технологическая карта № 7.32/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп фасолевый



| Состав                      | Ясли       |       |          |       |          |       |          |       | Дети       |       |          |       |          |       |     |  |
|-----------------------------|------------|-------|----------|-------|----------|-------|----------|-------|------------|-------|----------|-------|----------|-------|-----|--|
|                             | 5 д 10,5 ч |       | 5 д 12 ч |       | 5 д 24 ч |       | 6 д 12 ч |       | 5 д 10,5 ч |       | 5 д 12 ч |       | 5 д 24 ч |       |     |  |
|                             | Брутто     | Нетто | Брутто   | Нетто | Брутто   | Нетто | Брутто   | Нетто | Брутто     | Нетто | Брутто   | Нетто | Брутто   | Нетто |     |  |
| Вода                        | 139.5      | 139.5 | 139.5    | 139.5 | 139.5    | 139.5 | 139.5    | 139.5 | 139.5      | 186   | 186      | 186   | 186      | 186   | 186 |  |
| Картофель(с 01.01 по 28.02) | 68.92      | 44.8  | 64.62    | 42    | 68.92    | 44.8  | 68.92    | 44.8  | 86.15      | 56    | 86.15    | 56    | 86.15    | 56    |     |  |
| Картофель(с 01.03 по 31.05) | 74.67      | 44.8  | 70.42    | 42    | 74.67    | 44.8  | 74.67    | 44.8  | 93.33      | 56    | 93.33    | 56    | 93.33    | 56    |     |  |
| Картофель(с 01.09 по 31.10) | 59.73      | 44.8  | 56       | 42    | 59.73    | 44.8  | 59.73    | 44.8  | 74.67      | 56    | 74.67    | 56    | 74.67    | 56    |     |  |
| Картофель(с 01.11 по 31.12) | 64         | 44.8  | 60       | 42    | 64       | 44.8  | 64       | 44.8  | 80         | 56    | 80       | 56    | 80       | 56    |     |  |
| Лук                         | 12         | 10.08 | 12       | 10.08 | 12       | 10.08 | 12       | 10.08 | 16         | 13.44 | 16       | 13.44 | 16       | 13.44 |     |  |
| Масло растительное          | 2          | 2     | 1.5      | 1.5   | 2        | 2     | 2        | 2     | 2          | 2     | 2        | 2     | 2        | 2     |     |  |
| Масло сливочное             | 3          | 3     | 3        | 3     | 3        | 3     | 3        | 3     | 4          | 4     | 4        | 4     | 4        | 4     |     |  |
| Морковь(с 01.01 по 31.07)   | 16         | 12    | 16       | 12    | 16       | 12    | 16       | 12    | 21.33      | 16    | 21.33    | 16    | 21.33    | 16    |     |  |
| Морковь(с 01.08 по 31.12)   | 15         | 12    | 15       | 12    | 15       | 12    | 15       | 12    | 20         | 16    | 20       | 16    | 20       | 16    |     |  |
| Соль                        | 0.8        | 0.8   | 0.75     | 0.75  | 0.8      | 0.8   | 0.8      | 0.8   | 1          | 1     | 1        | 1     | 1        | 1     |     |  |
| Фасоль                      | 18         | 18    | 18.75    | 18.75 | 18       | 18    | 18       | 18    | 25         | 25    | 25       | 25    | 25       | 25    |     |  |
| Выход блюда                 | 150        |       | 150      |       | 150      |       | 150      |       | 200        |       | 200      |       | 200      |       |     |  |

## Технология приготовления:

Фасоль предварительно замачивают в холодной воде(в соотношении 1-3) на 4-5 часов,затем воду сливают.Замоченную фасоль заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности,затем закладывают вареную фасоль, добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

### Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира, фасоль неразварившаяся, овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - серовато-коричневый, плотной части характерный для продуктов, входящих в рецептуру. Консистенция - фасоли и овощей мягкая, слегка плотная. Запах - свойственный вареным продуктам, входящих в рецептуру, без постороннего. Вкус - характерный вареных овощей фасоли.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая<br>ценность, ккал |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 0,86  | 2,45 | 6,29     | 53,83                            |

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отварной свеклы с черносливом и растительным маслом 50гр.

| Состав                   | Ясли                                       |  |  |  |  |  | Дети                                       |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                          | 5 д 10,5 ч                                 |  | 5 д 12 ч                                   |  | 5 д 24 ч                                   |  | 6 д 12 ч                                   |  | 5 д 10,5 ч                                 |  | 5 д 12 ч                                   |  | 5 д 24 ч                                   |  |
|                          | Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто |  |
| Масло растительное       | 4,17 4,17                                  | 4,17 4,17                                  | 4,17 4,17                                  | 4,17 4,17                                  | 4,17 4,17                                  | 4,17 4,17                                  | 4,17 4,17                                  | 4,17 4,17                                  | 4,17 4,17                                  | 4,17 4,17                                  | 4,17 4,17                                  | 4,17 4,17                                  | 4,17 4,17                                  |  |
| Сахар                    | 3,33 3,33                                  | 3,33 3,33                                  | 3,33 3,33                                  | 3,33 3,33                                  | 3,33 3,33                                  | 3,33 3,33                                  | 3,33 3,33                                  | 3,33 3,33                                  | 3,33 3,33                                  | 3,33 3,33                                  | 3,33 3,33                                  | 3,33 3,33                                  | 3,33 3,33                                  |  |
| Свекла(с 01.01 по 31.07) | 50 37,5                                    | 50 37,5                                    | 50 37,5                                    | 50 37,5                                    | 50 37,5                                    | 50 37,5                                    | 50 37,5                                    | 50 37,5                                    | 50 37,5                                    | 50 37,5                                    | 50 37,5                                    | 50 37,5                                    | 50 37,5                                    |  |
| Свекла(с 01.08 по 31.12) | 46,88 37,5                                 | 46,88 37,5                                 | 46,88 37,5                                 | 46,88 37,5                                 | 46,88 37,5                                 | 46,88 37,5                                 | 46,88 37,5                                 | 46,88 37,5                                 | 46,88 37,5                                 | 46,88 37,5                                 | 46,88 37,5                                 | 46,88 37,5                                 | 46,88 37,5                                 |  |
| Чернослив                | 6,67 6,67                                  | 6,67 6,67                                  | 6,67 6,67                                  | 6,67 6,67                                  | 6,67 6,67                                  | 6,67 6,67                                  | 6,67 6,67                                  | 6,67 6,67                                  | 6,67 6,67                                  | 6,67 6,67                                  | 6,67 6,67                                  | 6,67 6,67                                  | 6,67 6,67                                  |  |
| Выход блюда:             | 50   | 50   | 50   | 50   | 50   | 50   | 50   | 50   | 50   | 50   | 50   | 50   | 50   |  |

## Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожце) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Чернослив промывают, заливают горячей кипяченой водой на 20 мин. для набухания, варят 3-5 мин, отвар сливают. Нарезают свеклу соединяют с черносливом, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салата можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид - салата уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, чернослив темно коричневый или черный. Консистенция свеклы и чернослива мягкая. Запах-свойственный для вареной свеклы с черносливом, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с черносливом, сладковатый.

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 1,34  | 7,40 | 22,06    | 164,00                        |



Технологическая карта № 7.152

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Азу



| Состав                      | Ясли                          |              |                               |              |                               |              | Дети                          |              |                               |              |                               |              |                               |              |
|-----------------------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|
|                             | 5 д 10,5 ч                    |              | 5 д 12 ч                      |              | 5 д 24 ч                      |              | 6 д 12 ч                      |              | 5 д 10,5 ч                    |              | 5 д 12 ч                      |              | 5 д 24 ч                      |              |
|                             | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто | Норма закладки на 1 порцию, г | Брутто Нетто |
| Картофель(с 01.01 по 28.02) | 140                           | 91           | 134,85                        | 87,65        | 134,85                        | 87,65        | 140                           | 91           | 172,31                        | 112          | 172,31                        | 112          | 172,31                        | 112          |
| Картофель(с 01.03 по 31.08) | 151,67                        | 91           | 146,08                        | 87,65        | 146,08                        | 87,65        | 151,67                        | 91           | 186,67                        | 112          | 186,67                        | 112          | 186,67                        | 112          |
| Картофель(с 01.09 по 31.10) | 121,33                        | 91           | 116,87                        | 87,65        | 116,87                        | 87,65        | 121,33                        | 91           | 149,33                        | 112          | 149,33                        | 112          | 149,33                        | 112          |
| Картофель(с 01.11 по 31.12) | 130                           | 91           | 125,21                        | 87,65        | 125,21                        | 87,65        | 130                           | 91           | 160                           | 112          | 160                           | 112          | 160                           | 112          |
| Лук                         | 14,1                          | 11,84        | 14,08                         | 11,83        | 14,08                         | 11,83        | 14,1                          | 11,84        | 18                            | 15,12        | 18                            | 15,12        | 18                            | 15,12        |
| Масло растительное          | 0,78                          | 0,78         | 0,78                          | 0,78         | 0,78                          | 0,78         | 0,78                          | 0,78         | 1                             | 1            | 1                             | 1            | 1                             | 1            |
| Масло сливочное             | 3,91                          | 3,91         | 3,91                          | 3,91         | 3,91                          | 3,91         | 3,91                          | 3,91         | 5                             | 5            | 5                             | 5            | 5                             | 5            |
| Морковь(с 01.01 по 31.07)   | 10,44                         | 7,83         | 10,44                         | 7,83         | 10,44                         | 7,83         | 10,44                         | 7,83         | 13,33                         | 10           | 13,33                         | 10           | 13,33                         | 10           |
| Морковь(с 01.08 по 31.12)   | 9,79                          | 7,83         | 9,79                          | 7,83         | 9,79                          | 7,83         | 9,79                          | 7,83         | 12,51                         | 10           | 12,51                         | 10           | 12,51                         | 10           |
| Мука                        | 2,35                          | 2,35         | 2,35                          | 2,35         | 2,35                          | 2,35         | 2,35                          | 2,35         | 3                             | 3            | 3                             | 3            | 3                             | 3            |
| Мясо                        | 60                            | 154,6        | 66,52                         | 60,53        | 66,52                         | 60,53        | 60                            | 154,6        | 85                            | 177,35       | 85                            | 177,35       | 85                            | 177,35       |
| Огурцы конс                 | 19,58                         | 15,66        | 19,56                         | 15,65        | 19,56                         | 15,65        | 19,58                         | 15,66        | 25                            | 20           | 25                            | 20           | 25                            | 20           |
| Петрушка зелень             | 0,78                          | 0,78         | 0,78                          | 0,78         | 0,78                          | 0,78         | 0,78                          | 0,78         | 1                             | 1            | 1                             | 1            | 1                             | 1            |
| Укроп зелень                | 0,78                          | 0,78         | 0,78                          | 0,78         | 0,78                          | 0,78         | 0,78                          | 0,78         | 1                             | 1            | 1                             | 1            | 1                             | 1            |
| Чеснок                      | 0,79                          | 0,66         | 0,79                          | 0,66         | 0,79                          | 0,66         | 0,79                          | 0,66         | 1                             | 0,84         | 1                             | 0,84         | 1                             | 0,84         |
| <b>Выход блюда:</b>         | <b>180</b>                    |              | <b>180</b>                    |              | <b>180</b>                    |              | <b>180</b>                    |              | <b>230</b>                    |              | <b>230</b>                    |              | <b>230</b>                    |              |

### Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками по 10 - 15 г, тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут огурцы консервированные, нарезанные соломкой, пассерованный лук и морковь, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 20 мин. За несколько минут до готовности блюдо заправляют, лавровым листом, растертым чесноком и зеленью.

### Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

#### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая<br>ценность, ккал |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 7,18  | 6,89 | 10,15    | 142,58                           |

Утверждаю



Технологическая карта № 7.206с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Пирожок с капустой ..



| Состав                    | Ясли       |       |          |       |          |       | Дети       |       |
|---------------------------|------------|-------|----------|-------|----------|-------|------------|-------|
|                           | 5 д 10,5 ч |       | 5 д 12 ч |       | 5 д 24 ч |       | 5 д 10,5 ч |       |
|                           | Брутто     | Нетто | Брутто   | Нетто | Брутто   | Нетто | Брутто     | Нетто |
| Дрожжи                    | 0.27       | 0.27  | 0.27     | 0.27  | 0.27     | 0.27  | 0.36       | 0.36  |
| Капуста(с 01.01 по 31.07) | 44.43      | 26.66 | 44.43    | 26.66 | 44.43    | 26.66 | 59.25      | 35.55 |
| Капуста(с 01.08 по 31.12) | 41.66      | 26.66 | 41.66    | 26.66 | 41.66    | 26.66 | 55.55      | 35.55 |
| Пук                       | 6.67       | 5.6   | 6.67     | 5.6   | 6.67     | 5.6   | 8.89       | 7.47  |
| Масло растительное        | 1.34       | 1.34  | 1.34     | 1.34  | 1.34     | 1.34  | 1.78       | 1.78  |
| Масло сливочное           | 4          | 4     | 4        | 4     | 4        | 4     | 5.33       | 5.33  |
| Молоко                    | 6.67       | 6.67  | 6.67     | 6.67  | 6.67     | 6.67  | 8.89       | 8.89  |
| Мука                      | 24         | 24    | 24       | 24    | 24       | 24    | 32         | 32    |
| Сахар                     | 1.67       | 1.67  | 1.67     | 1.67  | 1.67     | 1.67  | 2.22       | 2.22  |
| Яйцо                      | 0.16       | 0.16  | 0.16     | 0.16  | 0.16     | 0.16  | 0.21       | 0.21  |
|                           |            |       |          |       |          |       | 1333       | 1333  |
| Выход блюда               | 60         | 60    | 60       | 60    | 60       | 60    | 80         | 80    |

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое сдобное готовят опарным способом. В дежу вливают подогретое до 35 - 40 °С молоко (2/3 части) от общего количества. Добавляют, разведенные дрожжи, всыпают муку (1/3 - 2/3 части) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу закрывают крышкой и ставят в помещение при 35 - 40 °С на 2,5 - 3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2 - 2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло, оставляют на 2 - 2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2 - 3 раза. Для фарша: Свежую капусту шинкуют соломкой или мелко рубят. Затем жарят в жарочном шкафу слоем не более 3 см со сливочным маслом до готовности. Готовую капусту охлаждают, затем добавляют соль, пассерованный на сливочном масле мелкошинкованный лук. Если капуста горчит, ее предварительно бланшируют в кипящей воде 3 - 5 минут, откидывают на дуршлаг, а затем обжаривают. На выход пирожков 60 гр необходимо теста дрожжевого 37 гр, фарша 30 гр. На выход пирожков 90 гр - теста дрожжевого 56 гр, фарша 46 гр. Потери при тепловой обработке фарша капустного 34 %, потери при брожении дрожжевого теста 2 %. Содержание в сырьевом наборе на дрожжевое тесто выходом 56 гр: Мука 36 гр, сахар 2,5 гр, масло сливочное 2 гр, яйцо 4 гр (0,1 шт), дрожжи сухие 0,6 гр, молоко 11 гр. Содержание в сырьевом наборе на капустный фарш выходом 46 гр: Капуста 69 гр, масло сливочное 4 гр, лук 10 гр. Яйцо для смазки пирожков 1 гр (0,02 шт). Потери при тепловой обработке пирожков 15 %.

### Органолептические показатели:

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекание фарша. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом продукта фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям. Не допускается запах паренной капусты.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая<br>ценность, ккал |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 6,67  | 8,70 | 32,45    | 253,87                           |