

ПлѠв

Утверждаю

Директор цеха: Киреева Э. И.



2023 г.

Технико-технологическая карта

Плов

(наименование)

| № | Наименование | Брутто, г. | Нетто, г. | Технология приготовления. |
|---|--------------------|------------|-----------|--|
| | | | | Порядок оформления и подачи блюда. |
| 1 | Говядина | 100 | 100 | Мясо тщательно моют и сушат. Далее нарезают на небольшие кусочки |
| 2 | Лук репчатый | 15 | 13 | примерно по 4 см. Очищают и нарезают морковь тонкими полосками по |
| 3 | Морковь | 22 | 20 | 0,5 см в толщину. Очищают лук, нарезают тонкими полукольцами. |
| 4 | Соль | 1 | 1 | Добавляют в кастрюлю растительное масло и разогревают. Добавляют в |
| 5 | Томатная паста | 5 | 5 | разогретое масло мясо и обжаривают, затем добавляют к нему морковь |
| 6 | Рис | 68 | 68 | лук и перемешивают. Обжаривают 10-15 минут. Добавляют 2 стакана |
| 7 | Масло растительное | 5 | 5 | горячей воды, соль и томатную пасту, оставляют кипеть на 10 минут. |
| | | | | Далее тщательно промывают рис выкладывают в кастрюлю. Добавляют |
| | | | | воду до полного покрытия риса. Готовят до выкипания жидкости. |
| | | | | |
| | | | | |

Выход полуфабриката, г.

Выход готового изделия, г.

180

Пищевая и энергетическая ценность блюда

| в 180 г. содержится | | | |
|---------------------|----------|--------------|-----------|
| | | | Ккал |
| Белки, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. | 545 |
| 29 | 27,5 | 49,8 | |
| Кальций | Магний | Железо | Витамин С |
| 36,7 | 38,1 | 1,4 | 0,7 |

Органолептические показатели качества блюда

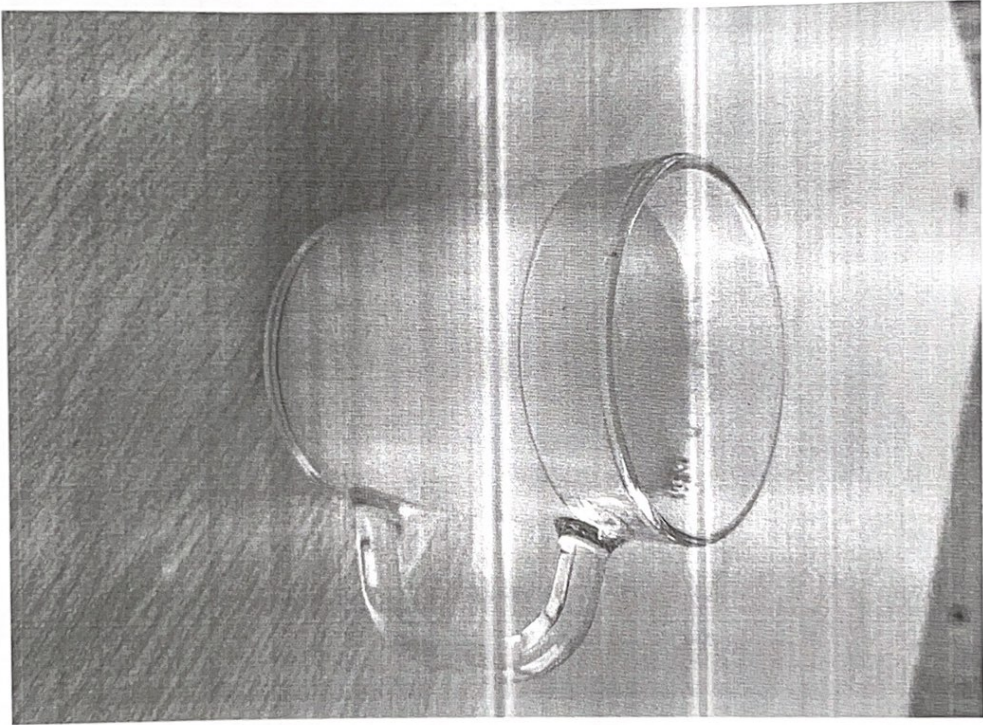
Внешний вид: плов уложен горкой, сверху 3-4 куска мяса, зерна риса полностью набухшие, легко отделяются друг от друга

Цвет: мясо-темно-коричневое, рис-светло-оранжевый

Консистенция: мясо-мягкое, сочное, рис-рассыпчатый

Вкус и запах: характерный для обжаренного мяса с рисом

Кисель



Утверждаю

Директор школы: Киреева Э. И.



« 11 » сентября 2023 г.

Технико-технологическая карта

Кисель

(наименование)

| № | Наименование | Брутто, г. | Нетто, г. | Технология приготовления. |
|---|-------------------|------------|-----------|--|
| | | | | Порядок оформления и подачи блюда. |
| 1 | Концентрат киселя | 20 | 20 | Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды. В кипящую воду вливают данную смесь. Добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают |
| 2 | Сахар | 15 | 15 | |
| 3 | Вода | 200 | 200 | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Выход полуфабриката, г.

Выход готового изделия, г.

180

Пищевая и энергетическая ценность блюда

| в 150 г. содержится | | | | |
|---------------------|----------|--------------|-----------|--|
| Белки, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. | Калл | |
| 0 | 0 | 165,6 | 662,4 | |
| Кальций | Магний | Железо | Витамин С | |
| 0 | 0 | 0 | 80,4 | |

Органолептические показатели качества блюда

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности

Цвет: соответствует плодам

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Вкус и запах: характерный для плодового экстракта

Салат из белокачанной капусты



Утверждаю

Директор школы: Киреева Э. И.



« 1 » _____ 202_ г.

Технико-технологическая карта

Салат из белокачанной капусты _____
(наименование)

| № | Наименование | Брутто, г. | Нетто, г. | Технология приготовления. Порядок оформления и подачи блюда. |
|---|--------------------|------------|-----------|---|
| 1 | Капуста | 43 | 43 | Капусту промывают и шинкуют. Лук очищают и нарезают на мелкие |
| 2 | Лук репчатый | 10 | 6 | кубики. Морковь очищают и натирают на крупной терке. Капусту, лук и |
| 3 | Морковь | 18 | 16 | морковь перемешивают, добавляют соль, сахар. Далее заправляют |
| 4 | Лимонный сок | 3 | 3 | лимонным соком и растительным маслом, все перемешивают. |
| 5 | Соль | 1 | 1 | |
| 6 | Сахар | 3 | 3 | |
| 7 | Масло растительное | 3 | 3 | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Выход полуфабриката, г.

Выход готового изделия, г.

Пищевая и энергетическая ценность блюда

| в 60 г. содержится | | | |
|--------------------|----------|--------------|-----------|
| Белки, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. | Ккал |
| 0,85 | 3 | 5,9 | 55 |
| Кальций | Магний | Железо | Витамин С |
| 27,6 | 9 | 0,5 | 9,5 |

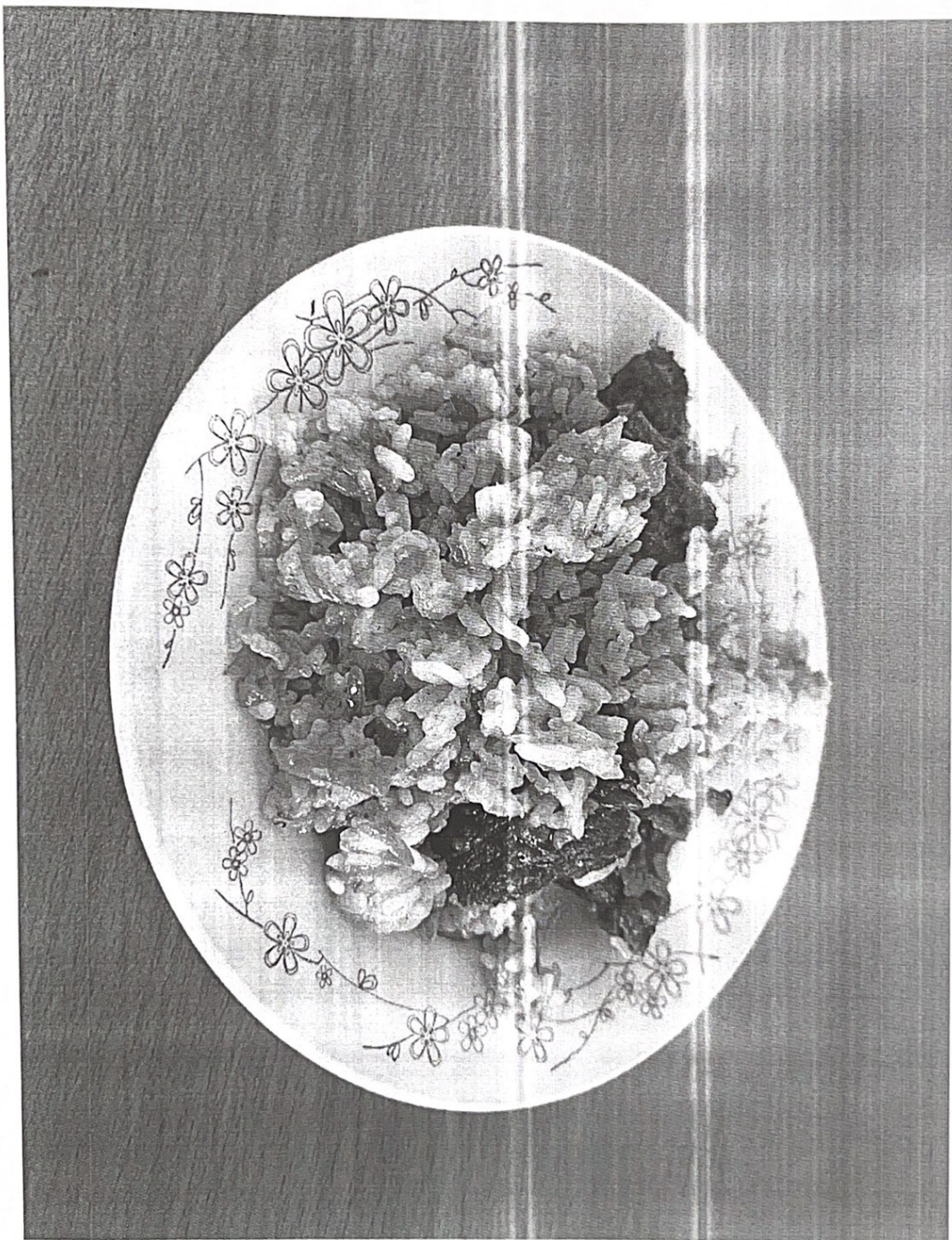
Органолептические показатели качества блюда

Внешний вид: мелконарезанные овощи, имеют небольшой блеск

Цвет: окраска овощей не изменилась

Консистенция: овощи хрустящие, твердые

Вкус и запах: аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый



ПЛОД

Утверждаю

Директор школы: Киреева Э. И.



« 11 » 2023 г.

Технико-технологическая карта

Плов
(наименование)

| № | Наименование | Брутто, г. | Нетто, г. | Технология приготовления. |
|---|--------------------|------------|-----------|--|
| | | | | Порядок оформления и подачи блюда. |
| 1 | Говядина | 100 | 100 | Мясо тщательно моют и сушат. Далее нарезают на небольшие кусочки примерно по 4 см. Очищают и нарезают морковь тонкими полосками по 0,5 см в толщину. Очищают лук, нарезают тонкими полукольцами. Добавляют в кастрюлю растительное масло и разогревают. Добавляют в разогретое мясо и обжаривают, затем добавляют к нему морковь лук и перемешивают. Обжаривают 10-15 минут. Добавляют 2 стакана горячей воды, соль и томатную пасту, оставляют кипеть на 10 минут. Далее тщательно промытый рис выкладывают в кастрюлю. Добавляют воду до полного покрытия риса. Готовят до выкипания жидкости. |
| 2 | Лук репчатый | 15 | 13 | |
| 3 | Морковь | 22 | 20 | |
| 4 | Соль | 1 | 1 | |
| 5 | Томатная паста | 5 | 5 | |
| 6 | Рис | 68 | 68 | |
| 7 | Масло растительное | 5 | 5 | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Выход полуфабриката, г.

Выход готового изделия, г.

180

Пищевая и энергетическая ценность блюда

| в 180 г. содержится | | | | |
|---------------------|----------|--------------|------|-----------|
| Белки, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. | Ккал | |
| 29 | 27,5 | 49,8 | 545 | Витамин С |
| Кальций | Магний | Железо | | 0,7 |
| 36,7 | 38,1 | 1,4 | | |

Органолептические показатели качества блюда

Внешний вид: плов уложен горкой, сверху 3-4 куска мяса, зерна риса полностью набухшие, легко отделяются друг от друга

Цвет: мясо-темно-коричневое, рис-светло-оранжевый

Консистенция: мясо-мягкое, сочное, рис-рассыпчатый

Вкус и запах: характерный для обжаренного мяса с рисом

Салат из белокочанной капусты



Утверждаю

Директор школы: Киреева Э. И.



2023 г.

Технико-технологическая карта

Сапат из белокачанной капустаы
(наименование)

| № | Наименование | Брутто, г. | Нетто, г. | Технология приготовления. |
|---|--------------------|------------|-----------|---|
| | | | | Порядок оформления и подачи блюда. |
| 1 | Капуста | 65 | 65 | Капусту промывают и шинкуют. Лук очищают и нарезают на мелкие кубики. Морковь очищают и натирают на крупной терке. Капусту, лук и |
| 2 | Лук репчатый | 18 | 15 | морковь перемешивают, добавляют соль, сахар. Далее заправляют |
| 3 | Морковь | 36 | 31 | лимонным соком и растительным маслом, все перемешивают. |
| 4 | Лимонный сок | 3 | 3 | |
| 5 | Соль | 1 | 1 | |
| 6 | Сахар | 5 | 5 | |
| 7 | Масло растительное | 5 | 5 | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Выход полуфабриката, г.

Выход готового изделия, г.

100

Пищевая и энергетическая ценность блюда

| в 100 г. содержится | | | | |
|---------------------|----------|--------------|-----------|--|
| Белки, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. | Калл | |
| 1,4 | 5,1 | 10,2 | 93,5 | |
| Кальций | Магний | Железо | Витамин С | |
| 27,6 | 9 | 0,5 | 9,5 | |

Органолептические показатели качества блюда

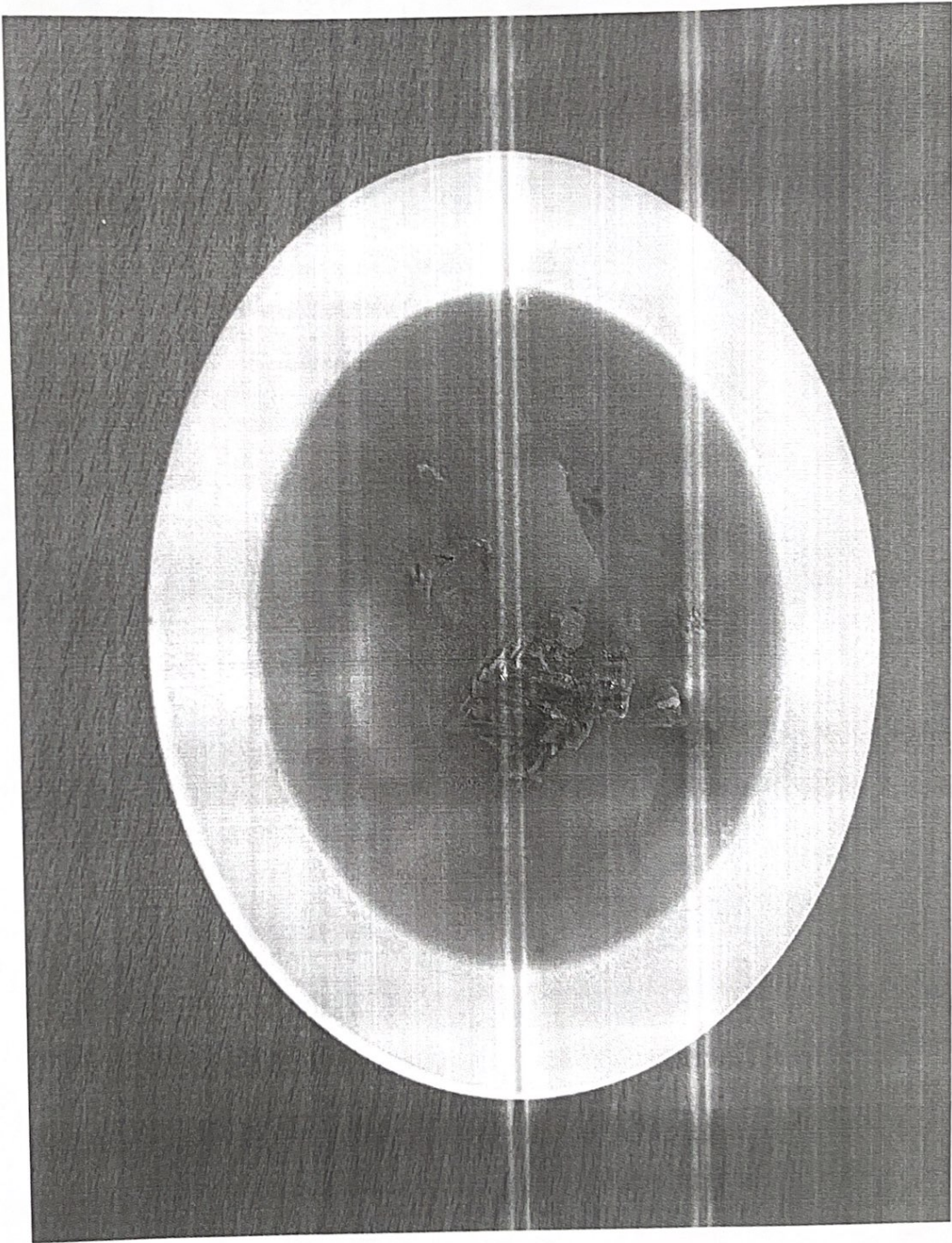
Внешний вид: мелконарезанные овощи, имеют небольшой блеск

Цвет: окраска овощей не изменилась

Консистенция: овощи хрустящие, твердые

Вкус и запах: аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый

Суп гороховый



Утверждаю

Директор школы: Киреева Э. И.



«11» _____ 202_3_г.

Технико-технологическая карта

Суп гороховый

(наименование)

| № | Наименование | Брутто, г. | Нетто, г. | Технология приготовления. |
|---|--------------------|------------|-----------|---|
| | | | | Порядок оформления и подачи блюда. |
| 1 | Говядина | 30 | 30 | Мясо и отправляют в кипящую воду для приготовления. Горох |
| 2 | Лук репчатый | 13 | 12 | тщательно промывают и оставляют на 15 минут для замачивания. |
| 3 | Морковь | 16 | 13 | очищают лук, нарезают кубиками. Очищают морковь и натирают на |
| 4 | Соль | 1 | 1 | крупной терке. Очищают картофель, чистят и нарезают кубиками. |
| 5 | Горох | 22 | 22 | Добавляют мясо из кастрюли и нарезают кусочками. В кипящую жидкость |
| 6 | Картофель | 61 | 53 | добавляют горох, лук, морковь и картофель до полного приготовления |
| 7 | Масло растительное | 5 | 5 | на 20-30 минут. Добавляют кусочки мяса. |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Выход полуфабриката, г.

Выход готового изделия, г.

250

Пищевая и энергетическая ценность блюда

| в 250 г. содержится | | | | |
|---------------------|-----------|----------|--------------|-----------|
| | Белки, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. | Ккал |
| | 6,1 | 5,5 | 38,5 | 150,7 |
| | Кальций | Магний | Железо | Витамин С |
| | 56,5 | 30 | 2,2 | 7 |

Органолептические показатели качества блюда

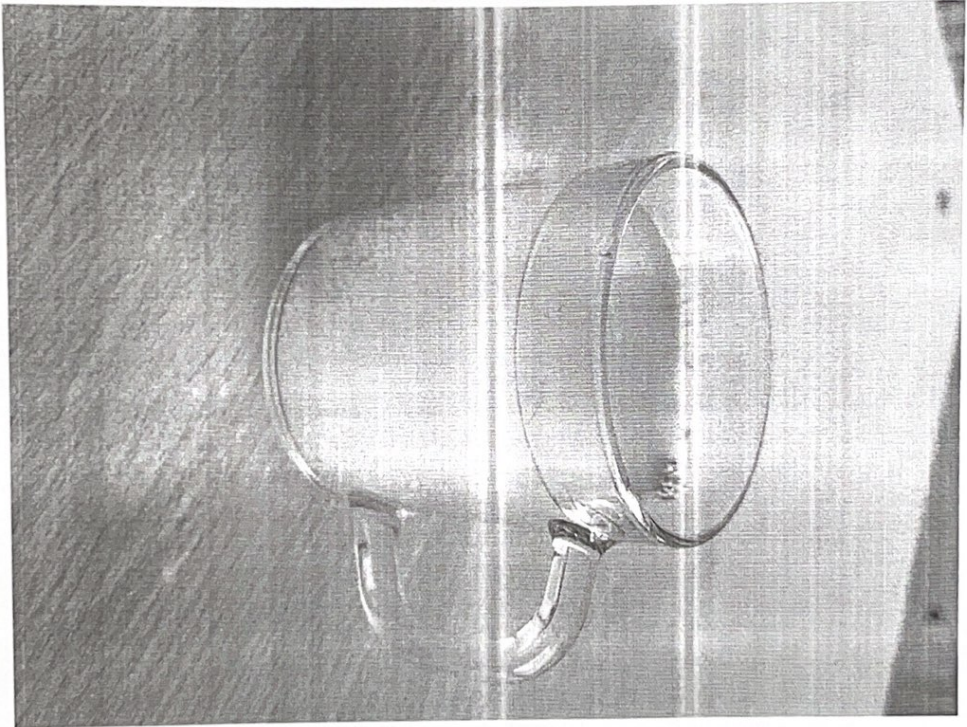
Внешний вид: на поверхности жидкой части блисточки масла, в жидкой части – картофель, нарезанный кубиками

Цвет: светло-желтый (горчинный), овощей – натуральный, жира на поверхности – желтый

Консистенция: мясо- мягкое, картофель – мягкий, горох лушennyй – пюреобразный

Вкус и запах: характерный для смеси гороха и овощей, в меру соленый

Кисель



Утверждаю

Директор школы: Киреева Э. И.



2023 г.

Технико-технологическая карта

Кисель
(наименование)

| № | Наименование | Брутто, г. | Нетто, г. | Технология приготовления. Порядок оформления и подачи блюда. |
|---|-------------------|------------|-----------|--|
| 1 | Концентрат киселя | 20 | 20 | Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды. В кипящую воду вливают данную смесь. Добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают |
| 2 | Сахар | 15 | 15 | |
| 3 | Вода | 200 | 200 | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Выход полуфабриката, г.

Выход готового изделия, г.

180

Пищевая и энергетическая ценность блюда

| в 150 г. содержится | | | | |
|---------------------|----------|--------------|-----------|--|
| Белки, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. | Ккал | |
| 0 | 0 | 165,6 | 662,4 | |
| Кальций | Магний | Железо | Витамин С | |
| 0 | 0 | 0 | 80,4 | |

Органолептические показатели качества блюда

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности

Цвет: соответствует плодам

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Вкус и запах: характерный для плодового экстракта