

поиск



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 БУЛОЧКА СЫРНАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА СЫРНАЯ", вырабатываемое и реализуемое .На основании проработки блюда.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА СЫРНАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
<b>ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ №634</b>		<b>75</b>		<b>7,5</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ				
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50,5	50,5	5,05	5,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,1	15,1	1,51	1,51
ДРОЖЖИ СУХИЕ	15,1	15,1	1,51	1,51
САХАР ПЕСОК	2,2	2,2	0,22	0,22
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	4,9	4,9	0,49	0,49
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	10,9	9,5	1,09	0,95
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
ВАНИЛИН	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,1	0,1	0,01	0,01
СЫР РОССИЙСКИЙ	4,1	4,1	0,41	0,41
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	27,5	25	2,75	2,5
<b>Выход: 90</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника ".

Источник: <https://tehnolog.com/2017/12/21/testo-pesochnoe-sladkoe-polufabrikat-tk1383>, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Дрожжевое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5 см., посыпают тертым сыром, формируют закрытую булочку, сверху присыпают сыром и выпекают при температуре 170-200 °С.

Тесто дрожжевое сдобное №634

Дрожжевое тесто приготавливают двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

**ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОПАРНЫЙ СПОСОБ).**

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Влажность: 38%

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма изделий круглая, поверхность глянцевая.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надрезов и складок более светлый.

Вкус: свойственный свежесдобленному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесдобленному изделию из дрожжевого теста.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1,

2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Энергетическая ценность, ккал	140,5
Белки, г	5,1
Жиры, г	6
Углеводы, г	11

В1, мг	6,36
С, мг	0,26
А, мг	7,86
Е, мг	8,8

Са, мг	19,16
Mg, мг	9,55
P, мг	110,8
Fe, мг	4,8

Технолог:



С.А.Деркач





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 465

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **465**

Наименование сборника рецептур:

Сборник 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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180г.		200г.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,16	2,16	0,22	0,22
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	94,5	94,5	9,45	9,45
САХАР ПЕСОК	90	90	9	9
<b>Выход: 180</b>	9	9	0,9	0,9
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,4	2,4	0,24	0,24
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	105	105	10,5	10,5
САХАР ПЕСОК	100	100	10	10
<b>Выход: 200</b>	10	10	1	1

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.**

Белки, г	2,50	В1, мг	0,03	Са, мг	97,47
Жиры, г	2,30	С, мг	0,63	Mg, мг	11,34
Углеводы, г	12,20	А, мг	17,10	Р, мг	68,85
Энергетическая ценность, ккал	79,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,11

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.**

Белки, г	2,80	В1, мг	0,03	Са, мг	108,30
Жиры, г	2,50	С, мг	0,70	Mg, мг	12,60
Углеводы, г	13,60	А, мг	19,00	Р, мг	76,50
Энергетическая ценность, ккал	88,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,12

**Технология приготовления:**

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Технолог:

С.А.Деркач





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ФРУКТЫ (ГРУША, ЯБЛОКО, ПЕРСИК, НЕКТАРИН)**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2013г.  
<https://health-diet.ru/>

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША				
<b>Выход: 100</b>	111,11	100	11,11	10
ЯБЛОКО				
<b>Выход: 100</b>	113,64	100	11,36	10
ЯБЛОКО				
<b>Выход: 150</b>	170,46	150	17,05	15
ПЕРСИК				
<b>Выход: 100</b>	125	100	12,5	10
НЕКТАРИН				
<b>Выход: 100</b>	125	100	12,5	10
НЕКТАРИН				
<b>Выход: 150</b>	187,5	150	18,75	
БАНАН				
<b>Выход: 150</b>	250,01	150	25,01	15

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ГРУША**

Белки, г	0,40	В1, мг	0,02	Ca, мг	18,95
Жиры, г	0,30	С, мг	4,99	Mg, мг	11,97
Углеводы, г	10,28	А, мг	0,00	P, мг	15,96
Энергетическая ценность, ккал	46,88	Е, мг	0,40	Fe, мг	2,30

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: ЯБЛОКО 100 гр.**

Белки, г	0,40	В1, мг	0,02	Ca, мг	18,95
Жиры, г	4,00	С, мг	4,99	Mg, мг	11,97
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,00	P, мг	15,96
Энергетическая ценность, ккал	46,80	Е, мг	0,40	Fe, мг	2,30

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: ЯБЛОКО 150 гр.**

Белки, г	0,60	В1, мг	0,05	Ca, мг	24,04
Жиры, г	0,60	С, мг	15,45	Mg, мг	13,50
Углеводы, г	14,70	А, мг	0,00	P, мг	16,50
Энергетическая ценность, ккал	70,65	Е, мг	0,30	Fe, мг	3,30

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: НЕКТАРИН 100ГР.**

Белки, г	0,10	В1, мг	2,30	Ca, мг	0,60
Жиры, г	0,30	С, мг	5,40	Mg, мг	2,10
Углеводы, г	8,90	А, мг	2,10	P, мг	3,70
Энергетическая ценность, ккал	44,00	Е, мг	5,10	Fe, мг	1,60

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: НЕКТАРИН 150ГР.**

Белки, г	0,45	В1, мг	3,45	Ca, мг	0,90
Жиры, г	0,45	С, мг	8,10	Mg, мг	3,14
Углеводы, г	13,35	А, мг	3,15	P, мг	5,54
Энергетическая ценность, ккал	66,00	Е, мг	7,65	Fe, мг	2,39

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: БАНАН 150гр.**

Белки, г	2,20	В1, мг	0,10	Ca, мг	10,80
----------	------	--------	------	--------	-------

Жиры, г	0,80
Углеводы, г	32,00
Энергетическая ценность, ккал	139,70

С, мг	6,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,60

Mg, мг	56,70
P, мг	37,80
Fe, мг	35,10

**Технология приготовления:**

Перед подачей фрукты моют под проточной водой. Подают на тарелке.

Технолог:



С.А.Деркач





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № №634 №567

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОЖНЫМ ФАРШЕМ**

Номер рецептуры: **№634 №567**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2013/ 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ №634		83,33		8,33
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ			5,61	5,61
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	56,1	56,1	1,68	1,68
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,8	16,8	0,24	0,24
ДРОЖЖИ СУХИЕ	2,4	2,4	0,55	0,55
САХАР ПЕСОК	5,5	5,5	10,6	1,06
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	12,1	10,6	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2	2	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,01	0,01
ВАНИЛИН	0,1	0,1	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5		
ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ № 567		22,67		2,27
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	20,6	20,6	2,06	2,06
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	1	0,9	0,09	0,09
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,9	0,9	0,01	0,01
ВАНИЛИН	0,1	0,1		
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,40	В1, мг	9,11	Са, мг	59,06
Жиры, г	14,00	С, мг	0,39	Мg, мг	11,55
Углеводы, г	56,50	А, мг	24,48	Р, мг	91,09
Энергетическая ценность, ккал	346,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	6,81

### Технология приготовления:

"Фарш творожный: творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и тщательно перемешивают. Из теста формируют шарики массой 58 гр, укладывают их швом вниз на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубление диаметром 5 см, которое заполняют начинкой 30 г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °С 6-8 мин. При приготовлении ватрушек с повидлом яйцом смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешки творогом."

Тесто дрожжевое сдобное №634

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

### ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОПАРНЫЙ СПОСОБ).

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Влажность: 38%

Фарш творожный № 567

Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид: форма круглая, в середине фарш  
 консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная  
 цвет: светло-коричневый  
 кус: свойственный данному изделию и начинке  
 запах: свойственный данному изделию и начинке

технолог:

С.А. Деркач





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 501, №501(а)

### СОК ЯБЛОЧНЫЙ т/п, СОК ТОМАТНЫЙ т/п.

Наименование изделия:

Номер рецептуры: **501**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ Т/П 0,200 <b>Выход: 200</b>	1 шт.	0,2	100 шт.	0,02
СОК ВИШНЕВЫЙ Т/П 0,200 <b>Выход: 200</b>	1 шт.	0,2	100 шт.	0,02
СОК ПЕРСИКОВЫЙ Т/П 0,200 <b>Выход: 200</b>	1 шт.	0,2	100 шт.	0,02
СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ Т/П 0,200 <b>Выход: 200</b>	1 шт.	0,2	100 шт.	0,02

#### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порц. ЯБЛОЧНЫЙ*

Белки, г	1,00	В1, мг	0,02	Са, мг	14,00
Жиры, г	0,20	С, мг	4,00	Mg, мг	8,00
Углеводы, г	20,20	А, мг	0,00	Р, мг	14,00
Энергетическая ценность, ккал	86,00	Е, мг	0,20	Fe, мг	2,80

#### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порц. ВИШНЕВЫЙ*

Белки, г	1,40	В1, мг	1,40	Са, мг	3,40
Жиры, г	0,40	С, мг	14,80	Mg, мг	2,80
Углеводы, г	22,80	А, мг	2,00	Р, мг	5,20
Энергетическая ценность, ккал	102,00	Е, мг	2,60	Fe, мг	0,00

#### *Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порц. ПЕРСИКОВЫЙ*

Белки, г	0,60	В1, мг	2,60	Са, мг	1,00
Жиры, г	0,00	С, мг	12,00	Mg, мг	5,80
Углеводы, г	33,00	А, мг	12,60	Р, мг	4,20
Энергетическая ценность, ккал	136,00	Е, мг	10,60	Fe, мг	0,00

#### *Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порц. АПЕЛЬСИНОВЫЙ*

Белки, г	1,40	В1, мг	5,40	Са, мг	3,40
Жиры, г	0,20	С, мг	80,00	Mg, мг	3,60
Углеводы, г	26,40	А, мг	2,00	Р, мг	5,20
Энергетическая ценность, ккал	120,00	Е, мг	2,60	Fe, мг	3,80

#### **Технология приготовления:**

Тромышленного производства.

температура подачи не ниже +15°C

срок реализации: не более одного часа с момента открытия.

#### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

нешний вид: сок т/п

консистенция: жидкая

цвет: соответствует соку

вкус: соответствует соку, приятный.

запах: соответствует соку, без порочащих признаков.

Технолог:

С.А.Деркач



# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 5 КОТЛЕТА ГОВЯЖЬЯ ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ



## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА ГОВЯЖЬЯ ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ" вырабатываемое и реализуемое.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА ГОВЯЖЬЯ ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 70г		Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 80г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ ДЛЯ ВАТРУШЕК, ПИРОЖКОВ, ПИЦЦЫ №529		35		40
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	22,2	22,2	25,3	25,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,5	10,5	12	12
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	1,8	1,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,7	0,7	0,8	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,7	0,7	0,8	0,8
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,7	0,7	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,4	0,4
КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ		35		40
ГОВЯДИНА Б/К	33,6	28,4	38,4	32,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	7,7	7,7	8,8	8,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	6,3	6,3	7,2	7,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,9	3,9	4,4	4,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,4	1,4	1,6	1,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,2	0,2

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Источник: <https://tehnolog.com/2017/12/21/testo-pesochnoe-sladkoe-polufabrikat-tk1383>", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Котлету готовят заранее по рецептуре. Из готового дрожжевого теста формируем шарики нужной массы и даем расстояться 5-10 минут, затем готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см. кладут готовую котлету и заворачивают в виде рулета и расстаивают ещё 15-20 минут. Шов оставляют не защипанным, с тем, чтобы был виден запеченный продукт. Изделия смазывают яйцом и выпекают в течение 20-30 мин при температуре 230-240 °С.

Тесто дрожжевое для ватрушек, пирожков, пиццы №529

Дрожжевое тесто приготавливают двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

**ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОПАРНЫЙ СПОСОБ).**

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто сбивают 2-3 раза.

Влажность: 38%



#### Котлеты из говядины

Из готовой котлетной массы разделявают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделий массой 50 г их гарнируют и поливают сливочным маслом - 5 г или соусом сметанным №330, или сметанным с томатом 331, или сметанным с луком 332 - 30 г.

Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в виде батончика, продолговатой формы, по краям виднеются края котлетки.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный выпеченному изделию из сдобного теста, и котлете из говядины

Запах: свойственный свежес выпеченному изделию из сдобного теста, и котлете.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 70гр.*

Белки, г	9,7	В1, мг	0,11	Са, мг	24,35
Жиры, г	10	С, мг	0	Mg, мг	13,2
Углеводы, г	12	А, мг	4,21	Р, мг	8,36
Энергетическая ценность, ккал	115	Е, мг	0,85	Fe, мг	1,29

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 80гр.*

Белки, г	11,09	В1, мг	0,13	Са, мг	27,76
Жиры, г	11,43	С, мг	0	Mg, мг	15,05
Углеводы, г	14,86	А, мг	4,8	Р, мг	9,53
Энергетическая ценность, ккал	131,43	Е, мг	0,97	Fe, мг	1,47

Технолог:

С.А.Деркач





# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 23

## СЛОЙКА С ПОВИДЛОМ



### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЛОЙКА С ПОВИДЛОМ", вырабатываемое и реализуемое . На основании проработки блюда.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЛОЙКА С ПОВИДЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
<b>ТЕСТО СЛОЕНОЕ П/Ф</b>		<b>62,69</b>		<b>6,27</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	33,3	33,3	3,33	3,33
МАРГАРИН МОЛОЧНЫЙ СТОЛОВЫЙ	13,6	13,6	1,36	1,36
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	2,3	2	0,23	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,2	14,2	1,42	1,42
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
ПОВИДЛО	15,67	15,67	1,57	1,57
САХАРНАЯ ПУДРА	1,04	1,04	0,1	0,1
<b>Выход: 70</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Работать со слоеным тестом нужно быстро: начинка должна быть заранее подготовлена, пекарский шкаф разогрет, лист/противень застелен пекарской бумагой или смазан маслом

Слоеное тесто раскатывают, нарезают на куски требуемой формы и массы, укладывают повидло, формируют слойку, поверхность смазывают яичной смесью (срезы изделия смазывать не надо), выпекают 20-30 мин при температуре 200-220 °С, посыпают сахарной пудрой.

#### Тесто слоеное п/ф

В дежу тестомесильной машины вливают холодную воду, раствор кислоты лимонной, добавляют меланж, соль, муку и замешивают тесто в течение 15 - 20 мин до получения однородной массы. Замешанное тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, и оставляют на 20-30 мин для набухания белков. Подготовка маргарина. Параллельно с замесом теста производится подготовка маргарина. Для этого маргарин нарезают на небольшие куски, кладут в тестомесильную машину, всыпают муку (10% от массы маргарина) и перемешивают. Затем массу выкладывают на стол, придают форму прямоугольных плоских кусков (150 x 300 мм) толщиной 20 мм и охлаждают в холодильной камере до температуры 12-14°С. Слоение теста. Тесто раскатывают в прямоугольные пласти (300 x 600 мм) толщиной в средней его части 20-25, а по краям несколько тоньше - 17-20 мм. На середину этих пластов кладут подготовленные лепешки маргарина массой 2,2 кг, концы теста соединяют сбоку и защипывают их. Подготовленное тесто с маргарином раскатывают на тестораскаточных машинах, имеющих одну пару вальцов, расстояние между которыми можно менять в пределах 1-50 мм. Вначале между вальцами устанавливают большой зазор, около 20 мм. Пласты теста прокатывают через вальцы, затем расстояние между вальцами уменьшают. Тесто складывают в четыре слоя, вновь прокатывают, снова складывают в четыре слоя и помешают в холодильную камеру на 30-40 мин. После охлаждения тесто раскатывают, складывают в четыре слоя и снова охлаждают. Операцию по раскатке, складыванию теста в четыре слоя и охлаждению повторяют еще один раз. Затем тесто прокатывают дважды при расстоянии между вальцами 10 и 6 мм. Готовое тесто имеет 256 слоев. Раскатка теста вручную. Подготовленное тесто формуют в виде шара, делают на нем крестообразный надрез и оставляют на 20-30 мин для набухания белков. Затем тесто раскатывают на подпыленном мукой столе до толщины 20-25 мм в средней его части, а к краям несколько тоньше (до 17-20 мм), получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными концами. С пласта теста сметают муку и на середину его кладут подготовленный маргарин, который накрывают четырьмя свободными концами теста. Края пласта соединяют между собой и защипывают. Таким образом получается конверт из теста, внутри которого находится слой маргарина. Затем это тесто с маргарином подпыляют мукой и начиная от середины раскатывают скалкой в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. С пласта тщательно сметают муку, складывают его вдвое, чтобы противоположные края сходились в середине, а затем складывают еще раз вдвое и помешают для охлаждения в холодильную камеру с температурой 2-4°С на 30-40 мин. Раскатку теста, свертывание в четыре слоя и охлаждение повторяют еще три раза.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: слойка с повидлом типичной формы.

Цвет изделия – золотистый.

Консистенция: Слоистая, пышная.

Запах и вкус: Характерны для выпеченных изделий из слоено-бездрожжевого теста и повидла.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	8	В1, мг	0,1	Са, мг	12,7
Жиры, г	10,7	С, мг	0	Mg, мг	6,8
Углеводы, г	4,5	А, мг	0	Р, мг	33,7
Энергетическая ценность, ккал	148	Е, мг	0	Fe, мг	0,6

Технолог:



С.А.Деркач





## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 6 КОТЛЕТА КУРИНАЯ ЗАВПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА КУРИНАЯ ЗАВПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ" вырабатываемое и реализуемое.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА КУРИНАЯ ЗАВПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 70г		Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 80г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ ДЛЯ ВАТРУШЕК, ПИРОЖКОВ, ПИЦЦЫ №529		35		40
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	22,2	22,2	25,3	25,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,5	10,5	12	12
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	1,8	1,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,7	0,7	0,8	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,7	0,7	0,8	0,8
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,7	0,7	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,4	0,4
КОТЛЕТЫ,БИТОЧКИИЛИ ШНИЦЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ ПРИПУЩЕННЫЕ		35		40
КУРЫ ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	54,9	33,5	62,8	38,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	11,4	11,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	8	8	9,1	9,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	1,1	1,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,2	0,2

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник 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,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Талешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Источник: <https://tekhnolog.com/2017/12/21/testo-pesochnoe-sladkoe-polufabrikat-tk1383>", санитарных норм и правил и технологических рекомендациями для импортного сырья.

Котлету готовят заранее по рецептуре. Из готового дрожжевого теста формируем шарики нужной массы и даем расстояться 5-10 минут,затем готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см. кладутготовую котлету и заворачивают в виде рулета и расстаивают ещё 15-20 минут. Шов оставляют не защипанным, с тем, чтобы был виден запеченный продукт. Изделия смазывают яйцом и выпекают в течение 20-30 мин при температуре 230-240 °С.

Тесто дрожжевое для ватрушек, пирожков, пиццы №529

Дрожжевое тесто приготавливают двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

#### ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОПАРНЫЙ СПОСОБ).

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Влажность: 38%

Котлеты,биточкиили шницели из птицы припущенные

Мясо птицы без кожи и жира нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с



замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке массой в 2 раза больше массы сухарей (или можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Гарниры - каши рассыпчатые, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого).

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в виде батончика, продолговатой формы, по краям виднеются края котлетки.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный выпеченному изделию из сдобного теста, и котлете из курицы

Запах: свойственный свежесделанному изделию из сдобного теста, и котлете.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 70гр.*

Белки, г	7,6	В1, мг	0,1	Ca, мг	23,02
Жиры, г	9,2	С, мг	0,3	Mg, мг	12,71
Углеводы, г	3,4	А, мг	22	P, мг	87,55
Энергетическая ценность, ккал	160	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,96

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 80гр.*

Белки, г	8,69	В1, мг	0,09	Ca, мг	26,24
Жиры, г	10,51	С, мг	0,34	Mg, мг	14,49
Углеводы, г	3,88	А, мг	25,13	P, мг	99,81
Энергетическая ценность, ккал	182,86	Е, мг	0,93	Fe, мг	1,09

Технолог:

С.А.Деркач





ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 284

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЕ**

Номер рецептуры: **284**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	100гр.		180гр	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	71	71	127,8	127,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	36	36
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	11,43	10	20,57	18
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7	7	12,6	12,6
САХАР ПЕСОК	6	6	10,8	10,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2	2	3,6	3,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,03	0,03	0,05	0,05
<b>Выход: 150</b>				

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: 100гр.**

Белки, г	13,00	В1, мг	0,05	Са, мг	111,00
Жиры, г	5,00	С, мг	3,00	Р, мг	164,00
Углеводы, г	13,00	А, мг	50,70	Fe, мг	0,60
Энергетическая ценность,	149,00	Е, мг	0,20	Mg, мг	18,00

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: 180гр.**

Белки, г	30,80	В1, мг	0,08	Са, мг	226,48
Жиры, г	8,50	С, мг	0,36	Р, мг	328,70
Углеводы, г	33,30	А, мг	80,81	Fe, мг	1,34
Энергетическая ценность,	331,60	Е, мг	0,48	Mg, мг	34,60

**Технология приготовления:**

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, муку, молоко, соль. Массу вымешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену. Вводят в подготовленную массу в несколько приемов, осторожно перемешивая. Затем приготовленную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом емкость (формочку или противень) слоем 30-40 мм и варят на пару 35-45 мин. Суфле, приготовленное на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Порционный кусок суфле кладут на подогретую тарелку. При порционном приготовлении подают в емкости, которую использовали для варки суфле. Оптимальная температура подачи 65° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;  
 цвет корочки и в разрезе — от кремового до светло-кремового;  
 вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;  
 запах — творога;  
 консистенция — однородная, мягкая, сочная, рыхлая, пышная.

технолог:

С.А.Деркач





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 406

Наименование изделия: **СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) № 406**

Номер рецептуры: **406**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,8	0,8	0,08	0,08
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВАНИЛИН	0	0	0	0

**Выход: 20**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,50	В1, мг	0,00	Са, мг	14,92
Жиры, г	1,00	С, мг	0,05	Mg, мг	1,82
Углеводы, г	1,60	А, мг	5,58	Р, мг	10,54
Энергетическая ценность, ккал	16,90	Е, мг	0,02	Fe, мг	0,03

**Технология приготовления:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин (0,05 г на 1000 г соуса), предварительно растворенный в горячей кипяченой воде. Подается соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.  
Температура подачи 65°C.  
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира  
Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная  
Цвет: кремовый  
Вкус: нежный, сладкий, молочный  
Запах: кипяченого молока, аромат ванилина

Технолог:

С.А.Деркач





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 462

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **462**

Наименование сборника рецептур:

**Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180гр.		200 гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2,16	2,16	2,4	2,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	94,5	94,5	105	105
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	100	100
САХАР ПЕСОК	9	9	10	10
<b>Выход: 180</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр.*

Белки, г	3,00	С, мг	0,63	Са, мг	100,17
Жиры, г	2,60	В1, мг	0,27	Mg, мг	20,07
Углеводы, г	12,40	А, мг	17,10	Р, мг	81,99
Энергетическая ценность, ккал	84,50	Е, мг	0,01	Fe, мг	0,58

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.*

Белки, г	3,20	С, мг	0,70	Са, мг	111,19
Жиры, г	2,90	В1, мг	0,30	Mg, мг	22,28
Углеводы, г	13,80	А, мг	18,98	Р, мг	91,01
Энергетическая ценность, ккал	93,90	Е, мг	0,01	Fe, мг	0,65

**Технология приготовления:**

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технолог:

С.А. Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 422

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ**

Номер рецептуры: **422**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	45,89	45,89	4,59	4,59
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
САХАР ПЕСОК	8,05	8,05	0,81	0,81
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	5,99	5,99	0,6	0,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	3,22	2,82	0,32	0,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	1,61	1,41	0,16	0,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,67	0,67	0,07	0,07
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,95	0,95	0,1	0,1
ВАНИЛИН	0,04	0,04	0,004	0,004
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21	21	2,1	2,1
<b>Выход: 70</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Углеводы, г	31,30	В1, мг	0,99	Ca, мг	15,77
Энергетическая ценность, ккал	199,20	Е, мг	0,00	Mg, мг	19,99
Белки, г	5,60	С, мг	0,00	P, мг	53,93
Жиры, г	5,70	А, мг	9,86	Fe, мг	0,99

**Технология приготовления:**

Из дрожжевого теста (рец. №405) формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают яйцом или меланжем и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240 °С.

Влажность - не более 36,0%

Кислотность - не более 2,5 °Н

Булочку ванильную можно выпекать массой 50 г.

Норма расхода жира для смазки листов составляет 25 г на 10 кг готовой продукции.

Кислотность изделий из дрожжевого теста - не более 4,0°.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежес выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежес выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технолог:

С.А. Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 460



Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **460**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180г.		200г.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		50
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,9	0,9	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,6	48,6	54	54
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	100	100
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45	45	50	50
САХАР ПЕСОК	9	9	10	10

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.**

Белки, г	1,40	В1, мг	0,02	Са, мг	53,19
Жиры, г	1,20	С, мг	0,27	Mg, мг	9,45
Углеводы, г	10,30	А, мг	8,55	Р, мг	41,31
Энергетическая ценность, ккал	57,60	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,78

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.**

Белки, г	1,60	В1, мг	0,02	Са, мг	59,04
Жиры, г	1,30	С, мг	0,30	Mg, мг	10,49
Углеводы, г	11,50	А, мг	9,49	Р, мг	45,85
Энергетическая ценность, ккал	63,90	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,87

**Технология приготовления:**

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Технолог:

С.А.Деркач

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 79



Наименование изделия: **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **79**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюдов и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	10гр.		20гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	10	10	20	20

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: 10гр.**

Белки, г	0,10	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,70	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,40	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	6,60	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: 20гр**

Белки, г	0,20	В1, мг	0,00	Са, мг	0,04
Жиры, г	1,50	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,00	А, мг	2,80	Р, мг	0,07
Энергетическая ценность, ккал	13,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Технолог:

С.А.Деркач



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 465



Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **465**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180г.		200г.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,16	2,16	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	94,5	94,5	9,45	9,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
<b>Выход: 180</b>				
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
<b>Выход: 200</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.**

Белки, г	2,50	В1, мг	0,03	Са, мг	97,47
Жиры, г	2,30	С, мг	0,63	Mg, мг	11,34
Углеводы, г	12,20	А, мг	17,10	Р, мг	68,85
Энергетическая ценность, ккал	79,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,11

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.**

Белки, г	2,80	В1, мг	0,03	Са, мг	108,30
Жиры, г	2,50	С, мг	0,70	Mg, мг	12,60
Углеводы, г	13,60	А, мг	19,00	Р, мг	76,50
Энергетическая ценность, ккал	87,90	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,12

**Технология приготовления:**

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Технолог:

С.А.Дернач





## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 26 СЛОЙКА С ЯБЛОКАМИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЛОЙКА С ЯБЛОКАМИ", вырабатываемое и реализуемое .

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЛОЙКА С ЯБЛОКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТЕСТО СЛОЕНОЕ П/Ф		60,87		6,09
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	32,3	32,3	3,23	3,23
МАРГАРИН МОЛОЧНЫЙ СТОЛОВЫЙ	13,2	13,2	1,32	1,32
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	2,2	1,9	0,22	0,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,8	13,8	1,38	1,38
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
ФАРШ ЯБЛОЧНЫЙ №470		20,29		2,03
ЯБЛОКИ	23,3	20,5	2,33	2,05
САХАР ПЕСОК	6,1	6,1	0,61	0,61
КОРИЦА	1,2	1,2	0,12	0,12
САХАРНАЯ ПУДРА	1,02	1,02	0,1	0,1
<b>Выход: 70</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Работать со слоеным тестом нужно быстро: начинка должна быть заранее подготовлена, пекарский шкаф разогрет, лист/противень застелен пекарской бумагой или смазан маслом. Фарш яблочный: У яблок удаляют семенное гнездо и кожицу, а затем нарезают кубиками и пересыпают сахаром с корицей.

Слоеное тесто раскатывают, нарезают на куски требуемой формы и массы, укладывают фарш, формируют слойку, поверхность смазывают яичной смесью (срезы изделия смазывать не надо), выпекают 20-30 мин при температуре 200-220 °С, посыпают сахарной пудрой."

#### Тесто слоеное п/ф

В дежу тестомесильной машины вливают холодную воду, раствор кислоты лимонной, добавляют меланж, соль, муку и замешивают тесто в течение 15 - 20 мин до получения однородной массы. Замешанное тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, и оставляют на 20-30 мин для набухания белков. Подготовка маргарина. Параллельно с замесом теста производится подготовка маргарина. Для этого маргарин нарезают на небольшие куски, кладут в тестомесильную машину, всыпают муку (10% от массы маргарина) и перемешивают. Затем массу выкладывают на стол, придают форму прямоугольных плоских кусков (150 x 300 мм) толщиной 20 мм и охлаждают в холодильной камере до температуры 12-14°С. Слоение теста. Тесто раскатывают в прямоугольные пласты (300 x 600 мм) толщиной в средней его части 20-25, а по краям несколько тоньше - 17-20 мм. На середину этих пластов кладут подготовленные лепешки маргарина массой 2,2 кг, концы теста соединяют сбоку и защипывают их. Подготовленное тесто с маргарином раскатывают на тестораскаточных машинах, имеющих одну пару вальцов, расстояние между которыми можно менять в пределах 1-50 мм. Вначале между вальцами устанавливают большой зазор, около 20 мм. Пласты теста прокатывают через вальцы, затем расстояние между вальцами уменьшают. Тесто складывают в четыре слоя, вновь прокатывают, снова складывают в четыре слоя и помещают в холодильную камеру на 30-40 мин. После охлаждения тесто раскатывают, складывают в четыре слоя и снова охлаждают. Операцию по раскатке, складыванию теста в четыре слоя и охлаждению повторяют еще один раз. Затем тесто прокатывают дважды при расстоянии между вальцами 10 и 6 мм. Готовое тесто имеет 256 слоев. Раскатка теста вручную. Подготовленное тесто формируют в виде шара, делают на нем крестообразный надрез и оставляют на 20-30 мин для набухания белков. Затем тесто раскатывают на подпыленном мукой столе до толщины 20-25 мм в средней его части, а к краям несколько тоньше (до 17-20 мм), получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными концами С пласта теста сметают муку и на середину его кладут подготовленный маргарин, который накрывают четырьмя свободными концами теста. Края пласта соединяют между собой и защипывают. Таким образом получается конверт из теста, внутри которого находится слой маргарина. Затем это тесто с маргарином подпыляют мукой и начиная от середины раскатывают скалкой в прямоугольный пласт толщиной 10 мм С пласта тщательно сметают муку, складывают его вдвое, чтобы противоположные края сходились в середине, а затем складывают еще раз вдвое и помещают для охлаждения в холодильную камеру с температурой 2-4°С на 30-40 мин. Раскатку теста, свертывание в четыре слоя и охлаждение повторяют еще три раза.

Фарш яблочный №470



## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: слойка с яблоком типичной формы.

Цвет изделия – золотистый.

Консистенция: Слоистая, пышная.

Запах и вкус: Характерны для выпеченных изделий из слоено-бездрожжевого теста и яблока.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: 70 гр.**

Белки, г	8	В1, мг	0	Ca, мг	10,8
Жиры, г	12	С, мг	0,9	Mg, мг	5,7
Углеводы, г	9	А, мг	0	P, мг	25,1
Энергетическая ценность, ккал	125	Е, мг	0	Fe, мг	0,7

Технолог:



С.А Деркач