

Утверждаю:  
Генеральный директор  
ООО "Верона"  
В.В. Сомов  
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

160207

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток смородина**

Номер рецептуры: № 702; 160207

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	16	16	1,6	1,6
Вода	180	180	18	18
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>20</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,43
Энергетическая ценность (ккал):	34,56

Ca (мг):	2,4
Mg (мг):	1,86
Fe (мг):	0,10
C (мг):	6,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

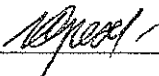
Технология приготовления:

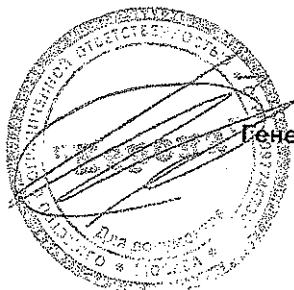
В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают смородину не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпущать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог





Утверждаю:  
Генеральный директор  
ООО "Верона"  
В.В. Сомов  
01.07.2019

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №160216**

**Вариант 3 Собственное производство** " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов сухих (изюм)**

Номер рецептуры: № 702; 160216

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изюм	20,4	20	2,04	2
Сахар-песок	22	22	2,2	2,2
Вода	200	200	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>20</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

Белки (г):	0,23
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	17,57
Энергетическая ценность (ккал):	71,99

Ca (мг):	8,33
Mg (мг):	4,2
Fe (мг):	0,33
C (мг):	0
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,01

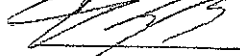
**Технология приготовления:**

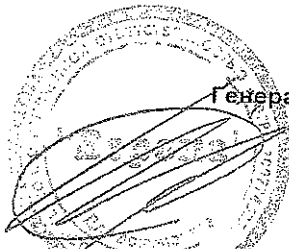
Изюм перебирают и тщательно промывают под проточной водой. Подготовленный изюм заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°C, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут. Затем охлаждают. Готовый компот порционируют в стаканы, в групповых ячейках, равномерно распределяя фрукты.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Температура подачи: не выше 14°C

Технолог 



Утверждаю:  
Генеральный директор  
ООО "Верона"  
В.В. Сомов  
01.07.2019

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №160210**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов сухих (курага)**

Номер рецептуры: № 638; 160210

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курага	16,32	16	1,632	1,6
Сахар-песок	20	20	2	2
Вода	200	200	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>20</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

Белки (г):	0,42
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	14,07
Энергетическая ценность (ккал):	58,46

Ca (мг):	13,1
Mg (мг):	8,4
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,32
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

**Технология приготовления:**

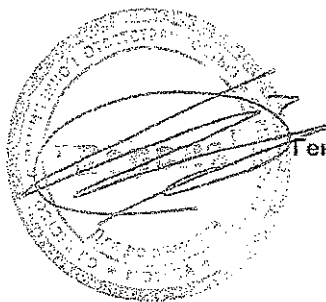
Курагу перебирают и тщательно промывают под проточной водой. Подготовленную курагу заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°C, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 мин. Затем охлаждают. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя сухофрукты.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Температура подачи: не выше 14°C

Технолог



Утверждаю:  
Генеральный директор  
ООО "Верона"  
В.В. Сомов  
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160211

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)**

Номер рецептуры: № 638; 160211

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ГТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чернослив	8	8	0,8	0,8
Курага	4	4	0,4	0,4
Изюм	14,28	14	1,428	1,4
Сахар-песок	20	20	2	2
Вода	200	200	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,36
Жиры (г):	0,07
Углеводы (г):	18,02
Энергетическая ценность (ккал):	74,45

Ca (мг):	12,3
Mg (мг):	9,12
Fe (мг):	0,42
C (мг):	0,2
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°C, всыпают сахар-песок, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут. Затем охлаждают. Готовый компот порционируют в кружки, равномерно распределяя фрукты.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Температура подачи: не выше 14°C

Технолог



Утверждаю:  
Генеральный директор  
ООО "Верона"  
В.В. Сомов  
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

160204

Вариант 3 "Собственное производство" Для столовых сырья и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток вишневый**

Номер рецептуры: № 702; 160204

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня б/з	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	16	16	1,6	1,6
Вода	190	190	19	19
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>20</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,05
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	8,63
Энергетическая ценность (ккал):	35,04

Ca (мг):	2,46
Mg (мг):	1,56
Fe (мг):	0,05
C (мг):	0,90
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают вишню не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог



Утверждаю:  
Генеральный директор  
ООО "Верона"  
В.В. Сомов  
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

160205

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток клубничный**

Номер рецептуры: № 702; 160205

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ГТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника б/з	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	16	16	1,6	1,6
Вода	200	200	20	20
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>20</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,41
Энергетическая ценность (ккал):	33,72

Ca (мг):	0,24
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают клубнику не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

