

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Салат из зеленого горошка (кукурузы) с луком репчатым***Номер рецептуры:** -**Наименование сборника рецептур:** *Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный или кукуруза консервированная	58	58	77	77
<i>Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкости)</i>	-	35	-	46
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло сливочное	2,3	2,3	3	3
Масло растительное	4	4	5	5
Выход:		45		60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	1,18
От 3 до 7	1,57
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	3,81
От 3 до 7	5,08
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	2,93
От 3 до 7	3,9
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	50,25
От 3 до 7	67

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	9,23
От 3 до 7	12,3
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,3
От 3 до 7	0,4
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,04
От 3 до 7	0,05
C (мг):	
От 1,5 до 3	2,4
От 3 до 7	3,2

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зеленый горошек (кукурузу) предварительно кипятят, охлаждают, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Икра свекольная***Номер рецептуры:** 78**Наименование сборника рецептов:** *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для п.о.п при общеобразовательных школах. Под общей редакцией В.Т. Лапиной. Издательство «Хлебпродинформ», 2004г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	38	30*	57,6	45*
Лук	8	7	13	11
Томатное пюре	11	11	17	17
Масло растительное	3	3	5	5
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,3	0,3
Сахар	0,5	0,5	0,7	0,7
Выход:		40		60

*- масса отварных овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
От 1,5 до 3	0,94
От 3 до 7	1,41
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	1,84
От 3 до 7	2,76
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	4,93
От 3 до 7	7,4
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	40,04
От 3 до 7	60,06

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	15,3
От 3 до 7	22,94
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,71
От 3 до 7	1,06
В1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,01
От 3 до 7	0,02
С (мг):	
От 1,5 до 3	2,69
От 3 до 7	4,03

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Технолог

Дорогина А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____**Наименование кулинарного изделия (блюда):** *Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком***Номер рецептуры:** 7**Наименование сборника рецептов:** *Справочник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	От 1,5 до 3 лет		От 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, кг
Капуста белокочанная	33,32	26,68	49,98	40,02
Масса прогретой капусты	-	16,68	-	25,02
Горошек зеленый консерв.	10	6,68	15	10,02
Лук	8	6,68	12	10,02
Масло растительное	3,32	3,32	4,98	4,98
Яйцо	7,32	6,68	10,98	10,02
Выход:		40		60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
От 1,5 до 3	1,68
От 3 до 7	2,52
Жиры (г):	
От 1,5 до 3	3,68
От 3 до 7	5,52
Углеводы (г):	
От 1,5 до 3	2,28
От 3 до 7	3,42
Эн.ценность (ккал):	
От 1,5 до 3	48,8
От 3 до 7	73,2

Ca (мг):	
От 1,5 до 3	19,28
От 3 до 7	28,92
Fe (мг):	
От 1,5 до 3	0,39
От 3 до 7	0,58
B1 (мг):	
От 1,5 до 3	0,03
От 3 до 7	0,04
C (мг):	
От 1,5 до 3	5,8
От 3 до 7	8,7

Технология приготовления:

Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленную очищенную капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду, посыпают солью (15 г на 1 кг) и перетирают до появления сока. В готовую капусту добавляют предварительно прокипяченный в собственном соку зеленый консервированный горошек, нарезанный полукольцами лук, измельченное вареное яйцо, заправляют растительным маслом.

Технолог

Дорогина А.А.