

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Чай с сахаром

Рецептура № 685

колонка

По сборнику рецептур

для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода питьевая	54	54	54	54
Чай-заварка	50		50	
Сахар	15	15	15	15
Вода питьевая	152	152	152	152
Выход готового блюда	200		200	

Технология приготовления

Чай заваривают в чайнике или отдельной посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 75°C.

Требования к качеству**Внешний вид:** Прозрачный, без чаинок**Цвет:** В зависимости от сорта чая от светло - коричневого до коричневого**Вкус:** С привкусом тонизирующего вкуса чая с сахаром**Аромат:** Свежезаваренного чая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,1	0,0	15,1	61	200
с 11 лет и старше	0,1	0,0	15,1	61	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
с 11 лет и старше	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Чай с молоком

Рецептура № 267

колонка

По сборнику рецептов для школьных образовательных учреждений, 2001г., Пермь

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода питьевая	54	54	54	54
Чай-заварка	50		50	
Сахар	15	15	15	15
Молоко питьевое	100	100	100	100
Вода питьевая	52	52	52	52
Выход готового блюда	200		200	

Технология приготовления

Чай заваривают в отдельной посуде, дают настояться. Затем в кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения, вливают заваренный процеженный чай, горячее молоко и снова доводят до кипения. Температура подачи 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Налит в чашку или стакан, жидкость без осадка

Цвет: Светло - коричневый, непрозрачный. Без наличия чаинок и чайной пыли

Вкус: Слабо концентрированный вкус чая с привкусом кипяченого молока

Аромат: Свежезаваренного чая, с молоком

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	4,2	3,5	19,5	126	200
с 11 лет и старше	4,2	3,5	19,5	126	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	158,70	12,30	0,20	0,00	0,02	0,80
с 11 лет и старше	158,70	12,30	0,20	0,00	0,02	0,80

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда Чай с лимономРецептура № 686 колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Чай в/с	0,5	0,5		
Вода питьевая	54	54		
Чай-заварка		50		
Сахар	15	15		
Лимон	6	5		
Вода питьевая	150	150		
Выход готового блюда		200/5		

Технология приготовления

Чай заваривают в посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. При подаче в стакан кладут лимон. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Налит в чашку или стакан, на поверхности лимон. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

Цвет: Светло - коричневый, прозрачный. Без наличия чаинок и чайной пыли

Вкус: Слабokonцентрированный вкус чая с привкусом лимона

Запах: Запах соответствующий виду чая, с лимоном

Консистенция: Жидкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,1	0,0	15,2	61	200
с 11 лет и старше	0,1	0,0	15,2	61	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	2,39	0,60	0,07	0,00	0,00	2,00
с 11 лет и старше	2,39	0,60	0,07	0,00	0,00	2,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда _____

Отвар из плодов шиповника

Рецептура № 705

_____ колонка _____

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Плоды шиповника сушёные	15	15	20	20
Сахар	10	10	10	10
Вода питьевая	215	215	210	210
Выход готового блюда	200			200

Технология приготовления

Промытые холодной водой плоды шиповника, подсушивают, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 10-15 мин. Снимают с огня и оставляют для настаивания на 30 минут, затем добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают, отвар процеживают и разливают в стаканы. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству**Внешний вид:** Отвар прозрачный**Цвет:** Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком**Вкус:** Приятный, кисло-сладкий**Запах:** Варёных ягод шиповника**Консистенция:** Жидкая, хорошо концентрированная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,5	0,2	19,5	82	200
с 11 лет и старше	0,7	0,3	21,1	90	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	13,15	2,80	0,23	0,01	0,0	68,0
с 11 лет и старше	13,15	2,80	0,23	0,01	0,0	68,0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Кофейный напиток

Рецептура № 253

колонка

По сборнику рецептов для дошкольных образовательных учреждений, 2004г., Пермь

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток	2,5	2,5	2,5	2,5
Молоко питьевое	50	50	50	50
Вода питьевая	170	170	170	170
Сахар	15	15	15	15
Выход готового блюда		200		200

Технология приготовления

В посуду наливают воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

Цвет: Светло - коричневый

Вкус: Слегка горький, приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипячёного молока, умеренно сладкий

Запах: Аромат кофейного напитка и кипячёного молока

Консистенция: Хорошо концентрированная, жидкая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	2,2	1,9	17,0	94	200
с 11 лет и старше	2,2	1,9	17,0	94	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	80,69	3,75	0,13	0,02	0,03	0,39
с 11 лет и старше	80,69	3,75	0,13	0,02	0,03	0,39

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Компот из сухофруктов

Рецептура № 639

колонка

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сухофрукты	20	20	20	20
Вода питьевая	205	205	205	205
Сахар	15	15	15	15
Выход готового блюда	200		200	

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Груши сушёные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Отпускают компот вместе с сухофруктами. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Отвар прозрачный, плоды и ягоды целые, сварены до полной готовности

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком

Вкус: Приятный, сладкий или кисло-сладкий

Запах: Варёных плодов и ягод

Консистенция: Жидкой части - прозрачная, фрукты мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,7	0,0	23,9	98	200
с 11 лет и старше	0,7	0,0	23,9	98	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	23,00	2,37	0,45	0,00	0,00	0,23
с 11 лет и старше	23,00	2,37	0,45	0,00	0,00	0,23

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Компот из кураги

Рецептура № 638

колонка _____

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курага	15	15	22	22
Вода питьевая	218	218	211	211
Сахар	10	10	10	10
Выход готового блюда	200			200

Технология приготовления

Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 10-20 мин, затем охлаждают. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный, плоды целые, сварены до полной готовности

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого

Вкус: Приятный, сладкий

Запах: Варёных плодов

Консистенция: Жидкой части - прозрачная, плоды мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,8	0,1	21,5	90	200
с 11 лет и старше	1,1	0,1	25,7	108	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	60,65	2,25	1,09	0,07	0,00	8,52
с 11 лет и старше	88,96	3,30	1,60	0,10	0,00	12,50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Компот из изюма

Рецептура № 638

колонка

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Изюм	15	15	22	22
Вода питьевая	218	218	211	211
Сахар	10	10	10	10
Выход готового блюда		200		200

Технология приготовления

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 5-10 мин, затем охлаждают. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный, плоды целые, сварены до полной готовности

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого

Вкус: Приятный, сладкий

Запах: Варёных плодов

Консистенция: Жидкой части - прозрачная, плоды мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	0,2	0,0	24,5	99	200
с 11 лет и старше	0,4	0,0	26,9	109	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	3,89	0,52	0,00	0,00	0,00	0,00
с 11 лет и старше	5,71	0,76	0,00	0,00	0,00	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Какао с молоком**

Рецептура № 642 колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания, 1996г.

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	от 7 до 10 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	4	4	4	4
Молоко питьевое	100	100	100	100
Сахар	15	15	15	15
Вода питьевая	115	115	115	115
Выход готового блюда		200		200

Технология приготовления

Какао - порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи 75°C.

Требования к качеству**Внешний вид:** Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности**Цвет:** Светло - шоколадный**Вкус:** Приятный, шоколадный, умеренно сладкий**Запах:** Шоколадный, с ароматом кипячёного молока**Консистенция:** Жидкая, хорошо концентрированная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 10 лет	4,1	4,0	17,6	123	200
с 11 лет и старше	4,1	4,0	17,6	123	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		
	Ca	Mg	Fe	B ₁	A, мкг	C
от 7 до 10 лет	140,44	7,51	0,63	0,04	0,05	0,68
с 11 лет и старше	140,44	7,51	0,63	0,04	0,05	0,68