



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда

Бутерброд горячий с сыром

Рецептура № 10

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Сыр	11	10		
Масло сливочное	5	5		
Хлеб пшеничный или батон	20	20		
Выход готового изделия		35		

Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезают тонкими ломтиками, укладывают на них кусочки сливочного масла, посыпают тёртым сыром и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд имеет румяную корочку, вкус и аромат, соответствует свежим продуктам.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,8	6,4	7,9	112	35



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

2

Наименование блюда

Бутерброд с джемом

Рецептура № 2

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Джем абрикосовый, малиновый, персиковый, вишневый, апельсиновый	20,2	20		
Хлеб пшеничный или батон	20	20		
Выход готового изделия		20/20		

Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На ломтик хлеба равномерно намазывают джем. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требования к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат соответствует свежему джему, поверхность не заветрена. Края без подтеков.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,8	0,2	21,1	97	20/20



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование блюда

Бутерброд с маслом

Рецептура № 1

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Масло сливочное	5	5		
Хлеб пшеничный или батон	20	20		
Выход готового изделия		20/5		

Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезать кусочками и уложить на ломтики хлеба (или равномерно намазать на хлеб). Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,8	3,9	8,2	75	20/5



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

Документов
№ 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

4

Наименование блюда

Бутерброд с маслом

Рецептура № 1

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Масло сливочное	10	10		
Хлеб пшеничный или батон	30	30		
Выход готового изделия		30/10		

Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезать кусочками и уложить на ломтики хлеба (или равномерно намазать на хлеб). Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,3	7,4	14,5	134	30/10

Наименование блюда

Бутерброд с сыром

Рецептура 3

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр	16	15	21	20
Хлеб пшеничный или батон	20	20	20	20
Выход готового изделия	20/15		20/20	

Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике). На ломтик хлеба укладывают подготовленный сыр. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,3	3,7	7,2	83	20/15
5,7	6,2	7,2	107	20/20



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Винегрет овощной

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	21	16	35	26
Масса отварного картофеля		14		24
Свекла	19	15	29	23
Масса отварной свеклы		12		20
Морковь	11	9	19	15
Масса отварной моркови		7		13
Огурцы солёные	33	18	55	30
Горошек консервированный	9	6	15	10
Масло растительное	3	3	5	5
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Варёные очищенные картофель, свеклу и морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками. Зеленый горошек консервированный (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Подготовленные овощи соединяют, добавляют горошек зелёный консервированный и заправляют маслом растительным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками; винегрет полит маслом растительным

Цвет: Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав винегрета

Вкус: Соответствующих овощей, умеренно солёный

Запах: Отварных овощей с ароматом растительного масла

Консистенция: Огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,1	3,1	3,7	47	60
1,6	5,2	6,1	78	100



МБОУ СОШ №1
наименование предприятия

Документов
№ 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Винегрет овощной с фасолью

Рецептура № 76

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	20	15	31	23
Масса отварного картофеля		12		20
Свекла	14	11	23	18
Масса отварной свеклы		9		15
Морковь	10	8	17,5	14
Масса отварной моркови		7		12
Огурцы консервированные	18	10	27	15
Фасоль консервированная в собственном соку	33	20	58	35
Масло растительное	3	3	5	5
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Овощи варят в кожуре, охлаждают и очищают. Картофель, свеклу и морковь, консервированные огурцы нарезают ломтиками. Фасоль консервированную доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают, фасоль охлаждают. Подготовленные овощи соединяют и заправляют маслом растительным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

- Внешний вид:** Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, винегрет полит маслом растительным
- Цвет:** Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав винегрета
- Вкус:** Соответствующих овощей, умеренно солёный
- Запах:** Отварных овощей с ароматом растительного масла
- Консистенция:** Огурцов, фасоли - упругая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	3,0	7,1	46	60
2,1	5,2	103,0	76	100



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

9

Наименование блюда:

Икра морковная

Рецептура № 119

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	75	60	125	100
Масса отварной моркови		57		95
Лук репчатый	14,3	12	21,4	18
Томатное пюре	5	5	8	8
Лимонная кислота	0,3	0,3	0,45	0,45
Сахар	0,8	0,8	1,2	1,2
Масло растительное	5	5	8	8
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Подготовленную морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый мелко шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 минут, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-7 минут. Измельченную морковь соединяют с припущенным луком, добавляют лимонную кислоту, соль, сахар и при постоянном помешивании хорошо прогревают. Готовую икру охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная овощная масса

Цвет: Оранжевый

Вкус: Слегка солёный с нежным ароматом овощей

Запах: Приятный

Консистенция: Мягкая, мажущая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,4	4,9	6,3	75	60
2,4	7,1	10,4	115	100



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

10

Наименование блюда Икра овощная

Рецептура № 118 колонка _____

По сборнику 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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	38	30	63	50
Капуста свежая белокочанная	56	45	94	75
Лук репчатый	12	10	18	15
Томатное пюре	6	6	10	10
Кислота лимонная	0,6	0,6	0,8	0,8
Масло растительное	3	3	5	5
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Лук репчатый и морковь мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин, затем добавляют томатную пасту и продолжают припускание еще 5-7 мин. Шинкованную белокочанную капусту тушат до полуготовности, добавляют припущенные с томатным пюре овощи и тушат до готовности капусты, заправляют солью и кислотой лимонной. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

- Внешний вид:** Икра уложена горкой
- Цвет:** Светло - коричневый
- Вкус:** Тушеных овощей
- Запах:** Тушеных овощей с ароматом лука и томата
- Консистенция:** Однородная, мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,0	3,0	3,9	47	60
1,7	4,8	6,4	76	100



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование блюда

Икра свекольная

Рецептура № 119

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	75	60	125	100
Масса отварной свеклы		57		95
Лук репчатый	14,3	12	21,4	18
Томатное пюре	5	5	8	8
Масло растительное	5	5	8	8
Лимонная кислота	0,3	0,3	0,45	0,45
Сахар	0,8	0,8	1,2	1,2
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый мелко шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 минут, затем добавляют томатное пюре и тушат с добавлением масла растительного еще 5-7 минут. Измельченную свеклу соединяют с припущенным луком, добавляют сахар, соль, лимонную кислоту по вкусу и при постоянном помешивании хорошо прогревают. Готовую икру охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная овощная масса

Цвет: Бордовый

Вкус: Слегка солёный с нежным ароматом овощей

Запах: Приятный

Консистенция: Мягкая, мажущая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,4	4,9	6,3	75	60
2,4	7,1	10,4	115	100



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Наименование блюда Маринад овощной со свеклой

Рецептура № 54-22з-2020 колонка _____

По сборнику рецептур и типовых меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, 2021г, г. Новосибирск

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	78,8	63	131	105
Лук репчатый	14	12	24	20
Томатное пюре	6	6	10	10
Масло растительное	6	6	10	10
Лимонная кислота	0,1	0,1	0,17	0,17
Вода питьевая	2,5	2,5	4	4
Сахар	1,2	1,2	2	2
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают. Отварную свеклу нарезают соломкой. Лук репчатый шинкуют соломкой и пассеруют на масле растительном, затем добавляют свеклу, томатную пасту и пассеруют ещё 5-7 минут, затем добавляют томатное пюре и тушат с добавлением масла растительного еще 5-7 минут. После этого добавляют лимонную кислоту, соль и кипятят 15-20 минут, в конце добавляют сахар. Готовый маринад охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Пассерованные овощи, сохранившие форму нарезки

Цвет: Темно-розовый

Вкус: Слегка солёный с нежным ароматом овощей

Запах: Приятный, овощной

Консистенция: Жидкая с кусочками овощей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	5,5	5,1	73	60
1,3	9,2	8,5	122	100



МБОУ СОИ №1

наименование предприятия
№ 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

13

Наименование блюда

Овощи натуральные (помидоры)

Рецептура № 106

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие грунтовые	24	20	35	30
или Помидоры свежие парниковые	20	20	31	30
Выход готового блюда		20		30

Технология приготовления

Помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У помидоров вырезают плодоножку и нарезают дольками. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка помидор аккуратная

Цвет: Красный

Вкус: Свежих помидор

Запах: Свежих помидор

Консистенция: Упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,0	0,8	4	20
0,3	0,0	1,1	6	30



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

№ 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

14

Наименование блюда

Овощи свежие (огурцы)

Рецептура № 70

колонка

По технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г.Москва

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурцы свежие грунтовые	63	60	105	100
или Огурцы свежие парниковые	61	60	102	100
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов вырезают место прикрепления плодоножки. Подготовленные огурцы нарезают кружочками или дольками. Подготовленные свежие огурцы нарезают кружочками или ломтиками. Температура подачи 14°С. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка огурцов аккуратная

Цвет: Зеленый

Вкус: Свежих огурцов

Запах: Свежих огурцов

Консистенция: Хрустящая, упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,5	0,1	1,3	7,9	60
0,7	0,1	1,9	11,3	100



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

Для документов
№ 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

15

Наименование блюда

Овощи свежие (огурцы)

Рецептура № 15/1

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Огурцы свежие грунтовые	21	20		
или Огурцы свежие парниковые	20	20		
Выход готового блюда		20		

Технология приготовления

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов вырезают место прикрепления плодоножки. Подготовленные огурцы нарезают кружочками или дольками. Подготовленные свежие огурцы нарезают кружочками или ломтиками. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка огурцов аккуратная

Цвет: Зеленый

Вкус: Свежих огурцов

Запах: Свежих огурцов

Консистенция: Хрустящая, упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,1	0,5	4	20



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

Для документов № 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

16

Наименование блюда

Салат "Зимний"

Рецептура № 32/1

колонка

По сборнику рецептур

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	24	18	37	28
Масса отварного картофеля		15		25
Огурцы консервированные	21,8	12	36	20
или Огурцы свежие грунтовые	13	12	21	20
или Огурцы свежие парниковые	12,2	12	20,4	20
Горошек зеленый консервированный	23	15	39	25
Яйца	15	15	25	25
Масло растительное	4	4	5	5
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов вырезают место прикрепления плодоножки. Отварной, очищенный картофель, огурцы консервированные или свежие, отварные яйца нарезают кубиком. Горошек зеленый консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару, горошек охлаждают. Овощи и яйца соединяют заправляют маслом и перемешивают. При отпуске салат выкладывают горкой. Температура подачи 14°С. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма нарезки соответствует технологии приготовления. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным

Цвет: Типичный для соответствующих видов овощей

Вкус: Овощей, в сочетании с яйцом, с привкусом растительного масла, умеренно соленый

Запах: Овощей с приятным ароматом яйца

Консистенция: Отварных овощей - мягкая; огурцов - хрустящая, сочная; яйца - упругая; салата нежная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,4	4,3	3,3	62	60
4,2	6,9	5,9	103	100



МБОУ СОШ №1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

Наименование блюда

Салат из моркови с сыром

Рецептура № 56

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	68	54	110	88
Масса отварной моркови		52		85
Сыр	7	6	11	10
Масло растительное	3	3	5	5
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Подготовленную морковь отваривают, затем очищают, нарезают соломкой. Сыр натирают на крупной терке. Продукты соединяют, заправляют маслом растительным и перемешивают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма нарезки моркови сохранена, заправлен маслом растительным

Цвет: Оранжевый

Вкус: Варёной моркови с сыром в сочетании с маслом растительным

Запах: Варёной моркови с сыром

Консистенция: Мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,9	4,8	5,2	72	60
3,2	7,5	7,9	112	100



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

18

Наименование блюда

Салат из свежих помидоров

Рецептура № 22

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие парниковые	58	57	97	95
или Помидоры свежие грунтовые	67	57	112	95
Масло растительное	3	3	5	5
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У помидоров вырезают плодоножку. Нарезают помидоры - дольками, поливают маслом растительным непосредственно при подаче. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка помидоров аккуратная, полита маслом

Цвет: Красный

Вкус: Свежих помидоров, с привкусом растительного масла

Запах: Свежих помидоров с ароматом масла растительного

Консистенция: Упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,6	3,1	2,1	39	60
1,0	5,1	3,5	64	100



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

19

Наименование блюда

Салат из свеклы с чесноком

Рецептура № 59

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	75	60	126	101
Масса отварной свеклы		57		96
Чеснок	0,5	0,4	0,9	0,7
Масло растительное	3	3	5	5
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на терке. Добавляют чеснок, растертый с солью и растительное масло. Все тщательно перемешивают и подают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления. Чеснок урожая прошлого года использовать до 1 марта. При отсутствии чеснока свежего урожая, подавать салат без чеснока.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка свеклы аккуратная, форма сохранена, салат заправлен растительным маслом

Цвет: Свеклы - темно-красный

Вкус: Отварной свеклы, сладкий с приятным привкусом чеснока

Запах: Вареной свеклы и свежерастертого чеснока

Консистенция: Свеклы - мягкая, салата нежная, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,6	3,0	3,4	43	40
0,8	4,0	4,3	56	60

По сборнику 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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	60	48	93	74
Масса отварной свеклы		45		70
Сыр	13	12	21	25
Масло растительное	3	3	5	5
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на терке. Подготовленный сыр натирают на терке. Свеклу соединяют с сыром и заправляют растительным маслом, непосредственно перед подачей. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка свеклы и сыра аккуратная, форма сохранена

Цвет: Бордовый, с включениями сыра

Вкус: Отварной свеклы в сочетании с сыром и маслом растительным

Запах: Отварной свеклы

Консистенция: Мягкая, нежная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,5	7,4	4,9	100	60
6,1	12,9	7,7	171	100



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование блюда Салат из свеклы с яблоками и зеленым горошком

Рецептура № 60 колонка

По сборнику рецептов блюды и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	56	45	93	74
Масса отварной свеклы		42		70
Яблоки свежие	14	10	21	15
Горошек зеленый консервированный	9	6	15	10
Масло растительное	3	3	5	5
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Зеленый горошек консервированный (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. У яблок удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой, смешивают со свеклой, добавляют горошек и заправляют маслом растительным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

- Внешний вид:** Салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного
- Цвет:** Бордовый
- Вкус:** Овощей в сочетании с маслом растительным
- Запах:** Овощной с ароматом масла растительного
- Консистенция:** Свеклы - мягкая, яблок - хрустящая, сочная, горошка - мягкая, не переваренная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	3,1	5,6	54	60
0,9	5,1	9,4	87	100



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

№ 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

22

Наименование блюда

Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком

Рецептура № 75

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	44	33	73	55
Масса отварного картофеля		30		52
Огурцы соленые	27	15	43,7	24
Горошек зеленый консервированный	18	12	31	20
Масло растительное	3	3	5	5
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Картофель отваривают в кожуре, очищают и нарезают тонкими ломтиками. Зеленый горошек консервированный (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками. Овощи соединяют с горошком и заправляют маслом растительным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи нарезаны тонкими ломтиками, перемешаны с горошком. Салат уложен горкой, поверхность блестящая

Цвет: Типичный для соответствующих видов овощей

Вкус: Овощей в сочетании с маслом растительным

Запах: Овощной с ароматом масла растительного

Консистенция: Картофеля, горошка – мягкая, не переваренная; огурцов - хрустящая, упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,1	3,1	5,3	53,5	60
1,8	5,1	8,9	89	100



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

23

Салат "Несвижский"

Рецептура № 63

колонка

По сборнику рецептур

блюد и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сельдь слабосоленая (пресервы)	21	20	32	30
Свекла	21,3	17	34	27
Масса отварной свеклы		15		25
Картофель	23	17	36	27
Масса отварного картофеля		15		25
Морковь	13,8	11	21	17
Масса отварной моркови		9		15
Масло растительное	3	3	5	5
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Филе сельди (мякоть), варёные и очищенные свеклу, морковь, картофель нарезают кубиками. Продукты соединяют, заправляют растительным маслом и выкладывают на тарелку горкой. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Продукты нарезаны согласно технологии. Салат заправлен маслом растительным, выложен горкой

Цвет: Характерный для использованных продуктов

Вкус: Умеренно соленый

Запах: Характерный для использованных продуктов

Консистенция: Мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,1	5,8	3,1	77	60
5,1	9,7	5,2	129	100



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия
Для документов
№ 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование блюда

Салат "Овощной"

Рецептура № 16/1

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	33	25	64	48
Масса отварного картофеля		22		45
Морковь	21	17	46	37
Масса отварной моркови		15		35
Яйца	20	20	20	20
Масло растительное	3	3	5	5
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Отварные картофель и морковь нарезают ломтиками. Обработанные яйца отваривают вкрутую. Компоненты салата соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом, перемешивают. Готовый салат выкладывают горкой на тарелку, украшают дольками или половинками яйца. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма нарезки овощей сохранена, салат заправлен, уложен горкой. Салат украшен половинками яйца

Цвет: Натуральный, свойственный цвету входящих ингредиентов

Вкус: Отварных овощей с привкусом растительного масла

Запах: Свежесваренных овощей

Консистенция: Овощей - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,4	4,9	8,6	88	60
2,9	6,9	10,2	115	100



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

25

Наименование блюда

Салат "Степной" из разных овощей

Рецептура № 25

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	31	23	51	38
Масса отварного картофеля		20		35
Морковь	21	17	34	27
Масса отварной моркови		15		25
Огурцы консервированные	22	12	36	20
Горошек консервированный	15	10	23	15
Масло растительное	3	3	5	5
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Картофель отваривают, очищают и нарезают соломкой. Подготовленную отварную морковь и солёные огурцы нарезают соломкой. Горошек консервированный доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Ингредиенты соединяют, заправляют растительным маслом. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Очищенный картофель, морковь, огурцы солёные нарезаны соломкой. Салат заправлен растительным маслом

Цвет: Пестрый

Вкус: Вареных овощей в сочетании с консервированным горошком и маслом растительным

Запах: Приятный, отварных и консервированных овощей

Консистенция: Отварных овощей - мягкая; огурцов, лука - хрустящая, упругая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,0	3,0	4,5	49	60
1,7	5,0	7,5	89	100

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядины полуфабрикат	19	16		
Масса отварного мяса		10		
Свекла	50	40		
Капуста белокочанная свежая	25	20		
Картофель	27	20		
Морковь	16	13		
Лук репчатый	12	10		
Масло сливочное	5	5		
Томатное пюре	6	6		
Вода питьевая	200	200		
Сахар	0,5	0,5		
Сметана	5	5		
Выход готового блюда	250/10/5			

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют соломкой или шашками. Свеклу свежую промытую неочищенную варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают соломкой. Картофель свежий очищенный нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-7 мин. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу вареную, припущенные овощи с томатным пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар и доводят борщ до готовности. Готовый борщ заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают борщ с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части борща - овощи сохранившие форму нарезки; на поверхности блески жира, кусочки мяса, сметана

Цвет: Малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: Мясного бульона и овощей входящий в состав борща, кисло-сладкий

Запах: Мясных экстрактивных веществ и отварных овощей

Консистенция: Свеклы, овощей, мяса - мягкая; капусты - слегка упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,8	5,8	16,7	138	250/10/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

27

Наименование блюда

Борщ сибирский с мясными фрикадельками, со сметаной

Рецептура № 111; 112

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Фрикадельки мясные (р.112-2004)		15		
Говядина 1 категории	23	17		
или Говядина полуфабрикат	20	17		
Лук репчатый	2	1,5		
Вода питьевая	1,5	1,5		
Яйцо	1,2	1,2		
Масса полуфабриката		19		
Свекла	50	40		
Капуста белокочанная свежая	25	20		
Картофель	13	10		
Фасоль	10	10		
Морковь	15	12		
Лук репчатый	12	10		
Томатное пюре	6	6		
Масло сливочное	5	5		
Сахар	0,5	0,5		
Бульон или вода питьевая	200	200		
Сметана	5	5		
Выход готового блюда		250/15/5		

Технология приготовления

Приготовление фрикаделек: подготовленное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики варят отдельно до готовности в течение 10-15 минут и хранят до отпуска в бульоне на мармите.

Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют соломкой или шашками. Свеклу свежую промытую неочищенную варят в воде до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают тонкой соломкой. Подготовленную фасоль отваривают отдельно до готовности. Очищенный картофель нарезают кубиками. Подготовленные морковь, лук репчатый шинкуют и припускают, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание 5-10 минут. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 минут, затем добавляют нарезанную соломкой свеклу, припущенные овощи с томатным пюре. За 5-10 минут до окончания варки добавляют фасоль вареную, соль, сахар и доводят борщ до готовности. В готовый борщ добавляют сметану и вновь доводят до кипения. Отпускают борщ с мясными фрикадельками. Температура подачи 60-65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: В жидкой части борща - свекла нарезанная соломкой; капуста - соломкой или шашками; картофель - брусочками; морковь и лук - соломкой. На поверхности блески жира и сметана. Фрикадельки сохранили форму

Цвет: Малиново-красный

Вкус: Мясного бульона, бобовых и овощей входящий в состав борща, кисло-сладкий

Запах: Овощей, мясного бульона в сочетании со сметаной

Консистенция: Капусты - упругая, картофеля, овощей, бобовых и фрикаделек - мягкая; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,7	6,1	22,5	168	250/15/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

28

Наименование блюда

Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной

Рецептура № 131

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Курица потрошенная 1 категории	29	26	
или Грудка куриная	19	18	
или Филе куриное или индейки	15	14	
Масса отварной мякоти без кожи		10	
Капуста свежая белокочанная	25	20	
Картофель	100	75	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	12	10	
Огурцы солёные	27	15	
Масло сливочное	5	5	
Бульон	175	175	
Сметана	5	5	
Выход готового блюда		250/10/5	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на мякоть без кожи и нарезают кусочками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Обработанные морковь и лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Подготовленные капусту свежую шинкуют, картофель очищенный нарезают брусочками. В кипящий бульон кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи и припущенные соленые огурцы. За 5-7 мин до готовности добавляют соль. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают рассольник с отварной курицей. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Огурцы нарезаны соломкой, картофель - дольками или брусочками. На поверхности блестки жира, кусочки курицы и сметана

Цвет: Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

Вкус: Куриного бульона, в меру солёный, с умеренной кислотностью

Запах: Куриного бульона, огуречного рассола; приятный овощной

Консистенция: Овощей, птицы - мягкая; огурцов - слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,9	6,3	12,8	132	250/10/5



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Наименование блюда

Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной

Рецептура № 129

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	22	16	
или Говядина полуфабрикат	19	16	
Масса отварного мяса		10	
Картофель	100	75	
Крупа перловая	5	5	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	6	5	
Огурцы консервированные	27	15	
Масло сливочное	5	5	
Бульон	188	188	
Сметана	5	5	
Выход готового блюда	250/10/5		

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном, доводят до кипения (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду и варят, помешивая, до полуготовности, отвар сливают. Картофель очищенный нарезают брусочками или дольками. Консервированные огурцы нарезают соломкой. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10-15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, доводят до кипения и добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы и варят до готовности. За 5 мин до окончания варки рассольника добавляют соль. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают рассольник с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи сохранили форму нарезки. На поверхности блестки жира, кусочки мяса и сметана

Цвет: Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

Вкус: Мясного бульона, овощей, в меру солёный, с умеренной кислотностью

Запах: Мясного бульона, овощей

Консистенция: Овощей и мяса - мягкая; огурцов - слегка хрустящая; крупа - хорошо разварившаяся; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,7	5,2	14,4	123,2	250/10/5

