Технологическая карта 1

Наименование: Гречневая каша с овощами и птицей.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	90	79				
Крупа гречневая	г	65	65				
Морковь	г	35	25				
Лук репчатый	г	25	21				
Масло растительное	г	10	10				
Вода	г	120	120				
Соль	г	0,5	0,5				
Лавровый лист	г	0,01	0,01				
Выход	**г**		**200**	**21,6**	**4,2**	**277,9**	**235,8**

Технология приготовления

Гречку перебрать, промыть, залить водой (1:2), довести до кипения, посолить и варить до готовности. Филе птицы промыть, нарезать мелкими кубиками, обжарить до полуготовности. Лук и морковь очистить, нарезать, пассеровать в масле до мягкости. Смешать гречку, овощи и мясо, специи. Тушить под крышкой 5–7 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	258,9	**0**	**3,4**	**38,1**	**17,5**	**2,6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	**0,1**	**13,4**	**0,6**	**31,6**	**0,4**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	36,4	**209,1**	**34,6**	**555,6**	**1,4**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: сохранили форму нарезки, зерна гречки целые
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- гречки вареной, мяса птицы, привкусом и ароматом овощей

Технологическая карта 2

Наименование: Гречневая каша с овощами и птицей.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	98	83				
Крупа гречневая	г	75	75				
Морковь	г	36	27				
Лук репчатый	г	27	22				
Масло растительное	г	10	10				
Вода	г	132	132				
Соль	г	0,5	0,5				
Лавровый лист	г	0,01	0,01				
Выход	**г**		**220**	**22,6**	**4,3**	**30,5**	**251,4**

Технология приготовления

Гречку перебрать, промыть, залить водой (1:2), довести до кипения, посолить и варить до готовности. Филе птицы промыть, нарезать мелкими кубиками, обжарить до полуготовности. Лук и морковь очистить, нарезать, пассеровать в масле до мягкости. Смешать гречку, овощи и мясо, специи. Тушить под крышкой 5–7 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	283,2	**0**	**3,6**	**40,1**	**18,5**	**2,8**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	**0,1**	**14,1**	**0,6**	**34,6**	**0,4**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	39,2	**221,1**	**37,1**	**601,4**	**1,4**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: сохранили форму нарезки, зерна гречки целые
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- гречки вареной, мяса птицы, привкусом и ароматом овощей

Технологическая карта 3

Наименование: Гречневая каша с овощами и птицей.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	123	99				
Крупа гречневая	г	85	85				
Морковь	г	40	30				
Лук репчатый	г	30	24				
Масло растительное	г	10	10				
Вода	г	150	150				
Соль	г	0,9	09				
Лавровый лист	г	0,01	0,01				
Выход	**г**		**250**	**24,2**	**4,4**	**35,5**	**278,4**

Технология приготовления

Гречку перебрать, промыть, залить водой (1:2), довести до кипения, посолить и варить до готовности. Филе птицы промыть, нарезать мелкими кубиками, обжарить до полуготовности. Лук и морковь очистить, нарезать, пассеровать в масле до мягкости. Смешать гречку, овощи и мясо, специи. Тушить под крышкой 5–7 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	498,9	**0,3**	**3,7**	**44,1**	**20,1**	**3,4**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	**0,1**	**15,1**	**0,7**	**40**	**0,4**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	44,7	**241,1**	**41,9**	**690,5**	**1,6**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: сохранили форму нарезки, зерна гречки целые
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- гречки вареной, мяса птицы, привкусом и ароматом овощей

Технологическая карта 4

Наименование: Плов из птицы.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	85	79				
Крупа рисовая	г	65	65				
Морковь	г	35	25				

Масло растительное	г	10	10				
Лук репчатый	г	25	20				
Вода	г	150	150				
Соль	г	0,5	0,5				
Лавровый лист	г	0,01	0,01				
Выход	**г**		**200**	**21,6**	**6,1**	**37,0**	**289,3**

Технология приготовления

Рис перебрать, помыть, замочить на 1,5-2 часа в подсоленной воде. Куриное филе нарезать кубиками, обжарить на растительном масле до золотистой корочки, затем добавить нарезанный соломкой лук, морковь, добавить соль воду, лавровый лист и тушить 15-20 минут. Ровным слоем по всей поверхности котла заложить рис и варить до полного поглощения воды, затем рис перемешать, закрыть крышкой и довести до готовности в течении 30-40 минут

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	323	**0**	**4,0**	**3,8**	**1,6**	**1,7**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**12,7**	**0,4**	**13,6**	**0,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	20,4	**218,7**	**34,1**	**403,7**	**1,3**	**0,21**

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, не слипшаяся

Консистенция: мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Цвет: мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого.

Вкус и запах- умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается привкус подгоревших продуктов.

Технологическая карта 5

Наименование: Плов из птицы.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	98	83				
Крупа рисовая	г	75	75				
Морковь	г	36	27				
Масло растительное	г	10	10				
Лук репчатый	г	27	22				
Вода	г	150	150				
Соль	г	0,5	0,5				
Лавровый лист	г	0,01	0,01				
Выход	**г**		**220**	**24,8**	**6,3**	**41,1**	**320,3**

Технология приготовления

Рис перебрать, помыть, замочить на 1,5-2 часа в подсоленной воде. Куриное филе нарезать кубиками, обжарить на растительном масле до золотистой корочки, затем добавить нарезанный соломкой лук, морковь, добавить соль воду, лавровый лист и тушить 15-20 минут. Ровным слоем по всей поверхности котла заложить рис и варить до полного поглощения воды, затем рис перемешать, закрыть крышкой и довести до готовности в течении 30-40 минут

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	366,4	**0**	**4,1**	**4,3**	**2,1**	**2**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**14,6**	**0,4**	**15,9**	**0,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	23,9	**251**	**38,9**	**468,7**	**1,5**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: рассыпчатая, не слипшаяся
Консистенция: мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.
Цвет: мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого.
Вкус и запах- умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается привкус подгоревших продуктов.

Технологическая карта 6

Наименование: Плов из птицы.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	123	99				
Крупа рисовая	г	85	85				
Морковь	г	40	30				
Масло растительное	г	10	10				
Лук репчатый	г	30	24,4				
Вода	г	200	200				
Соль	г	0,9	0,9				
Лавровый лист	г	0,01	0,01				
Выход	**г**		**250**	**26,8**	**8,,4**	**45,5**	**364,8**

Технология приготовления

Рис перебрать, помыть, замочить на 1,5-2 часа в подсоленной воде. Куриное филе нарезать кубиками, обжарить на растительном масле до золотистой корочки, затем добавить нарезанный соломкой лук, морковь, добавить соль воду, лавровый лист и тушить 15-20 минут. Ровным слоем по всей поверхности котла заложить рис и варить до

полного поглощения воды, затем рис перемешать, закрыть крышкой и довести до готовности в течении 30-40 минут

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	430,4	**0**	**5,4**	**5**	**2,3**	**2,2**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**15,7**	**0,5**	**17,4**	**0,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	26,4	**271,2**	**42,5**	**504,1**	**1,6**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: рассыпчатая, не слипшаяся
Консистенция: мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.
Цвет: мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого.
Вкус и запах- умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается привкус подгоревших продуктов.

Технологическая карта 7

Наименование: Куриные палочки запечённые.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	85	70				
Хлеб пшеничный	г	6	6				
Молоко	г	8	8				
Мука пшеничная 1 сорт	г	3	3				
Соль	г	0,1	0,1				
Яйцо куриное	г	1/2	20				
Сухари	г	4	4				

панировочные							
Масло сливочное	г	3	3				
Масло растительное	г	2	2				
Выход	г	-	**70**	**17,7**	**3,1**	**7,9**	**132,2**

Технология приготовления.

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Филе промыть холодной проточной водой. Подготовленное филе нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке и отжатый хлеб, посолить, панировать в яйце, затем в сухарях, формировать в виде палочек 2-3 на порцию. Уложить на смазанный растительным маслом противень, смазать растопленным сливочным маслом. Запекать в жарочным шкафу при температуре 220-250° в течение 20-25 минут или пароконвектомате 15-18 минут до готовности.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	60,7	**0,5**	**1,1**	**1,5**	**0,1**	**0,5**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**10,1**	**0,3**	**20,3**	**0,5**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	27,8	**177,5**	**21,7**	**210,7**	**1,1**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
*Внешний вид: м*ясо равномерно прожарено, колер золотистый ровный, панировка не отслаивается**.**
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, не распадается, сохраняет форму, панировка хрустит
Цвет: золотистый, цвет мяса на разрезе – белый или сероватый.
*Вкус и запах: з*апеченного, жареного мяса птицы, с ароматом специй, меру острый, соленый, без порочащих признаков**.**

Технологическая карта 8

Наименование: Куриные палочки запечённые.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**				
Филе куриное	г	110	90				
Хлеб	г	7	7				
Молоко	г	10	10				
Мука пшеничная	г	6	6				
Соль	г	0,2	0,2				
Яйцо куриное	г	1/2	20				
Сухари панировочные	г	7	7				
Масло сливочное	г	4	4				
Масло растительное	г	2	2				
Выход	г	-	**90**	**21,5**	**3,8**	**15,8**	**190,2**

Технология приготовления.

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Филе промыть холодной проточной водой. Подготовленное филе нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке и отжатый хлеб, посолить, панировать в яйце, затем в сухарях, формировать в виде палочек 2-3 на порцию. Уложить на смазанный растительным маслом противень, смазать растопленным сливочным маслом. Запекать в жарочным шкафу при температуре 220-250° в течение 20-25 минут или пароконвектомате 15-18 минут до готовности.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые**

						волокна
	63,7	**0,5**	**1,4**	**1,5**	**0,1**	**0,65**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**11,4**	**0,4**	**22,3**	**0,5**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	30,3	**201,5**	**25,7**	**248,7**	**1,2**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
*Внешний вид: м*ясо равномерно прожарено, колер золотистый ровный, панировка не отслаивается**.**
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, не распадается, сохраняет форму, панировка хрустит
Цвет: золотистый, цвет мяса на разрезе – белый или сероватый.
*Вкус и запах: з*апеченного, жареного мяса птицы, с ароматом специй, меру острый, соленый, без порочащих признаков**.**

Технологическая карта 9

Наименование: Куриные палочки запечённые.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	122	100				
Хлеб	г	9	9				
Молоко	г	12	12				
Мука пшеничная	г	9	9				
Соль	г	0,2	0,2				
Яйцо куриное	г	1/2	20				
Сухари панировочные	г	9	9				
Масло сливочное	г	5	5				
Масло растительное	г	2	2				
Выход	г	-	**100**	**23,9**	**4,2**	**17,6**	**211,3**

Технология приготовления.

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Филе промыть холодной проточной водой. Подготовленное филе нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке и отжатый хлеб, посолить, панировать в яйце, затем в сухарях, формировать в виде палочек 2-3 на порцию. Уложить на смазанный растительным маслом противень, смазать растопленным сливочным маслом. Запекать в жарочным шкафу при температуре 220-250° в течение 20-25 минут или пароконвектомате 15-18 минут до готовности.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	66,9	**0,5**	**1,98**	**1,5**	**0,1**	**0,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**13,5**	**0,5**	**25,3**	**0,6**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	38	**232,4**	**29,9**	**283,5**	**1,4**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
*Внешний вид: м*ясо равномерно прожарено, колер золотистый ровный, панировка не отслаивается**.**
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, не распадается, сохраняет форму, панировка хрустит
Цвет: золотистый, цвет мяса на разрезе – белый или сероватый.
*Вкус и запах: з*апеченного, жареного мяса птицы, с ароматом специй, меру острый, соленый, без порочащих признаков**.**

Технологическая карта 10

Наименование: Ёжики из говядины.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	108	75				
Рис	г	10	10				
Яйцо куриное	г	1/8	5				
Лук репчатый	г	6	5				
Масло сливочное	г	3	3				
Масло растительное	г	7	7				
Соль	г	0,1	0,1				
Мука пшеничная	г	2	2				
Выход	**г**	**-**	**70/20**	**13,2**	**4,5**	**6,6**	**119,7**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Мясо промыть, просушить, пропустить через мясорубку. Рис промыть, отварить до полуготовности. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле. Смешать фарш, рис, лук, яйцо, соль. Тщательно перемешать до однородности. Сформировать шарики диаметром 4-5 см, выложить на смазанный растительным маслом противень, залить горячей водой на 2/3 готовить в духовке при температуре 180° 25-30 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), Л (лактоза), МП (молочный продукт), Г (глютен).

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	34,8	**0,2**	**0,4**	**0,7**	**0,8**	**0,4**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0,1**	**3,5**	**0,1**	**10,6**	**0,8**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	26,3	**101,1**	**14,4**	**186,2**	**1,3**	**0**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: ёжики круглой формы выложены на гарнир, политой соусом.
Консистенция: мягкая , нежная, сочная
Цвет: соответствует запеченным изделиям и соусом молочного цвета.
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из котлетной массы

Технологическая карта 11

Наименование: Ёжики из говядины.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	122	85				
Рис	г	13	13				
Яйцо куриное	г	1/8	5				
Лук репчатый	г	7	5				
Масло сливочное	г	5	5				
Масло растительное	г	7	7				
Соль	г	0,2	0,2				
Мука пшеничная	г	2	2				
Выход	**г**	**-**	**90/20**	**16**	**5,9**	**11,9**	**164,7**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Мясо промыть, просушить, пропустить через мясорубку. Рис промыть, отварить до полуготовности. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле. Смешать фарш, рис, лук, яйцо, соль. Тщательно перемешать до однородности. Сформировать шарики диаметром 4-5 см, выложить на смазанный растительным маслом противень, залить горячей водой на 2/3 готовить в духовке при температуре 180° 25-30 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), Л (лактоза), МП (молочный продукт), Г (глютен).

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	39,2	**0,2**	**0,5**	**0,8**	**1,0**	**0,5**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**4,1**	**0,2**	**11,4**	**0,9**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	31,2	**111,3**	**17,2**	**201,1**	**1,4**	**0**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: ёжики круглой формы выложены на гарнир, политой соусом.
Консистенция: мягкая , нежная, сочная
Цвет: соответствует запеченным изделиям и соусом молочного цвета.
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из котлетной массы

Технологическая карта 12

Наименование: Ёжики из говядины.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	132	90				
Рис	г	15	15				
Яйцо куриное	г	1/8	5				
Лук репчатый	г	9	7				
Масло сливочное	г	5	5				
Масло растительное	г	7	7				
Соль	г	0,2	0,2				
Мука пшеничная	г	2	2				
Выход	**г**	**-**	**100/20**	**19,5**	**6,4**	**20,1**	**216,0**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Мясо промыть, просушить, пропустить через мясорубку. Рис промыть, отварить до полуготовности. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле. Смешать фарш, рис, лук, яйцо, соль. Тщательно перемешать до однородности. Сформировать шарики диаметром 4-5 см, выложить на смазанный растительным маслом противень, залить горячей водой на 2/3 готовить в духовке при температуре 180° 25-30 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), Л (лактоза), МП (молочный продукт), Г (глютен).

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	44,2	**0,2**	**0,5**	**0,9**	**1,2**	**0,6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**4,5**	**0,2**	**13,6**	**1**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	38	**133,3**	**20**	**248,7**	**1,6**	**0**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: ёжики круглой формы выложены на гарнир, политой соусом.
Консистенция: мягкая , нежная, сочная
Цвет: соответствует запеченным изделиям и соусом молочного цвета.
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из котлетной массы

Технологическая карта 13

Наименование: Конина отварная с туздык.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	

Конина	г	100	70				
Лук репчатый	г	4	3				
Морковь	г	4	3				
Соль	г	0,1	0,1				
Лавровый лист	г	0,1	0,1				
Туздык							
Лук репчатый	г	35	28				
Соль	г	0,1	0,1				
Лавровый лист	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**70**	**19,3**	**2,1**	**29,0**	**196,2**

Технология приготовления

Куски конины весом 1,5-2 кг промыть, залить холодной водой, довести до кипения.
Снять пену, добавить соль, специи и варить на медленном огне до готовности (≈ 2–2,5 часа). Добавить подпечённые коренья, соль и варить еще 30 минут. Процедить. Конину нарезать порционно.
Для приготовления туздык лук нарезать кольцами, добавить бульон , соль лавровый лист и варить 5 минут.
Конину полить при отпуске— туздык (бульон с луком и специями).

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	15,2	**0,3**	**0,2**	**0,1**	**1**	**0,2**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**3,6**	**0,2**	**4,2**	**1,7**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	9,9	**138,7**	**18,1**	**232,5**	**4,7**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: мясо хорошо сваренное, сохраняющая форму
Консистенция: плотная, некрошливая
Цвет: темно коричневый, ровный, без следов заветривания.
Вкус и запах- приятные, свойственные конине, с ароматом лука.

Технологическая карта 14

Наименование: Конина отварная с туздык.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Конина	г	136	95				
Лук репчатый	г	5	4				
Морковь	г	5	4				
Соль	г	0,1	0,1				
Лавровый лист	г	0,1	0,1				
Туздык							
Лук репчатый	г	30	22				
Соль	г	0,1	0,1				
Лавровый лист	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**90**	**22,3**	**2,4**	**1,4**	**116,4**

Технология приготовления

Куски конины весом 1,5-2 кг промыть, залить холодной водой, довести до кипения.
Снять пену, добавить соль, специи и варить на медленном огне до готовности (≈ 2–2,5 часа). Добавить подпечённые коренья, соль и варить еще 30 минут. Процедить. Конину нарезать порционно.
Для приготовления туздык лук нарезать кольцами, добавить бульон , соль лавровый лист и варить 5 минут.
Конину полить при отпуске— туздык (бульон с луком и специями).

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	18,9	**0,3**	**0,3**	**0,2**	**0,9**	**0,3**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**4,4**	**0,2**	**4,7**	**2,1**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	13,2	**158,6**	**30,1**	**268,5**	**5,7**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: мясо хорошо сваренное, сохраняющая форму
Консистенция: плотная, некрошливая
Цвет: темно коричневый, ровный, без следов заветривания.
Вкус и запах- приятные, свойственные конине, с ароматом лука.

Технологическая карта 15

Наименование: Конина отварная с туздык.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Конина	г	145	100				
Лук репчатый	г	6	5				
Морковь	г	6	5				
Соль	г	0,1	0,1				
Лавровый лист	г	0,1	0,1				
Туздык							
Лук репчатый	г	32	26				
Соль	г	0,1	0,1				
Лавровый лист	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**100**	**24,1**	**2,6**	**1,6**	**126,2**

Технология приготовления

Куски конины весом 1,5-2 кг промыть, залить холодной водой, довести до кипения.
Снять пену, добавить соль, специи и варить на медленном огне до готовности (≈ 2–2,5 часа). Добавить подпечённые коренья, соль и варить еще 30 минут. Процедить. Конину нарезать порционно.
Для приготовления туздык лук нарезать кольцами, добавить бульон , соль лавровый лист и варить 5 минут.
Конину полить при отпуске— туздык (бульон с луком и специями).

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	21,5	**0,4**	**0,3**	**0,2**	**1,6**	**0,3**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,2**	**5**	**0,3**	**6**	**2,4**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	15	**197**	**126,4**	**330,8**	**6,7**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: мясо хорошо сваренное, сохраняющая форму
Консистенция: плотная, некрошливая
Цвет: темно коричневый, ровный, без следов заветривания.
Вкус и запах- приятные, свойственные конине, с ароматом лука.

Технологическая карта 16

Наименование: Ленивые голубцы с говядиной

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	108	75				
Капуста белокочанная	г	163	130				
Рис	г	15	15				
Морковь	г	25	18				
Лук репчатый	г	21	18				
Сметана	г	10	10				
Масло растительное	г	3	3				
Томат-паста	г	5	5				
Мука	г	2	2				
Соль	г	0,2	0,2				
Масло сливочное	г	5	5				
Выход	г	-	**200**	**15,1**	**5,7**	**13,3**	**164,9**

Технология приготовления.

Мясо дважды пропустить через мясорубку. При повторном измельчении добавить нашинкованную свежую белокочанную капусту и нашинкованную морковь. В подготовленный в мясо-капустный фарш положить мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешать. Из полученной массы сформовать ленивые голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы выложить на смазанный маслом противень, залить соусом и запекать в жарочном шкафу 15-20 мин.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	239,7	**0,1**	**2**	**99,8**	**43**	**3,2**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**4,1**	**0,3**	**32,3**	**0,8**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	49,8	**123,3**	**27**	**449,9**	**2**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: характерный для входящих ингредиентов

Вкус и запах- тушеной свежей капусты, мяса, риса с привкусом и ароматом пассированного лука

Технологическая карта 17

Наименование: Ленивые голубцы с говядиной

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	122	85				

Капуста белокочанная	г	179	140				
Рис	г	17	17				
Морковь	г	28	21				
Лук репчатый	г	23	19				
Сметана	г	11	11				
Масло растительное	г	4	4				
Томат-паста	г	6	6				
Мука	г	3	3				
Соль	г	0,3	0,3				
Масло сливочное	г	7	7				
Выход	г	-	**220**	**18,5**	**7,1**	**16,3**	**203,1**

Технология приготовления.

Мясо дважды пропустить через мясорубку. При повторном измельчении добавить нашинкованную свежую белокочанную капусту и нашинкованную морковь. В подготовленный в мясо-капустный фарш положить мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешать. Из полученной массы сформовать ленивые голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы выложить на смазанный маслом противень, залить соусом и запекать в жарочном шкафу 15-20 мин.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	281	**0,1**	**2,5**	**130,2**	**56**	**4,1**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**5**	**0,4**	**40,1**	**1**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	66,3	**152,7**	**33,4**	**559,7**	**2,5**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов

Вкус и запах- тушеной свежей капусты, мяса, риса с привкусом и ароматом пассированного лука

Технологическая карта 18

Наименование: Ленивые голубцы с говядиной

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	132	90				
Капуста белокочанная	г	204	155				
Рис	г	19	19				
Морковь	г	31	23				
Лук репчатый	г	26	21				
Сметана	г	13	13				
Масло растительное	г	5	5				
Томат-паста	г	7	7				
Мука	г	4	4				
Соль	г	0,4	0,4				
Масло сливочное	г	9	9				
Выход	г	-	**250**	**20,8**	**8,4**	**19,0**	**234,8**

Технология приготовления.

Мясо дважды пропустить через мясорубку. При повторном измельчении добавить нашинкованную свежую белокочанную капусту и нашинкованную морковь. В подготовленный в мясо-капустный фарш положить мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешать. Из полученной массы сформовать ленивые голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы выложить на смазанный маслом противень, залить соусом и запекать в жарочном шкафу 15-20 мин.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	320,8	**0,1**	**3**	**153,8**	**68,5**	**4,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	**0,2**	**9**	**0,8**	**48,5**	**1,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	75,8	**222,9**	**44,7**	**760,4**	**2,8**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- тушеной свежей капусты, мяса, риса с привкусом и ароматом пассированного лука

Технологическая карта 19

Наименование: Митболы из говядины.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	108	75				
Хлеб пшеничный	г	7	7				
Масло растительное	г	3	3				
Молоко	г	8	8				
Яйцо куриное	г	1/8	5				
Лук репчатый	г	7	5				
Масло сливочное	г	3	3				
Мука	г	3	3				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**70**	**15,9**	**5**	**3,7**	**123,4**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Хлеб замочить в молоке и отжать. Мясо вместе с хлебом и репчатым луком перемолоть через мясорубку, добавить соль и перемешать, соединить с обработанным яйцом, сливочным маслом и отбить. Из готовой котлетной массы разделать изделия в форме шара, панировать в муке, сложить на смазанный растительным маслом лист и запечь в жарочном шкафу до готовности. Перед отпуском полить соусом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Я (яйцо), (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	22,6	**0,1**	**1,7**	**0,7**	**0,3**	**0,3**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**5,2**	**0,2**	**10,4**	**1,1**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	9,4	**122,1**	**17**	**230,2**	**1,9**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: форма митбола – круглые шарики

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: светло-коричневый

Вкус- в меру соленый, мясной и овощей

Запах- свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта 20

Наименование: Митболы из говядины.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	122	85				
Хлеб	г	12	12				

пшеничный							
Масло растительное	г	3	3				
Молоко	г	10	10				
Яйца куриное	г	1/8	5				
Лук репчатый	г	12	10				
Масло сливочное	г	4	4				
Мука	г	6	6				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**90**	**18,3**	**6,4**	**6,3**	**156,0**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Хлеб замочить в молоке и отжать. Мясо вместе с хлебом и репчатым луком перемолоть через мясорубку, добавить соль и перемешать, соединить с обработанным яйцом, сливочным маслом и отбить. Из готовой котлетной массы разделать изделия в форме шара, панировать в муке, сложить на смазанный растительным маслом лист и запечь в жарочном шкафу до готовности. Перед отпуском полить соусом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Я (яйцо), (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	24,3	**0,1**	**2,4**	**0,9**	**0,5**	**0,5**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**5,,9**	**0,3**	**12**	**1,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	8,3	**140,8**	**20,3**	**269,4**	**2,2**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: форма митбола – круглые шарики
Консистенция: сочная, пышная, однородная
Цвет: светло-коричневый
Вкус- в меру соленый, мясной и овощей
Запах- свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта 21

Наименование: Митболы из говядины.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	132	90				
Хлеб пшеничный	г	15	15				
Масло растительное	г	3	3				
Молоко	г	12	12				
Яйца куриное	г	1/8	5				
Лук репчатый	г	15	12				
Масло сливочное	г	5	5				
Мука	г	9	9				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**100**	**20,5**	**6,8**	**7,9**	**174,8**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Хлеб замочить в молоке и отжать. Мясо вместе с хлебом и репчатым луком перемолоть через мясорубку, добавить соль и перемешать, соединить с обработанным яйцом, сливочным маслом и отбить. Из готовой котлетной массы разделать изделия в форме шара, панировать в муке, сложить на смазанный растительным маслом лист и запечь в жарочном шкафу до готовности. Перед отпуском полить соусом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : Я (яйцо), (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	25,9	**0,1**	**2,5**	**1**	**0,6**	**0,6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**6,6**	**0,3**	**13,3**	**1,4**

Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	9,4	**157,4**	**23**	**303,3**	**2,4**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: форма митбола – круглые шарики
Консистенция: сочная, пышная, однородная
Цвет: светло-коричневый
Вкус- в меру соленый, мясной и овощей
Запах- свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта 22

Наименование: Плов из говядины.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	109	75				
Рис	г	65	65				
Морковь	г	35	25				
Масло растительное	г	10	10				
Лук репчатый	г	25	20				
Вода	г	150	150				
Соль	г	0,5	0,5				
Лавровый лист	г	0,01	0,01				
Выход	**г**		**200**	**19,6**	**5,7**	**40,4**	**291,3**

Технология приготовления

Рис перебрать, промыть, замочить на 1,5-2 часа в подсоленной воде. Мясо нарезать кубиками, обжарить на растительном масле до золотистой корочки, затем добавить нарезанный соломкой лук, морковь, соль воду, лавовый лист и тушить 15-20 минут. Ровным слоем по всей поверхности котла выложить рис и варить до полного

поглощения воды, затем рис перемешать, закрыть крышкой и довести до готовности в течении 30-40 минут

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	226,2	**0**	**2,5**	**2,2**	**4,6**	**1,8**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**5,5**	**0,3**	**16,1**	**1**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	21,7	**153,5**	**31,6**	**294,4**	**2,7**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид и консистенция: рассыпчатая, не слипшаяся
Цвет: светло-желтый.
Вкус- характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, риса и овощей

Технологическая карта 23

Наименование: Плов из говядины.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	114	80				
Крупа рисовая	г	75	75				
Морковь	г	36	27				
Масло растительное	г	10	10				
Лук репчатый	г	27	22				
Вода	г	150	150				

Соль	г	0,5	0,5				
Лавровый лист	г	0,01	0,01				
Выход	**г**		**220**	**21,5**	**6,89**	**44,5**	**326,1**

Технология приготовления

Рис перебрать, промыть, замочить на 1,5-2 часа в подсоленной воде. Мясо нарезать кубиками, обжарить на растительном масле до золотистой корочки, затем добавить нарезанный соломкой лук, морковь, соль воду, лавовый лист и тушить 15-20 минут. Ровным слоем по всей поверхности котла выложить рис и варить до полного поглощения воды, затем рис перемешать, закрыть крышкой и довести до готовности в течении 30-40 минут

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	259,6	**0**	**3,1**	**2,7**	**4,9**	**1,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**6**	**0,3**	**17,1**	**1,1**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	22,7	**168,5**	**34,6**	**321,8**	**2,9**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид и консистенция: рассыпчатая, не слипшаяся
Цвет: светло-желтый.
Вкус- характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, риса и овощей

Технологическая карта 24

Наименование: Плов из говядины.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	118	88				
Крупа рисовая	г	85	85				
Морковь	г	40	30				
Масло растительное	г	10	10				
Лук репчатый	г	30	24				
Вода	г	200	200				
Соль	г	0,9	0,9				
Лавровый лист	г	0,01	0,01				
Выход	**г**		**250**	**23**	**8,1**	**56,2**	**389,7**

Технология приготовления

Рис перебрать, промыть, замочить на 1,5-2 часа в подсоленной воде. Мясо нарезать кубиками, обжарить на растительном масле до золотистой корочки, затем добавить нарезанный соломкой лук, морковь, соль воду, лавовый лист и тушить 15-20 минут. Ровным слоем по всей поверхности котла выложить рис и варить до полного поглощения воды, затем рис перемешать, закрыть крышкой и довести до готовности в течении 30-40 минут

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	270,7	**0**	**3,7**	**3**	**4,9**	**2**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**6,3**	**0,3**	**19,6**	**1,1**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	24,7	**183,5**	**38,7**	**342,8**	**3,,1**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид и консистенция: рассыпчатая, не слипшаяся
Цвет: светло-желтый.
Вкус- характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, риса и овощей

Технологическая карта 25

Наименование: Ёжики куриные.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	75	65				
Рис	г	10	10				
Яйцо куриное	г	1/8	5				
Лук репчатый	г	10	8				
Масло сливочное	г	3	3				
Масло растительное	г	7	7				
Соль	г	0,3	0,3				
Мука пшеничная	г	2	2				
Выход	**г**	**-**	**70**	**12,7**	**4,4**	**8**	**141,1**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Филе куриное промыть, просушить, пропустить через мясорубку. Рис промыть, отварить до полуготовности. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле. Смешать фарш, рис, лук, яйцо, соль. Тщательно перемешать до однородности. Запанировать в муке. Сформировать шарики диаметром 4-5 см, выложить на смазанный растительным маслом противень, залить горячей водой на 2/3 готовить в духовке при температуре 180° 25-30 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	14	**0**	**3,9**	**0,5**	**0,2**	**0,3**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**7,9**	**0,3**	**6**	**0,2**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	9	**119,4**	**17,4**	**152,5**	**0,7**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин мягкой корочкой,
Консистенция: в меру плотная , однородная, сочная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе- светло -серый
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из курицы

Технологическая карта 26

Наименование: Ёжики куриные.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	85	75				
Рис	г	13	13				
Яйцо куриное	г	1/8	5				
Лук репчатый	г	20	18				
Масло сливочное	г	3	3				
Масло растительное	г	7	7				
Соль	г	0,3	0,3				
Мука пшеничная	г	2	2				
Выход	**г**	**-**	**90**	**18,5**	**5,6**	**10,4**	**167,1**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Филе куриное промыть, просушить, пропустить через мясорубку. Рис промыть, отварить до полуготовности. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле. Смешать фарш, рис, лук, яйцо, соль. Тщательно перемешать до однородности. Запанировать в муке. Сформировать шарики диаметром 4-5 см, выложить на смазанный растительным маслом противень, залить горячей водой на 2/3 готовить в духовке при температуре 180° 25-30 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	20,3	**0**	**4,2**	**0,5**	**0,3**	**0,4**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**11,5**	**0,4**	**8,5**	**0,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	12,4	**171,7**	**24,7**	**219**	**0,9**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин мягкой корочкой,
Консистенция: в меру плотная , однородная, сочная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе- светло -серый
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из курицы

Технологическая карта 27

Наименование: Ёжики куриные.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	

Филе куриное	г	95	85				
Рис	г	17	17				
Яйцо куриное	г	1/8	5				
Лук репчатый	г	28	23				
Масло сливочное	г	3	3				
Масло растительное	г	7	7				
Соль	г	0,3	0,3				
Мука пшеничная	г	4	4				
Выход	**г**	**-**	**100**	**19,7**	**5,7**	**12,1**	**179,1**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Филе куриное промыть, просушить, пропустить через мясорубку. Рис промыть, отварить до полуготовности. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле. Смешать фарш, рис, лук, яйцо, соль. Тщательно перемешать до однородности. Запанировать в муке. Сформировать шарики диаметром 4-5 см, выложить на смазанный растительным маслом противень, залить горячей водой на 2/3 готовить в духовке при температуре 180° 25-30 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	22,3	**0**	**4,3**	**0,7**	**0,5**	**0,5**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**13,5**	**0,5**	**10,7**	**0,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	16,8	**192**	**26,9**	**223**	**0,9**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин мягкой корочкой,
Консистенция: в меру плотная , однородная, сочная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе- светло -серый
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из курицы

Технологическая карта 28

Наименование: Курица в сметанном соусе.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	94	83				
Лук репчатый	г	10	8				
Масло сливочное	г	3	3				
Масло растительное	г	2	2				
Мука 1 сорт	г	3	3				
Сметана	г	14	14				
Вода	г	20	20				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**70**	**21,3**	**4,8**	**2,4**	**138,0**

Технология приготовления

Куриное филе нарезать на кусочки. Лук очистить, нарезать мелко. В разогретой с растительным маслом сковороде слегка обжарить до светлой корочки. Охлажденную пассерованную муку развести небольшим количеством воды, соединить со сметаной, сливочным маслом, посолить, перемешать. Залить соусом курицу, накрыть крышкой и тушить 15-20 минут до загустения соуса и готовности курицы.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) – глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	72,3	**0,7**	**0,4**	**0,1**	**0,1**	**0,1**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**13,4**	**0,5**	**9,1**	**0,4**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	21,4	**194,3**	**25,4**	**248,7**	**1**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: кусочки курицы целые, не разваренные, в соусе.
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму.
Цвет: белый с желтоватым оттенком .
Вкус и запах: тушенного мяса птицы и вкуса сметаны, без порочащих признаков.

Технологическая карта 29

Наименование: Курица в сметанном соусе.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	120	106				
Лук репчатый	г	13	10				
Масло сливочное	г	5	5				
Масло растительное	г	2	2				
Мука 1 сорт	г	5	5				
Сметана	г	18	18				
Вода	г	20	20				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**90**	**24,5**	**7**	**4**	**174,4**

Технология приготовления

Куриное филе нарезать на кусочки. Лук очистить, нарезать мелко. В разогретой с растительным маслом сковороде слегка обжарить до светлой корочки. Охлажденную пассерованную муку развести небольшим количеством воды, соединить со сметаной, сливочным маслом, посолить, перемешать. Залить соусом курицу, накрыть крышкой и тушить 15-20 минут до загустения соуса и готовности курицы.
Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) – глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	83,3	**0,1**	**0,4**	**0,3**	**0,1**	**0,1**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**15,3**	**0,5**	**10,6**	**0,4**

Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	25,5	**223,2**	**23,9**	**287,1**	**1,2**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: кусочки курицы целые, не разваренные, в соусе.
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму.
Цвет: белый с желтоватым оттенком .
Вкус и запах: тушенного мяса птицы и вкуса сметаны, без порочащих признаков.

Технологическая карта 30

Наименование: Курица в сметанном соусе.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	134	119				
Лук репчатый	г	14	11				
Масло сливочное	г	5	5				
Масло растительное	г	2	2				
Мука 1 сорт	г	5	5				
Сметана	г	20	20				
Вода	г	20	20				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**100**	**26,2**	**5,9**	**4,0**	**173,9**

Технология приготовления

Куриное филе нарезать на кусочки. Лук очистить, нарезать мелко. В разогретой с растительным маслом сковороде слегка обжарить до светлой корочки. Охлажденную пассерованную муку развести небольшим количеством воды, соединить со сметаной, сливочным маслом, посолить, перемешать. Залить соусом курицу, накрыть крышкой и тушить 15-20 минут до загустения соуса и готовности курицы.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) – глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	93,2	**0,1**	**0,44**	**0,3**	**0,1**	**0,1**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**16,4**	**0,6**	**10,2**	**0,4**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	25,9	**237,5**	**31**	**306,6**	**1,3**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: кусочки курицы целые, не разваренные, в соусе.
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму.
Цвет: белый с желтоватым оттенком .
Вкус и запах: тушенного мяса птицы и вкуса сметаны, без порочащих признаков.

Технологическая карта 32

Наименование: Фишболы из минтая.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе минтая	г	88	76				
Хлеб пшеничный	г	6	6				
Масло растительное	г	2	2				
Молоко	г	8	8				
Яйцо куриное	г	1/5	8				
Лук репчатый	г	4	3,4				
Масло сливочное	г	3	3				

Мука	г	3	3				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**70**	**11,4**	**1,3**	**9,8**	**151,3**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Хлеб замочить в молоке и отжать. Мякоть рыбы вместе с хлебом и репчатым луком перемолоть через мясорубку, добавить соль и перемешать, соединить с обработанным яйцом и сливочным маслом и отбить. Из готовой котлетной массы разделать изделия в форме шара, панировать в муке, сложить на смазанный растительным маслом лист и запечь в жарочном шкафу до готовности. Перед отпуском полить соусом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (Г) - глютен. (Р) рыба

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	12,8	**0,2**	**0,9**	**2,7**	**0,7**	**0,8**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,2**	**3,5**	**0,1**	**8, 5**	**0,8**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	37,5	**132,3**	**30,1**	**245,5**	**0,6**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: изделия в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная
Цвет: срез от белого до серого
Вкус и запах- тушеной рыбы с ароматом лука

Технологическая карта 33

Наименование: Фишболы из минтая.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе минтая	г	110	96,6				
Хлеб пшеничный	г	8	8				
Масло растительное	г	2	2				
Молоко	г	10	10				
Яйцо куриное	г	1/5	8				
Лук репчатый	г	5	4,2				
Масло сливочное	г	3	3				
Мука	г	3	3				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**90**	**15,5**	**1,3**	**11,5**	**185,2**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Хлеб замочить в молоке и отжать. Мякоть рыбы вместе с хлебом и репчатым луком перемолоть через мясорубку, добавить соль и перемешать, соединить с обработанным яйцом и сливочным маслом и отбить. Из готовой котлетной массы разделать изделия в форме шара, панировать в муке, сложить на смазанный растительным маслом лист и запечь в жарочном шкафу до готовности. Перед отпуском полить соусом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (Г) - глютен. (Р) рыба

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	13	**0,3**	**1,3**	**2,7**	**1**	**0,8**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**

	0,1	**0,2**	**4,6**	**0,2**	**15,7**	**1,2**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	51,4	**173**	**42,4**	**33,5**	**0,8**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: изделия в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная
Цвет: срез от белого до серого
Вкус и запах- тушеной рыбы с ароматом лука

Технологическая карта 33

Наименование: Фишболы из минтая.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе минтая	г	122	107,4				
Хлеб пшеничный	г	10	10				
Масло растительное	г	2	2				
Молоко	г	15	15				
Яйцо куриное	г	1/4	10				
Лук репчатый	г	5	4,2				
Масло сливочное	г	3	3				
Мука	г	3	3				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**100**	**17,1**	**2**	**15,1**	**253,4**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Хлеб замочить в молоке и отжать. Мякоть рыбы вместе с хлебом и репчатым луком перемолоть через мясорубку,

добавить соль и перемешать, соединить с обработанным яйцом и сливочным маслом и отбить. Из готовой котлетной массы разделать изделия в форме шара, панировать в муке, сложить на смазанный растительным маслом лист и запечь в жарочном шкафу до готовности. Перед отпуском полить соусом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (Г) - глютен. (Р) рыба

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	18	**0,3**	**1,4**	**4,1**	**1,1**	**1,1**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	**0,2**	**5,2**	**0,2**	**21,2**	**1,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	56,6	**198,5**	**45,3**	**369,7**	**0,9**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: изделия в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная
Цвет: срез от белого до серого
Вкус и запах- тушеной рыбы с ароматом лука

Технологическая карта 34

Наименование: Каштаны рыбные.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе минтая	г	80	63				
Хлеб пшеничный	г	15	15				
Масло растительное	г	2	2				
Молоко	г	20	20				
Яйцо куриное	г	1/4	10				

Лук репчатый	г	20	16				
Масло сливочное	г	3	3				
Сухари панировочные	г	4	4				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**70**	**10,1**	**1,6**	**9,3**	**91,7**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Хлеб замочить в молоке и отжать. Мякоть рыбы вместе с хлебом и репчатым луком перемолоть через мясорубку, добавить соль, сливочное масло и перемешать, соединить с яйцом и отбить. Из готовой котлетной массы разделать изделия в форме шара, панировать в сухарях, сложить на смазанный растительным маслом лист и запечь в жарочном шкафу до готовности. Перед отпуском полить соусом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (Г) - глютен. (Р) рыба

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	34,2	**0,1**	**0,6**	**1,9**	**1**	**0,6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**2,6**	**0,1**	**8,2**	**0,7**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	48,1	**107,2**	**26,1**	**213,97**	**0,4**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин мягкой корочкой,
Консистенция: в меру плотная , однородная, сочная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе- светло -серый, соус молочной
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из рыбы

Технологическая карта 35

Наименование: Каштаны рыбные.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе минтая	г	102	81				
Хлеб пшеничный	г	15	15				
Масло растительное	г	2	2				
Молоко	г	20	20				
Яйцо куриное	г	1/4	10				
Лук репчатый	г	25	20				
Масло сливочное	г	4	4				
Сухари панировочные	г	6	6				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**90**	**13,3**	**1,7**	**12,3**	**117,9**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Хлеб замочить в молоке и отжать. Мякоть рыбы вместе с хлебом и репчатым луком перемолоть через мясорубку, добавить соль, сливочное масло и перемешать, соединить с яйцом и отбить. Из готовой котлетной массы разделать изделия в форме шара, панировать в сухарях, сложить на смазанный растительным маслом лист и запечь в жарочном шкафу до готовности. Перед отпуском полить соусом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (Г) - глютен. (Р) рыба

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	34,7	**0,1**	**0,9**	**2,4**	**1,2**	**0,8**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**3,5**	**0,1**	**10,2**	**0,9**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	58	**141,3**	**34,9**	**258,5**	**0,5**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин мягкой корочкой,
Консистенция: в меру плотная , однородная, сочная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе- светло -серый, соус молочной
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из рыбы

Технологическая карта 36

Наименование: Каштаны рыбные.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе минтая	г	113	90				
Хлеб пшеничный	г	15	15				
Масло растительное	г	2	2				
Молоко	г	20	20				
Яйцо куриное	г	1/4	10				
Лук репчатый	г	30	25				
Масло сливочное	г	5	5				
Сухари панировочные	г	8	8				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**100**	**15,2**	**1,8**	**13,2**	**130,1**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Хлеб замочить в молоке и отжать. Мякоть рыбы вместе с хлебом и репчатым луком перемолоть через мясорубку, добавить соль, сливочное масло и перемешать, соединить с яйцом и отбить. Из готовой котлетной массы разделать изделия в форме шара, панировать в сухарях, сложить на смазанный растительным маслом лист и запечь в жарочном шкафу до готовности. Перед отпуском полить соусом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (я) яйца; (Г) - глютен. (Р) рыба

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	35,3	**0,3**	**1,6**	**2,4**	**1,3**	**0,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**3,9**	**0,2**	**10,2**	**0,9**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	61,8	**151,1**	**37,2**	**296,3**	**0,6**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: изделия круглой формы, без трещин мягкой корочкой,
Консистенция: в меру плотная , однородная, сочная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе- светло -серый, соус молочной
Вкус и запах: приятные, присущие блюду из рыбы

Технологическая карта 37

Наименование: Рыбные палочки запечённые.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе минтая	г	85	70				

Хлеб пшеничный	г	6	6				
Молоко 2,5 %	г	8	8				
Мука 1 сорт	г	3	3				
Соль	г	0,1	0,1				
Яйцо куриное	г	1/2	20				
Сухари панировочные	г	4	4				
Масло сливочное	г	3	3				
Масло растительное	г	2	2				
Выход	г	-	**70**	**10,5**	**2,9**	**5,5**	**103,4**

Технология приготовления.

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Филе разморозить на воздухе при температуре 8-15°С. Промыть в холодной проточной воде. Подготовленное филе нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке и отжатый хлеб, посолить, панировать в яйце, затем в сухарях смешанных с мукой, сформировать в виде палочек 2-3 на порцию. Уложить на смазанный маслом противень, спрыснуть растопленным сливочным маслом. Запекать в жарочным шкафу при температуре 200-220° в течение 10-15минут или пароконвектомате 15- 18 минут до готовности.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	34,8	**0,3**	**1,1**	**2,4**	**0,6**	**0,2**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,2**	**3,6**	**0,1**	**10,1**	**1**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	45,9	**141,6**	**32,1**	**262,1**	**0,6**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: изделия сохранили свою форму, без трещин
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная
Цвет: белый с серым оттенком
Вкус и запах- запеченной рыбы, не допускается привкус кислого хлеба

Технологическая карта 38

Наименование: Рыбные палочки запечённые.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе минтая	г	110	90				
Хлеб пшеничный	г	7	7				
Молоко 2,5%	г	10	10				
Мука 1 сорт	г	6	6				
Соль	г	0,2	0,2				
Яйцо куриное	г	1/2	20				
Сухари панировочные	г	7	7				
Масло сливочное	г	4	4				
Масло растительное	г	2	2				
Выход	г	-	**90**	**12,5**	**3,8**	**6,5**	**115,4**

Технология приготовления.

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Филе разморозить на воздухе при температуре 8-15°С. Промыть в холодной проточной воде. Подготовленное филе нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке и отжатый хлеб, посолить, панировать в яйце, затем в сухарях смешанных с мукой, сформировать в виде палочек 2-3 на порцию. Уложить на смазанный маслом противень, спрыснуть растопленным сливочным маслом. Запекать в жарочным шкафу при температуре 200-220° в течение 10-15минут или пароконвектомате 15- 18 минут до готовности.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	38,3	**0,4**	**1,3**	**2,8**	**0,7**	**0,3**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**

	0,1	**0,2**	**4**	**0,1**	**13,2**	**1,1**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	51,9	**162,6**	**373,2**	**301,3**	**0,6**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: изделия сохранили свою форму, без трещин
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная
Цвет: белый с серым оттенком
Вкус и запах- запеченной рыбы, не допускается привкус кислого хлеба

Технологическая карта 39

Наименование: Рыбные палочки запечённые.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе минтая	г	122	100				
Хлеб пшеничный	г	9	9				
Молоко 2,5%	г	12	12				
Мука 1 сорт	г	9	9				
Соль	г	0,2	0,2				
Яйцо куриное	г	1/2	20				
Сухари панировочные	г	9	9				
Масло сливочное	г	5	5				
Масло растительное	г	2	2				
Выход	г	-	**100**	**15,6**	**4,2**	**7,8**	**137,4**

Технология приготовления.

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Филе разморозить на воздухе при температуре 8-15°С. Промыть в холодной проточной воде. Подготовленное филе нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в

молоке и отжатый хлеб, посолить, панировать в яйце, затем в сухарях смешанных с мукой, сформировать в виде палочек 2-3 на порцию. Уложить на смазанный маслом противень, спрыснуть растопленным сливочным маслом. Запекать в жарочным шкафу при температуре 200-220° в течение 10-15минут или пароконвектомате 15- 18 минут до готовности.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	47,1	**0,5**	**1,4**	**3,2**	**0,8**	**0,4**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,3**	**4,6**	**0,2**	**16,7**	**1,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	67,6	**185,5**	**42,4**	**340,9**	**0,7**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: изделия сохранили свою форму, без трещин
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная
Цвет: белый с серым оттенком
Вкус и запах- запеченной рыбы, не допускается привкус кислого хлеба

Технологическая карта 40

Наименование: Тефтели рыбные.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе минтая	г	85	70				
Рис	г	10	10				
Яйцо куриное	г	1/8	5				
Лук репчатый	г	6	5				
Масло сливочное	г	3	3				
Масло растительное	г	7	7				

Соль	г	0,1	0,1				
Мука	г	2	2				
Выход	**г**	**-**	**70**	**10,6**	**2,5**	**7,8**	**101,6**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Филе рыбы промыть, просушить, пропустить через мясорубку. Рис промыть, отварить до полуготовности. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле. Смешать фарш, рис, лук, яйцо, соль. Тщательно перемешать до однородности. Сформировать шарики диаметром 4-5 см, запанировать в муке, выложить в противень, залить горячей водой на 2/3 готовить в духовке при температуре 180° 25-30 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	92,8	**1**	**1**	**3,9**	**0,4**	**0,2**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	**0,2**	**3,6**	**0,1**	**26,2**	**1,8**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	75,9	**142,3**	**46,5**	**381,7**	**1,2**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: изделия в форме шарика
Консистенция: мягкая , нежная, сочная
Цвет: корочка румяная, срез светло-серый, фарш по цвету соответствует продуктам, из которых он приготовлен
Вкус и запах- свойственные рыбной котлетной массе, привкус рыбы.

Технологическая карта 41

Наименование: Тефтели рыбные.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе минтая	г	110	90				
Рис	г	13	13				
Яйцо куриное	г	1/8	5				
Лук репчатый	г	7	5				
Масло сливочное	г	5	5				
Масло растительное	г	7	7				
Соль	г	0,2	0,2				
Мука	г	2	2				
Выход	**г**	**-**	**90**	**11,6**	**2,7**	**11**	**120,1**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Филе рыбы промыть, просушить, пропустить через мясорубку. Рис промыть, отварить до полуготовности. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле. Смешать фарш, рис, лук, яйцо, соль. Тщательно перемешать до однородности. Сформировать шарики диаметром 4-5 см, запанировать в муке, выложить в противень, залить горячей водой на 2/3 готовить в духовке при температуре 180° 25-30 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	122,8	**1,1**	**2,2**	**5,1**	**0,6**	**0,3**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	**0,3**	**5,1**	**0,2**	**31,2**	**1,8**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	90,1	**222,3**	**46,5**	**401,2**	**1,2**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: изделия в форме шарика
Консистенция: мягкая , нежная, сочная
Цвет: корочка румяная, срез светло-серый, фарш по цвету соответствует продуктам, из которых он приготовлен
Вкус и запах- свойственные рыбной котлетной массе, привкус рыбы.

Технологическая карта 42

Наименование: Тефтели рыбные.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе минтая	г	122	100				
Рис	г	15	15				
Яйцо куриное	г	1/8	5				
Лук репчатый	г	9	7				
Масло сливочное	г	5	5				
Масло растительное	г	7	7				
Соль	г	0,2	0,2				
Мука	г	2	2				
Выход	**г**	**-**	**100**	**12,2**	**2,7**	**13,3**	**133,2**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Филе рыбы промыть, просушить, пропустить через мясорубку. Рис промыть, отварить до полуготовности. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле. Смешать фарш, рис, лук, яйцо, соль. Тщательно перемешать до однородности. Сформировать шарики диаметром 4-5 см, запанировать в муке, выложить в противень, залить горячей водой на 2/3 готовить в духовке при температуре 180° 25-30 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (МП) молочные продукты; (Г) - глютен. (Р) рыба

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	122,8	**1,2**	**3,4**	**5,9**	**0,8**	**0,3**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	**0,3**	**5,6**	**0,2**	**36,2**	**1,8**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	85,3	**268,3**	**46,5**	**423,2**	**1,2**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: изделия в форме шарика
Консистенция: мягкая , нежная, сочная
Цвет: корочка румяная, срез светло-серый, фарш по цвету соответствует продуктам, из которых он приготовлен
Вкус и запах- свойственные рыбной котлетной массе, привкус рыбы.

Технологическая карта 43

Наименование: Сырне из говядины.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	163	113				
Капуста белокочанная	г	65	50				
Морковь	г	40	30				
Лук репчатый	г	30	25				
Перец болгарский сладкий	г	28	20				
Масло растительное	г	10	10				
Картофель	г	175	100				
Вода	г	50	50				
Соль	г	0,1	0,1				

Укроп зелень	г	2	1				
Лавровый лист	г	0,02	0,02				
Чеснок	г	5	3				
Выход	г	-	**200**	**15,9**	**6,2**	**12,2**	**183,8**

Технология приготовления.

Мясо нарезать соломкой, слегка обжарить без корочки в растительном масле. Морковь, репчатый лук нарезают мелкими кусочками и слегка тушат до полуготовности. Ввести картофель, капусту, перец , влить воду, посолить и тушить под крышкой 25-30 мин до готовности. В конце добавить зелень, рубленный чеснок и лавровый лист.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	370	**0**	**4**	**46,6**	**48,2**	**3**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	**0,1**	**4,9**	**0,4**	**36,3**	**0,9**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	47,8	**127,1**	**32,5**	**566,1**	**2,8**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид и консистенция: компоненты не разваренные, распределены равномерно
Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда
Вкус- приятные, свойственные компонентам, в меру острый, соленый.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса и овощей.

Технологическая карта 44

Наименование: Сырне из говядины .

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	205	145				
Капуста	г	75	55				

белокочанная							
Морковь	г	44	33				
Лук репчатый	г	33	27				
Перец болгарский сладкий	г	31	22				
Масло растительное	г	11	11				
Томат-паста	г	4	4				
Картофель	г	193	110				
Вода	г	50	50				
Соль	г	0,2	0,2				
Укроп зелень	г	3	2				
Лавровый лист	г	0,04	0,04				
Чеснок	г	5	3				
Выход	г	-	**220**	**17,1**	**7,4**	**13,8**	**206,4**

Технология приготовления.

Мясо нарезать соломкой, слегка обжарить без корочки в растительном масле. Морковь, репчатый лук нарезают мелкими кусочками и слегка тушат до полуготовности. Ввести картофель, капусту, перец , влить воду, посолить и тушить под крышкой 25-30 мин до готовности. В конце добавить зелень, рубленный чеснок и лавровый лист.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	374,6	**0**	**4,8**	**55**	**56,4**	**3,4**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	**0,1**	**5,3**	**0,4**	**41,7**	**0,9**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	52,2	**137,6**	**35,,7**	**622,3**	**3**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: компоненты не разваренные, распределены равномерно

Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда

Вкус- приятные, свойственные компонентам, в меру острый, соленый.

Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса и овощей.

Технологическая карта 45

Наименование: Сырне из говядины.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	233	163				
Капуста белокочанная	г	81	63				
Морковь	г	50	38				
Лук репчатый	г	38	31				
Перец болгарский сладкий	г	35	25				
Масло растительное	г	13	13				
Томат-паста	г	4	4				
Картофель	г	218	125				
Вода	г	50	50				
Соль	г	0,3	0,3				
Укроп зелень	г	4,3	3				
Лавровый лист	г	0,04	0,04				
Чеснок	г	5	3				
Выход	г	-	**250**	**21,0**	**8,0**	**15,2**	**236,9**

Технология приготовления.

Мясо нарезать соломкой, слегка обжарить без корочки в растительном масле. Морковь, репчатый лук нарезают мелкими кусочками и слегка тушат до полуготовности. Ввести картофель, капусту, перец , влить воду, посолить и тушить под крышкой 25-30 мин до готовности. В конце добавить зелень, рубленный чеснок и лавровый лист.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	409	**0**	**5,2**	**70**	**65**	**3,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	**0,2**	**6,1**	**0,5**	**47,3**	**1,1**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na

	59	**165,8**	**41,5**	**725,1**	**3,5**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид и консистенция: компоненты не разваренные, распределены равномерно
Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда
Вкус- приятные, свойственные компонентам, в меру острый, соленый.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса и овощей.

Технологическая карта 46

Наименование: Нан салма.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	122	85				
Макаронные изделия	г	52	52				
Морковь	г	40	30				
Лук репчатый	г	30	25				
Перец болгарский сладкий	г	28	20				
Масло растительное	г	5	5				
Томат паста	г	10	10				
Картофель	г	88	50				
Вода	г	50	50				
Соль	г	0,1	0,1				
Укроп зелень	г	2	1				
Лавровый лист	г	0,02	0,02				
Масло сливочное	г	3	3				
Выход	г	-	**200**	**11,1**	**8**	**40,3**	**277,6**

Технология приготовления.

Мясо нарезать соломкой, слегка обжарить без корочки в растительном масле. Овощи нарезать мелкими кусочками и слегка тушить до полуготовности. Макаронные изделия отварить в подсоленной воде, заправить сливочным маслом, поверх готовой лапши полить подливой из мяса и овощей.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Г) - глютен. МП (молочные продукты)

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	166,4	**0**	**3,6**	**2,6**	**10,2**	**1,6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**3**	**0,1**	**14,3**	**0,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	13,1	**73,1**	**16,7**	**235,2**	**1,2**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: компоненты не разваренные, распределены равномерно

Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда

Вкус- приятные, свойственные компонентам, в меру острый, соленый.

Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, теста и овощей

Технологическая карта 47

Наименование: Нан салма.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	132	90				
Макаронные изделия	г	60	60				
Морковь	г	44	33				
Лук репчатый	г	33	27				
Перец	г	31	22				

болгарский							
Масло растительное	г	7	7				
Томат-паста	г	12	12				
Картофель	г	96	55				
Вода	г	50	50				
Соль	г	0,2	0,2				
Укроп зелень	г	3	2				
Лавровый лист	г	0,04	0,04				
Масло сливочное	г	4	4				
Выход	г	-	**220**	**12,7**	**16,8**	**41,1**	**354,3**

Технология приготовления.

Мясо нарезают соломкой, слегка обжаривают без корочки в растительном масле. Овощи нарезают мелкими кусочками и слегка тушат до полуготовности. Макаронные изделия отваривают в подсоленной воде, заправляют сливочным маслом . по верх готовой лапши кладут подливу из мяса и овощей.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Г) - глютен. МП (молочные продукты)

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	228	**0**	**5,9**	**4,5**	**17,3**	**2,7**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**4,5**	**0,2**	**25,3**	**0,6**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	17,2	**110,2**	**23,9**	**358,4**	**2**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид и консистенция: компоненты не разваренные, распределены равномерно
Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда
Вкус- приятные, свойственные компонентам, в меру острый, соленый.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, теста и овощей

Технологическая карта 48

Наименование: Нан салма.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Говядина	г	145	95				
Макаронные изделия	г	65	65				
Морковь	г	50	38				
Лук репчатый	г	38	31				
Перец болгарский	г	35	25				
Масло растительное	г	9	9				
Томат-паста	г	14	14				
Картофель	г	109	62				
Вода	г	50	50				
Соль	г	0,3	0,3				
Укроп зелень	г	4,3	3				
Лавровый лист	г	0,04	0,04				
Масло сливочное	г	5	5				
Выход	г	-	**250**	**13,7**	**12,2**	**51,1**	**377,7**

Технология приготовления.

Мясо нарезают соломкой, слегка обжаривают без корочки в растительном масле. Овощи нарезают мелкими кусочками и слегка тушат до полуготовности. Макаронные изделия отваривают в подсоленной воде, заправляют сливочным маслом . По верх готовой лапши кладут подливу из мяса и овощей.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Г) - глютен. МП (молочные продукты)

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые**

						волокна
	255,8	**0**	**6**	**5,1**	**19,88**	**3**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	**0,1**	**4,9**	**0,2**	**28,6**	**0,7**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	18,6	**120,6**	**26,3**	**397,4**	**2,1**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид и консистенция: компоненты не разваренные, распределены равномерно
Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда
Вкус- приятные, свойственные компонентам, в меру острый, соленый.
Запах- свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, теста и овощей

Технологическая карта 49

Наименование: Чикенболы.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	85	70				
Хлеб пшеничный	г	6	6				
Масло растительное	г	2	2				
Молоко	г	8	8				
Яйцо куриное	г	1/2	20				
Лук репчатый	г	4	3,4				
Масло сливочное	г	3	3				
Мука	г	3	3				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**70**	**18,8**	**3**	**3,8**	**118,6**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Хлеб замочить в молоке и отжать. Куриное филе вместе с хлебом и репчатым луком перемолоть через мясорубку, добавить соль и перемешать, соединить с обработанным яйцом, сливочным маслом и отбить. Из готовой котлетной массы разделать изделия в форме шара, панировать в муке, сложить на смазанный растительным маслом лист и запечь в жарочном шкафу до готовности. Перед отпуском полить соусом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	60,7	**0,5**	**1,1**	**1,5**	**0,1**	**0,5**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**10,1**	**0,3**	**20,3**	**0,5**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	27,8	**177,5**	**21,7**	**210,7**	**1,1**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: чикенболы круглой формы равномерно прожарено, колер золотистый ровный, панировка не отслаивается**.**
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму
Цвет: золотистый, цвет мяса на разрезе – белый или сероватый.
*Вкус и запах: з*апеченного мяса птицы, с ароматом специй, меру острый, соленый, без порочащих признаков**.**

Технологическая карта 50

Наименование: Чикенболы.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	

Филе куриное	г	110	90				
Хлеб пшеничный	г	7	7				
Масло растительное	г	2	2				
Молоко	г	10	10				
Яйцо куриное	г	1/2	20				
Лук репчатый	г	5	4,2				
Масло сливочное	г	4	4				
Мука	г	6	6				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**90**	**21,5**	**4,2**	**6,4**	**150,2**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Хлеб замочить в молоке и отжать. Куриное филе вместе с хлебом и репчатым луком перемолоть через мясорубку, добавить соль и перемешать, соединить с обработанным яйцом, сливочным маслом и отбить. Из готовой котлетной массы разделать изделия в форме шара, панировать в муке, сложить на смазанный растительным маслом лист и запечь в жарочном шкафу до готовности. Перед отпуском полить соусом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	63,7	**0,5**	**1,4**	**1,5**	**0,1**	**0,65**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**11,4**	**0,4**	**22,3**	**0,5**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	30,3	**201,5**	**25,7**	**248,7**	**1,2**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: чикенболы круглой формы равномерно прожарено, колер золотистый ровный, панировка не отслаивается**.**

Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму
Цвет: золотистый, цвет мяса на разрезе – белый или сероватый.
*Вкус и запах: з*апеченного мяса птицы, с ароматом специй, меру острый, соленый, без порочащих признаков**.**

Технологическая карта 51

Наименование: Чикенболы.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	122	100				
Хлеб пшеничный	г	9	9				
Масло растительное	г	2	2				
Молоко	г	12	12				
Яйцо куриное	г	1/2	20				
Лук репчатый	г	5	4,2				
Масло сливочное	г	5	5				
Мука	г	9	9				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**100**	**24,0**	**4,3**	**8**	**167,7**

Технология приготовления

Яйца промыть сначала в 1% растворе, а затем 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 30°. Затем ополоснуть в проточной воде. Хлеб замочить в молоке и отжать. Куриное филе вместе с хлебом и репчатым луком перемолоть через мясорубку, добавить соль и перемешать, соединить с обработанным яйцом, сливочным маслом и отбить. Из готовой котлетной массы разделать изделия в форме шара, панировать в муке, сложить на смазанный растительным маслом лист и запечь в жарочном шкафу до готовности. Перед отпуском полить соусом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (Л) лактоза; (я) яйца; (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	66,9	**0,5**	**1,98**	**1,5**	**0,1**	**0,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**13,5**	**0,5**	**25,3**	**0,6**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	38	**232,4**	**29,9**	**283,5**	**1,4**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: чикенболы круглой формы равномерно прожарено, колер золотистый ровный, панировка не отслаивается**.**
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму
Цвет: золотистый, цвет мяса на разрезе – белый или сероватый.
*Вкус и запах: з*апеченного мяса птицы, с ароматом специй, меру острый, соленый, без порочащих признаков**.**

Технологическая карта 52

Наименование: Куриная грудка с овощами.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	87	70				
Лук репчатый	г	15	12				
Морковь	г	20	15				
Томат паста	г	3	3				
Масло сливочное	г	3	3				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**70**	**17,1**	**2,3**	**1,2**	**102,3**

Технология приготовления

Филе куриной грудки, нарезать на кусочки по 40-50 грамм, обжарить на сливочном масле, добавить томат пасту, слегка обжарить, затем добавить нарезанные кубиками овощи и тушить до готовности.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	280,8	**0,1**	**0,8**	**4,6**	**15,1**	**1**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**11,1**	**0,5**	**22,1**	**0,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	18,7	**165,5**	**25,4**	**313,8**	**1**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: филе и овощи сохраняют форму нарезки.
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму
Цвет: своиственные включенным ингредиентам
Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей
Запах: свойственный мясу птицы, овощей.

Технологическая карта 53

Наименование: Куриная грудка с овощами.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	112	90				
Лук репчатый	г	20	16				
Морковь	г	23	17				
Томат паста	г	3	3				
Масло	г	4	4				

сливочное							
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**90**	**18,1**	**2,6**	**1,3**	**106,3**

Технология приготовления

Филе куриной грудки, нарезать на кусочки по 40-50 грамм, обжарить на сливочном масле, добавить томат пасту, слегка обжарить, затем добавить нарезанные кубиками овощи и тушить до готовности.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	318,1	**0,1**	**0,8**	**5,3**	**19,2**	**1,2**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**11,7**	**0,5**	**24,8**	**0,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	20,5	**175,8**	**27,3**	**343,5**	**1**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: филе и овощи сохраняют форму нарезки.
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму
Цвет: своиственные включенным ингредиентам
Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей
Запах: свойственный мясу птицы, овощей.

Технологическая карта 54

Наименование: Куриная грудка с овощами.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	

Филе куриное	г	125	100				
Лук репчатый	г	25	21				
Морковь	г	25	18				
Томат паста	г	3	3				
Масло сливочное	г	5	5				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**100**	**18,2**	**2,8**	**2,3**	**108,8**

Технология приготовления

Филе куриной грудки, нарезать на кусочки по 40-50 грамм, обжарить на сливочном масле, добавить томат пасту, слегка обжарить, затем добавить нарезанные кубиками овощи и тушить до готовности.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	348	**0,1**	**0,9**	**5,8**	**21,2**	**1,3**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**11,7**	**0,5**	**26,5**	**0,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	21,7	**177,7**	**28,1**	**356,8**	**1,1**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: филе и овощи сохраняют форму нарезки.
Консистенция: мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму
Цвет: своиственные включенным ингредиентам
Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей
Запах: свойственный мясу птицы, овощей.

Технологическая карта 55

Наименование: Паста болоньезе из курицы.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	85	68				
Лук репчатый	г	18	15				
Морковь	г	13	9				
Масло растительное	г	2	2				
Мука пшеничная	г	2	2				
Томатная паста	г	5	5				
Соль	г	0,2	0,2				
Макаронные изделия	г	63	63				
Масло сливочное	г	5	5				
Сыр полутвердый	г	10	10				
Выход	г		**200**	**24,5**	**5,5**	**45,3**	**335,6**

Технология приготовления.

Куриное филе промыть, обсушить и пропустить через мясорубку. Лук и морковь очистить и нарезать мелким кубиком. Разогреть масло и обжарить лук, морковь до мягкости. Добавить куриное филе и ввести томатную пасту, муку, сливочное масло, воду, соль и тушить под крышкой на слабом огне 15-20 минут, подавать вместе с отварными макаронными изделиями, посыпанные сыром.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (я) яйца; (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	186,3	**0**	**2,8**	**1,5**	**1,3**	**2,6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**

	0,1	**0,1**	**11,3**	**0,3**	**21,4**	**0,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	29,8	**243**	**43,6**	**450,6**	**1,9**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: спагетти не разваренные, целые, поверх них паста из курицы.
Консистенция: мягкая, но не разваренная
Цвет: светлые спагетти и соус с кусочками индейки и овощами в томатном соусе
Вкус и запах- свойственные макаронным изделиям с привкусом курицы и овощей с томатом, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов

Технологическая карта 56

Наименование: Паста болоньезе из курицы.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	94	78				
Лук репчатый	г	20	17				
Морковь	г	15	11				
Масло растительное	г	2	2				
Мука пшеничная	г	2	2				
Томатная паста	г	5	5				
Соль	г	0,2	0,2				
Макаронные изделия	г	75	75				
Масло сливочное	г	5	5				
Сыр полутвердый	г	10	10				
Выход	г		**220**	**27,1**	**6,7**	**48,9**	**372,3**

Технология приготовления.

Куриное филе промыть, обсушить и пропустить через мясорубку. Лук и морковь очистить и нарезать мелким кубиком. Разогреть масло и обжарить лук, морковь до мягкости. Добавить куриное филе и ввести томатную пасту, муку, сливочное масло, воду, соль и тушить под крышкой на слабом огне 15-20 минут, подавать вместе с отварными макаронными изделиями, посыпанные сыром.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (я) яйца; (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	211	**0**	**2,8**	**3,5**	**1,8**	**2,8**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	**0,1**	**12,5**	**0,3**	**23,3**	**0,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	32,6	**268,3**	**47,6**	**496,5**	**2,1**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: спагетти не разваренные, целые, поверх них паста из курицы.

Консистенция: мягкая, но не разваренная

Цвет: светлые спагетти и соус с кусочками индейки и овощами в томатном соусе

Вкус и запах- свойственные макаронным изделиям с привкусом курицы и овощей с томатом, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов

Технологическая карта 57

Наименование: Паста болоньезе из курицы.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Филе куриное	г	107	98				
Лук репчатый	г	22	18				
Морковь	г	20	15				
Масло растительное	г	2	2				
Мука пшеничная	г	2	2				
Томатная паста	г	5	5				
Соль	г	0,3	0,3				
Макаронные изделия	г	85	85				
Масло сливочное	г	7	7				
Сыр полутвердый	г	10	10				
Выход	г		**250**	**31,1**	**7,5**	**55,3**	**422**

Технология приготовления.

Куриное филе промыть, обсушить и пропустить через мясорубку. Лук и морковь очистить и нарезать мелким кубиком. Разогреть масло и обжарить лук, морковь до мягкости. Добавить куриное филе и ввести томатную пасту, муку, сливочное масло, воду, соль и тушить под крышкой на слабом огне 15-20 минут, подавать вместе с отварными макаронными изделиями, посыпанные сыром.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (я) яйца; (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	273	**0**	**4,3**	**4,4**	**2**	**3,3**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**

	0,2	**0,1**	**14,1**	**0,4**	**27,4**	**0,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	38,5	**300,8**	**54**	**583,7**	**2,8**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: спагетти не разваренные, целые, поверх них паста из курицы.
Консистенция: мягкая, но не разваренная
Цвет: светлые спагетти и соус с кусочками индейки и овощами в томатном соусе
Вкус и запах- свойственные макаронным изделиям с привкусом курицы и овощей с томатом, соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов

Технологическая карта 58

Наименование: Гуляш из птицы.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Куриное филе	г	87	70				
Лук репчатый	г	10	8				
Масло сливочное	г	3	3				
Мука пшеничная	г	4	4				
Соль	г	0,2	0,2				
Томат-паста	г	3	3				
Морковь	г	15	11				
Выход	**г**		**70**	**15,5**	**2,9**	**4,2**	**104,9**

Технология приготовления

Куриное филе нарезать небольшими кубиками 2х2. Лук и морковь нарезать кубиком. В сотейнике разогреть масло, обжарить курицу до светлой корочки 4-5 минут, добавить лук и морковь обжаривать до мягкости. Муку подсушить на сухой сковороде до светло-золотистого цвета, развести водой ввести томат. Перемешать. Залить курицу готовым соусом, добавить специи, тушить на слабом огне 15-20 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	187,4	**0,1**	**0,9**	**1,7**	**1,2**	**0,6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0,1**	**9,5**	**0,3**	**7,7**	**0,2**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	15	**140,1**	**16,8**	**305,2**	**0,8**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: сохранили форму нарезки птицы и овощей,
Консистенция: мягкая, сочная*, нежная*
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- мяса птицы, ароматом пассерованного лука и моркови, томата

Технологическая карта 59

Наименование: Гуляш из птицы.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Куриное филе	г	112	90				
Лук репчатый	г	15	11				
Масло сливочное	г	4	4				
Мука	г	4	4				

пшеничная							
Соль	г	0,2	0,2				
Томат-паста	г	3	3				
Морковь	г	20	15				
Выход	**г**		**90**	**18,8**	**3,7**	**4,6**	**126,9**

Технология приготовления

Куриное филе нарезать небольшими кубиками 2х2. Лук и морковь нарезать кубиком. В сотейнике разогреть масло, обжарить курицу до светлой корочки 4-5 минут, добавить лук и морковь обжаривать до мягкости. Муку подсушить на сухой сковороде до светло-золотистого цвета, развести водой ввести томат. Перемешать. Залить курицу готовым соусом, добавить специи, тушить на слабом огне 15-20 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	247,8	**0,1**	**1**	**2,3**	**1,6**	**0,8**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**11,5**	**0,3**	**9,4**	**0,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	18,5	**170,6**	**20,3**	**396,5**	**0,9**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: сохранили форму нарезки птицы и овощей,
Консистенция: мягкая, сочная*, нежная*
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- мяса птицы, ароматом пассерованного лука и моркови, томата

Технологическая карта 60

Наименование: Гуляш из птицы.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Куриное филе	г	125	100				
Лук репчатый	г	18	15				
Масло сливочное	г	5	5				
Мука пшеничная	г	4	4				
Соль	г	0,2	0,2				
Томат-паста	г	3	3				
Морковь	г	25	18				
Выход	**г**		**100**	**19,9**	**4,5**	**4,9**	**139,7**

Технология приготовления

Куриное филе нарезать небольшими кубиками 2х2. Лук и морковь нарезать кубиком. В сотейнике разогреть масло, обжарить курицу до светлой корочки 4-5 минут, добавить лук и морковь обжаривать до мягкости. Муку подсушить на сухой сковороде до светло-золотистого цвета, развести водой ввести томат. Перемешать. Залить курицу готовым соусом, добавить специи, тушить на слабом огне 15-20 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	308,1	**0,1**	**1,1**	**2,9**	**1,8**	**0,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**12,2**	**0,3**	**10,4**	**0,3**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	20,4	**182**	**21,9**	**400,5**	**1**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: сохранили форму нарезки птицы и овощей,
Консистенция: мягкая, сочная*, нежная*
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- мяса птицы, ароматом пассерованного лука и моркови, томата

Технологическая карта 61

Наименование: Какао с молоком.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углев	
Какао-порошок	г	7	7				
Молоко	г	180	180				
Вода	г	30	30				
Сахар	г	5	5				
Выход	**г**		**200**	**7,7**	**4,3**	**12,9**	**122,3**

Технология приготовления

Какао смешать с сахаром, добавить кипяток и растереть в однородную массу, затем, при непрерывном помешивании, влить горячее молоко довести до кипения.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты

витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	70	**0,3**	**0,2**	**1**	**0**	**0**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,08	**0,25**	**0,3**	**0,04**	**5**	**0,4**
Минералы	**Ca**	P	Mg	K	Fe	Na
	210	**182**	**45**	**350**	**1,6**	**0,6**

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: сохранили форму нарезки птицы и овощей,
Консистенция: мягкая, сочная*, нежная*
Цвет: характерный для входящих ингредиентов
Вкус и запах- мяса птицы, ароматом пассерованного лука и моркови, томата

Технологическая карта 62

Технологическая карта 62

Наименование: Молоко (порционно)

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев.**	
Молоко	г	200	200				
Выход	**г**		**200**	**5.8**	**5.0**	**9.6**	**106.6**

Наличие пищевых аллергенов в блюде: (МП) молочные продукты

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	44.0	**0**	**11.0**	**0**	**2.6**	**0**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	**0.3**	**1.6**	**0**	**0**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	240	**180**	**28**	**292**	**0.2**	**0.1**

Технология приготовления

Молоко довести до кипения в промаркированной посуде. Отпускают в стаканах.
Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 8-14 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: жидкое , однородное,
Консистенция: однородная без хлопьев

Цвет: молока допускается от белого до светло-жёлтого
Вкус и запах- приятный сладковатый вкус и специфический запах, без подгорелостей.

Технологическая карта 63

Наименование: Молоко (порционно)

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев.	
Молоко	г	150	150				
Выход	**г**		**150**	**4.3**	**3.8**	**7.2**	**81.0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде: (МП) молочные продукты

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	33	0	11	0	6.7	0
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0.1	0.2	1.2	0	2.2	0
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	180	135	21	219	0.1	0.1

Технология приготовления

Молоко довести до кипения в промаркированной посуде. Отпускают в стаканах.

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 8-14 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: жидкое , однородное,
Консистенция: однородная без хлопьев
Цвет: молока допускается от белого до светло-жёлтого
Вкус и запах- приятный сладковатый вкус и специфический запах, без подгорелостей.

Технологическая карта 64

Наименование: Кефир (порционно)

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Кало-рийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Кефир 2,5%	г	104	100				
Выход	**г**		**100**	**2,9**	**2,5**	**4,0**	**53**

Наличие пищевых аллергенов в блюде: Л(лактоза)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	22	**0**	**0**	**0**	**0,7**	**0**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0,2**	**0,8**	**0**	**2,2**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	120	**90**	**14**	**146**	**0,1**	**0,1**

Технология приготовления

Кефир порционируют в стаканы и отпускают.

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 8-14 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: вязкий , однородный, нежный
Консистенция: однородная без хлопьев
Цвет: молока допускается от белого до светло-жёлтого
Вкус и запах- приятный сладковатый вкус и специфический запах, без постороннего привкуса (горечи, дрожжей, затхлости).

Технологическая карта 65

Наименование: Чай Каркаде.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			Кало-рийность
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Чай каркаде	г	15	15				
Лимонная кислота	г	0,2	0,2				
Вода	г	210	210				
Сахар	г	5	5				
Выход	**г**		**200**	**0,0**	**0,0**	**3,0**	**12,0**

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	0	**0**	**0**	**90**	**24**	**0**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	40	**20**	**20**	**0**	**0,5**	**0**

Технология приготовления

Воду довести до кипения. Заварить каркаде и дать настояться 5-7 минут. В общую кастрюлю влить процеженный заваренный чай, добавить сахар и лимонную кислоту. Довести до кипения. Подавать тёплым.

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: прозрачный
Консистенция: однородная , жидкая, без взвеси
Цвет: насыщенный рубиново красный
Вкус и запах- терпкий , кисловатый, без горечи, ярко – выраженный цветочный

Технологическая карта 66

Наименование: Компот из сухофруктов с сахаром.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Сухофрукты	г	20	20				
Сахар	г	5	5				
Вода	г	200	200				
Выход	**г**		**200**	**0,3**	**0,4**	**15,6**	**67,2**

Технология приготовления

Для приготовления компота из сухофруктов сушеные плоды перебрать, удалить посторонние примеси, тщательно промыть в теплой воде. Подготовленные сушеные плоды залить горячей водой, нагреть до кипения, всыпать сахар и варить при слабом кипении 1,5-2 часа. После чего дать настояться. Готовый компот охладить до комнатной температуры (12-15 градусов).

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	2	**0**	**0,2**	**2**	**2,5**	**1,8**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,1**	**0**	**4**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	19	**11,2**	**8,2**	**109,1**	**0,4**	**0**

Технология приготовления

Для приготовления компота из сухофруктов сушеные плоды перебрать, удалить посторонние примеси, тщательно промыть в теплой воде. Подготовленные сушеные плоды залить горячей водой, нагреть до кипения, всыпать сахар и варить при слабом кипении 1,5-2 часа. После чего дать настояться. Готовый компот охладить до комнатной температуры (12-15 градусов).

Срок реализации – 2-4 часа. Температура напитка должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный напиток, светло- до темно - коричневого цвета Консистенция: жидкая, отвар прозрачный с наличием хорошо проваренных, • Цвет: светло- до темно-коричневого •

Вкус и запах: кисло-сладкий; аромат, характерный для компота из сухофруктов.

Технологическая карта 67

Наименование: Компот из свежих фруктов с изюмом.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийнос
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Яблоки свежие	г	143	100				
Изюм	г	5	5				
Сахар	г	5	5				
Лимонная кислота	г	0,2	0,2				
Вода	г	200	200				
Выход	**г**		**200**	**0,3**	**0**	**16,9**	**71,3**

Технология приготовления

Яблоки вымыть, удалить семенные гнезда, нарезать дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погрузить в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой. Изюм перебрать, промыть.

Сироп приготовить следующим образом: в горячей воде растворить сахар, добавить кислоту, довести до кипения, проварить 10-15 минут, процедить. В подготовленный сироп погрузить яблоки и изюм и варить при слабом кипении не более 6 минут. Отпускать вместе с фруктами.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	2	**0**	**0,2**	**2**	**2,5**	**1,8**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,1**	**0**	**4**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	19	**11,2**	**8,2**	**109,1**	**0,4**	**0**

Срок реализации – 2-4 часа. Температура напитка должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный напиток, светло- до темно - коричневого цвета

Консистенция: жидкая, отвар прозрачный с наличием хорошо проваренных,

Цвет: светло- до темно-коричневого

Вкус и запах: кисло-сладкий; аромат, характерный для компота из сухофруктов.

Технологическая карта 68

Наименование: Компот из свежих яблок.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Яблоки свежие	г	143	100				
Сахар	г	5	5				
Лимонная кислота	г	0,2	0,2				
Вода	г	200	200				
Выход	**г**		**200**	**0,3**	**0**	16,9	71,3

Технология приготовления

Яблоки вымыть, удалить семенные гнезда, нарезать дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погрузить в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой. Изюм перебрать, промыть.

Сироп приготовить следующим образом: в горячей воде растворить сахар, добавить кислоту, довести до кипения, проварить 10-15 минут, процедить. В подготовленный сироп погрузить яблоки и изюм и варить при слабом кипении не более 6 минут. Отпускать вместе с фруктами.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	2	**0**	**0,2**	**2**	**2,5**	**1,8**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,1**	**0**	**4**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**

	19	**11,2**	**8,2**	**109,1**	**0,4**	**0**

Срок реализации – 2-4 часа. Температура напитка должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный напиток, светло-желтого цвета

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: светло-желтый

Вкус и запах: кисло-сладкий, аромат свежих яблок

Технологическая карта 69

Наименование: Напиток Денсаулык.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийно**
		Брутто	**Нетто**	**Белк**	**Жиры**	**Углев**	
Яблоки свежие	г	89	60				
Лимон	г	40	20				
Сахар	г	5	5				
Вода	г	200	200				
Выход	**г**		**200**	**0,3**	**0,1**	**15,6**	**68,5**

Технология приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Лимон тщательно промыть, ошпарить кипятком, нарезать с кожурой тонкими ломтиками. В кипящую воду добавить яблоки и варить на медленном огне 10–15 минут до мягкости. Всыпать сахар, размешать. Добавить лимон, варить ещё 3–5 минут.

Снять с огня, накрыть крышкой и настоять 15–20 минут. Отпускают вместе с фруктами.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	2,1	**0**	**0,2**	**2**	**6,4**	**1,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,1**	**0**	**4,5**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	3,9	**12,4**	**4,3**	**29,8**	**0,1**	**0**

Срок реализации – 2-4 часа. Температура напитка должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный напиток, светло-желтого цвета

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: светло-желтый

Вкус и запах: кисло-сладкий, аромат свежих яблок и лимона

Технологическая карта 70

Наименование: Напиток лимонный.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийноость
		Брутто	Нетто	Белки	Жир	Углев	
Лимон	г	20	20				
Сахар	г	8	8				
Вода	г	200	200				
Выход	**г**		**200**	**0,1**	**0,1**	**8,2**	**35,2**

Технология приготовления

Лимоны помыть, ошпарить кипятком, нарезать дольками или кружочками, удаляя косточки. В кипящую воду добавить сахар, варить 2–3 минуты до полного растворения сахара. Добавить лимон и варить еще 5-10 минут. Процедить. Отпускают с лимоном.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	0,7	**0**	**0,4**	**3,9**	**6,7**	**1,6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,1**	**0**	**2,2**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13,3	**1,5**	**4,3**	**29,8**	**0,1**	**0**

Срок реализации – 2-4 часа. Температура напитка должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Требования к качеству:
Внешний вид: прозрачный напиток, светло-желтого цвета
Консистенция: жидкая, однородная
Цвет: светло-желтый
Вкус и запах: кисло-сладкий, аромат лимона

Технологическая карта 71

Наименование: Напиток из шиповника.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Шиповник	г	30	30				
Вода	г	210	210				
Сахар	г	5	5				
Выход	**г**		**200**	**1,2**	**0,2**	**8,2**	**42,8**

Технология приготовления

Плоды шиповника перебрать, удалить плодоножки, тщательно промыть.

Подготовленные плоды залить кипящей водой в соотношении 1:12 закрыть крышкой и настаивать 8-10 часов. В общую кастрюлю влить процеженный настой из шиповника, добавить сахар, перемешать и довести до кипения . Подавать тёплым.

Наличие пищевых аллергенов в блюде:

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	231,4	0	1,2	26,6	321,3	0
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,5	0	2,6	0
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	98,6	82,8	35,4	99,5	0,2	0

Срок годности к потреблению и условия хранения Срок реализации – 2-4 часа. Температура напитка должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный напиток

Консистенция: однородная, жидкая

Цвет: характерный для используемого сырья

Вкус и запах: запах шиповника; вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью

Технологическая карта 72

Наименование: Рагу из овощей.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Картофель	г	135	80				
Морковь	г	36	27				
Масло растительное	г	10	10				
Лук репчатый	г	14	10				
Вода	г	50	50				
Капуста	г	68	45				
Сливочное масло	г	5	5				
Томатная паста	г	8	8				
Соль	г	0,2	0,2				
Лавровый лист	г	0,1	0,1				
Зелень	г	3	2				
Выход	**г**		**130**	**1,5**	**2,7**	**8,3**	**65,4**

Технология приготовления

Репчатый лук и морковь нарезать кубиком, пассеровать 3-5 мин. Ввести картофель , капусту, перец и томатную пасту, влить воду, посолить и тушить под крышкой 25-30 мин до готовности. В конце добавить зелень.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: (МП) молочные продукты

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	300	**0**	**0,6**	**20**	**16**	**2,0**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**1,1**	**0,2**	**19,31**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	35,2	**38,3**	**13,2**	**328**	**0,6**	**0,1**

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезка овощей одинаковой формы, не разваренные, без заветривания.
Консистенция: достаточно мягкая, не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки.
Цвет: не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда.
Вкус и запах: тушеных овощей, с ароматом специй, в меру соленый

Технологическая карта 73

Наименование: Рагу из овощей.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			**Кало-рийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Угл**	
Картофель	г	156	92				
Морковь	г	42	31				
Масло растительное	г	12	12				
Лук репчатый	г	16	12				
Вода	г	50	50				
Капуста	г	78	52				
Сливочное масло	г	6	6				
Томатная паста	г	9	9				
Соль	г	0,3	0,3				
Лавровый лист	г	0,1	0,1				
Зелень	г	3	2				
Выход	**г**		**150**	**1,8**	**3,2**	**9,6**	**75,5**

Технология приготовления

Репчатый лук и морковь нарезать кубиком, пассеровать 3-5 мин. Ввести картофель , капусту, перец и томатную пасту, влить воду, посолить и тушить под крышкой 25-30 мин до готовности. В конце добавить зелень.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: (МП) молочные продукты

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	350	**0**	**0,7**	**25**	**18**	**2,3**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**1,3**	**0,2**	**22,1**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	28,9	**38,3**	**15,3**	**369,2**	**0,7**	**0,1**

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезка овощей одинаковой формы, не разваренные, без заветривания.
Консистенция: достаточно мягкая, не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки.
Цвет: не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда.
Вкус и запах: тушеных овощей, с ароматом специй, в меру солены

Технологическая карта 74

Наименование: Рагу из овощей.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			**Кало-рийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Угл**	
Картофель	г	187	111				
Морковь	г	50	37				
Масло растительное	г	14	14				
Лук репчатый	г	19	14				
Вода	г	50	50				
Капуста	г	94	62				

Сливочное масло	г	7	7				
Томатная паста	г	10	10				
Соль	г	0,4	0,4				
Лавровый лист	г	0,1	0,1				
Зелень	г	3	2				
Выход	**г**		**180**	**2,1**	**3,8**	**11,5**	**90,6**

Технология приготовления

Репчатый лук и морковь нарезать кубиком, пассеровать 3-5 мин. Ввести картофель , капусту, перец и томатную пасту, влить воду, посолить и тушить под крышкой 25-30 мин до готовности. В конце добавить зелень.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: (МП) молочные продукты

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	409,8	**0**	**0,7**	**30,4**	**20**	**2,5**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**1,3**	**0,2**	**23,4**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	31,2	**42,2**	**19,5**	**377,9**	**0,87**	**0,1**

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезка овощей одинаковой формы, не разваренные, без заветривания.

Консистенция: достаточно мягкая, не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки.

Цвет: не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда.

Вкус и запах: тушеных овощей, с ароматом специй, в меру солены

Технологическая карта 75

Наименование: Гарнир: Сочни отварные.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Кало-рийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Угл	
Сочни	г	65	65				
Вода	г	260	260				
Сливочное масло	г	5	5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**		130	5,8	4,5	29	196,2

Технология приготовления

Подготовленные сочни положить в подсоленную кипящую жидкость, сварить. Промыть кипячёной водой и добавить растопленное, сливочное масло. Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды 20-30 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: ((МП) молочные продукты; (я) яйца; (Г) - глютен.

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	53,6	**0,1**	**0,1**	**0,3**	**0**	**1,6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0,1**	**0,6**	**0**	**7,1**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	10,8	**60,8**	**16,7**	**30,9**	**1**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: сочни сохранили форму
Консистенция: мягкая, в меру плотная
Цвет: белый с кремовым оттенком..
Вкус и запах: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый

Технологическая карта 76

Наименование: Гарнир: Сочни отварные.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Сочни	г	75	75				
Вода	г	300	300				
Сливочное масло	г	5	5				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**150**	**7**	**5,6**	**34,6**	**236,1**

Технология приготовления

Подготовленные сочни положить в подсоленную кипящую жидкость, сварить. Промыть кипячёной водой и добавить растопленное, сливочное масло. Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды 20-30 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: ((МП) молочные продукты; (я) яйца; (Г) - глютен.

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	65,6	0,1	0,2	0,3	0	1,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0,7	0	8,5	0
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	13,2	72,9	20	37	1,2	0,1

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: сочни сохранили форму
Консистенция: мягкая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком..
Вкус и запах: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый

Технологическая карта 77

Наименование: Гарнир: Сочни отварные.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Сочни	г	90	90				
Вода	г	360	360				
Сливочное масло	г	5	5				
Соль	г	0,3	0,3				
Выход	**г**		180	10	7,2	52,5	317,8

Технология приготовления

Подготовленные сочни положить в подсоленную кипящую жидкость, сварить. Промыть кипячёной водой и добавить растопленное, сливочное масло. Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды 20-30 минут.
Наличие пищевых аллергенов в блюде: ((МП) молочные продукты; (я) яйца; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	40,5	**0,1**	**0,1**	**0,2**	**0,2**	**1,2**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,5**	**0**	**5,4**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	8	**46,1**	**12,6**	**23,5**	**0,8**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: сочни сохранили форму

Консистенция: мягкая, в меру плотная
Цвет: белый с кремовым оттенком..
Вкус и запах: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый

Технологическая карта 78

Наименование: Гарнир: Макароны отварные.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Кало-рийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Угл	
Макароны	г	65	65				
Вода	г	260	260				
Сливочное масло	г	5	5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**		**130**	**5,7**	**5,7**	**28,7**	**189,1**

Технология приготовления

Подготовленные макароны всыпать в подсоленную кипящую жидкость, сварить. Промыть кипячёной водой и добавить растопленное, сливочное масло. Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды 20-30 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: ((МП) молочные продукты; (я) яйца; (Г) - глютен.

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	53,6	0,1	0,1	0,3	0	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,1	0,6	0	7,1	0
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	10,8	60,8	16,7	30,9	1	0,1

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С
Требования к качеству:

Внешний вид: макароны сохранили форму
Консистенция: мягкая, в меру плотная
Цвет: белый с кремовым оттенком..
Вкус и запах: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый

Технологическая карта 79

Наименование: Гарнир: Макароны отварные.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Кало-рийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Угл	
Макароны	г	75	75				
Вода	г	300	300				
Сливочное масло	г	5	5				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**150**	**6,6**	**6,0**	**33,1**	**212,3**

Технология приготовления

Подготовленные макароны всыпать в подсоленную кипящую жидкость, сварить. Промыть кипячёной водой и добавить растопленное, сливочное масло. Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды 20-30 минут.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: ((МП) молочные продукты; (я) яйца; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	65,6	**0,1**	**0,2**	**0,3**	**0**	**1,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**0,7**	**0**	**8,5**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13,2	**72,9**	**20**	**37**	**1,2**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: макароны сохранили форму
Консистенция: мягкая, в меру плотная
Цвет: белый с кремовым оттенком..
Вкус и запах: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый

Технологическая карта 80

Наименование: Гарнир: Макароны отварные.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Кало-рийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Угл	
Макароны	г	90	90				
Вода	г	360	360				
Сливочное масло	г	5	5				
Соль	г	0,3	0,3				
Выход	**г**		**180**	**7,8**	**6,3**	**39,3**	**245,2**

Технология приготовления

Подготовленные макароны всыпать в подсоленную кипящую жидкость, сварить. Промыть кипячёной водой и добавить растопленное, сливочное масло. Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды 20-30 минут.
Наличие пищевых аллергенов в блюде: ((МП) молочные продукты; (я) яйца; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	40,5	**0,1**	**0,1**	**0,2**	**0,2**	**1,2**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,5**	**0**	**5,4**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	8	**46,1**	**12,6**	**23,5**	**0,8**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: макароны сохранили форму
Консистенция: мягкая, в меру плотная
Цвет: белый с кремовым оттенком..
Вкус и запах: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый

Технологическая карта 81

Наименование: Подгарнировка- зеленый горошек.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	
Горошек зеленый	г	35	30				
Вода	г	105	105				
Слив. масло	г	5	5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**		**30**	**2**	**0**	**4**	**23**

Технология приготовления

Замороженный зеленый горошек не размораживая, опустить в кипящую подсоленную воду, варить при слабом кипении 5-7 мин. до мягкости. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Переложить в сотейник, добавить сливочное масло, аккуратно перемешать. Подать как подгарнировку к основному блюду.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	11,4	0	0,039	9	7	1,53
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,08	0,02	0,6	0,05	19,5	
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	7,5	32,4	9,9	73,2	0,45	1,5

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: Зелёные, целые, мягкие, но не разваренные горошины. Допускается небольшая потеря формы, но без кашеобразной консистенции
Консистенция: Мягкая, нежная, но с лёгкой упругостью. Без грубых оболочек и плотных, недоваренных горошин.
Цвет: Естественный светло-зелёный или зелёный (в зависимости от сорта).
Вкус и запах: Свежий, сладковатый, нежный характерный для отваренного зелёного горошка. Без кислого, затхлого или постороннего вкуса и запаха.

Технологическая карта 82

Наименование: Гарнир: Перловка рассыпчатая с овощами.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1порц.**		**Химический состав**			**Кало-рийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Угл**	
Перловая крупа	г	45	45				
Вода	г	60	60				
Морковь	г	60	45				
Лук репчатый	г	40	33				
Масло растительное	г	5	5				
Сливочное масло	г	3	3				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**130**	**3,3**	**5,5**	**22,6**	**153,1**

Технология приготовления

Подготовленную крупу засыпают в подсоленную кипящую воду. Варить перловку до полу готовности. Овощи мелко нарезают, припускают в сливочном масле. Затем их добавляют к перловке и доводят до готовности.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: ((МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	215	**0**	**3,2**	**2,6**	**1,1**	**1,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**1,7**	**0,1**	**9,3**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	10,7	**71,1**	**22,3**	**142,6**	**1**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С
Требования к качеству:
Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая, однородная.
Цвет: светлый
Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта 83

Наименование: Гарнир: Перловка рассыпчатая с овощами.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1порц.**		**Химический состав**			**Кало-рийность**
		Брутто	**Нетто**	**белки**	**Жиры**	**Угл**	
Перловая крупа	г	58	58				
Вода	г	70	70				
Морковь	г	65	48				
Лук репчатый	г	45	36				
Масло растительное	г	6	6				
Сливочное масло	г	5	5				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**150**	**3,9**	**5,5**	**26,5**	**171,1**

Технология приготовления

Подготовленную крупу засыпают в подсоленную кипящую воду. Варить перловку до полу готовности. Овощи мелко нарезают,

припускают в сливочном масле. Затем их добавляют к перловке и доводят до готовности.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: ((МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	258	**0**	**3,2**	**3,1**	**1,4**	**2,3**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**2**	**0,1**	**10,9**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	12,6	**83,3**	**26**	**169,2**	**1,1**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С
Требования к качеству:
Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая, однородная.
Цвет: светлый
Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта 84

Наименование: Гарнир: Перловка отварная с овощами.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			**Кало-рийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Угл**	
Перловая крупа	г	65	65				
Вода	г	80	80				
Морковь	г	70	52				
Лук репчатый	г	50	42				
Масло растительное	г	7	7				
Сливочное масло	г	7	7				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**180**	**4,5**	**6,6**	**3,5**	**199,4**

Технология приготовления

Подготовленную крупу засыпают в подсоленную кипящую воду. Варить перловку до полу готовности. Овощи мелко нарезают, припускают в сливочном масле. Затем их добавляют к перловке и доводят до готовности.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: ((МП) молочные продукты; (Г) - глютен.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	322,5	**0**	**3,9**	**3,8**	**1,8**	**2,7**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**2,3**	**0,1**	**13**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	15,2	**96,5**	**30,2**	**202,9**	**1,3**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая, однородная.

Цвет: светлый

Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта 85

Наименование: Гарнир: Рис с овощами Коктем.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1порц.**		**Химический состав**			**Кало-рийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Угл**	
Крупа рисовая	г	65	65				
Вода	г	60	60				
Морковь	г	20	15				
Лук репчатый	г	15	12				
Сливочное масло	г	4	4				
Соль	г	0,2	0,2				
Укроп	г	6	4				
Выход	**г**		**130**	**3,2**	**7,0**	**32,5**	**205,8**

Технология приготовления

Подготовленную крупу засыпают в подсоленную кипящую воду. Варить перловку до полу готовности. Овощи мелко нарезают, припускают в сливочном масле. Затем их добавляют к перловке и доводят до готовности. Отпускают с зеленью.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	236	**0,1**	**0,3**	**2,8**	**1,1**	**1,4**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**1,2**	**0,1**	**7**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	8,3	**53,4**	**15,5**	**102,6**	**0,4**	**0**

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки запеченного риса равномерные по величине, аккуратной формы, прослойка из овощей равномерной

Консистенция: рыхлая, однородная.

Цвет: рис золотисто-желтый, прослойка из овощей имеет цвет, свойственный входящим в нее компонентам.

Вкус и запах: приятные, свойственные запеченного риса и пассерованных овощей

Технологическая карта 86

Наименование: Гарнир: Рис с овощами Коктем.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1порц.**		**Химический состав**			**Кало-рийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Угл**	
Крупа рисовая	г	75	75				
Вода	г	70	70				
Морковь	г	25	17				
Лук репчатый	г	18	15				

Сливочное масло	г	6	6				
Соль	г	0,3	0,3				
Укроп	г	7	5				
Выход	**г**		**150**	**3,9**	**7,0**	**39,6**	**237,0**

Технология приготовления

Подготовленную крупу засыпают в подсоленную кипящую воду. Варить перловку до полу готовности. Овощи мелко нарезают, припускают в сливочном масле. Затем их добавляют к перловке и доводят до готовности.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	256	**0,1**	**0,3**	**3,1**	**1,3**	**6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**1,3**	**0,1**	**8,8**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	9,6	**64,2**	**18,8**	**119,5**	**0,5**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: кусочки запеченного риса равномерные по величине, аккуратной формы, прослойка из овощей равномерной
Консистенция: рыхлая, однородная.
Цвет: рис золотисто-желтый, прослойка из овощей имеет цвет, свойственный входящим в нее
компонентам.
Вкус и запах: приятные, свойственные запеченного риса и пассерованных овощей

Технологическая карта 87

Наименование: Гарнир: Рис с овощами Коктем.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**	**Химический состав**	**Кало-рийность**

		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Угл	
Крупа рисовая	г	80	80				
Вода	г	80	80				
Морковь	г	30	21				
Лук репчатый	г	22	18				
Сливочное масло	г	8	8				
Соль	г	0,5	0,5				
Укроп	г	8,5	6				
Выход	**г**		**180**	**4,6**	**6,5**	**45,1**	**257,3**

Технология приготовления

Подготовленную крупу засыпают в подсоленную кипящую воду. Варить перловку до полу готовности. Овощи мелко нарезают, припускают в сливочном масле. Затем их добавляют к перловке и доводят до готовности.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	342	**0,1**	**0,3**	**3,1**	**5,1**	**8**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**1,9**	**0,1**	**12,1**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	24,5	**787**	**22,7**	**174,7**	**0,9**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки запеченного риса равномерные по величине, аккуратной формы, прослойка из овощей равномерной

Консистенция: рыхлая, однородная.

Цвет: рис золотисто-желтый, прослойка из овощей имеет цвет, свойственный входящим в нее
компонентам.

Вкус и запах: приятные, свойственные запеченного риса и пассерованных овощей

Технологическая карта 88

Наименование: Гарнир: Гречка рассыпчатая с овощами.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Угл	
Гречневая крупа	г	50	50				
Вода	г	60	60				
Морковь	г	60	45				
Лук репчатый	г	40	33,6				
Сливочное масло	г	3	3				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	г		130	3	2,8	24,02	140,12

Технология приготовления

Подготовленную крупу гречневую засыпать в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удалить. Кашу отварить до загустения и дать каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретет своеобразный приятный запах и цвет. Овощи мелко нарезать, припустить в сливочном масле. Затем их добавить в готовую кашу. Еще раз прогреть.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	680,6	0	1	10,6	30,7	2,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	1,8	0,2	26,8	0
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	15,4	63,5	22,2	246,9	0,8	0,1

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая, однородная.

Цвет: светло-коричневый

Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта 89

Наименование: Гарнир: Гречка рассыпчатая с овощами.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Кало-рийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Угл	
Гречневая крупа	г	58	58				
Вода	г	70	70				
Морковь	г	65	48				
Лук репчатый	г	45	36				
Сливочное масло	г	5	5				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	г	г	150	3,7	4,4	30,0	182,5

Технология приготовления

Подготовленную крупу гречневую засыпать в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удалить. Кашу отварить до загустения и дать каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретет своеобразный приятный запах и цвет. Овощи мелко нарезать, припустить в сливочном масле. Затем их добавить в готовую кашу. Еще раз прогреть.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	811	0	1,1	13,3	38,7	3,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	2,6	0,3	34,4	0
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	20,4	89,7	30,9	313,2	11,2	0,1

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С

Требования к качеству:
Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая, однородная.
Цвет: светло-коричневый
Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта 90

Наименование: Гарнир: Гречка рассыпчатая с овощами.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Кало-рийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Угл	
Гречневая крупа	г	70	70				
Вода	г	80	80				
Морковь	г	70	52				
Лук репчатый	г	50	42				
Сливочное масло	г	7	7				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	г		180	4,4	5,9	35,2	211,5

Технология приготовления

Подготовленную крупу гречневую засыпать в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удалить. Кашу отварить до загустения и дать каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретет своеобразный приятный запах и цвет. Овощи мелко нарезать, припустить в сливочном масле. Затем их добавить в готовую кашу. Еще раз прогреть.
Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	811	**0**	**1,1**	**13,3**	**38,7**	**3,5**

	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	2,6	0,3	34,4	0
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	20,4	89,7	30,9	313,2	11,2	0,1

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С
Требования к качеству:
Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая, однородная.
Цвет: светло-коричневый
Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта 91

Наименование: Гарнир: Рис рассыпчатый.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Угл	
Рис	г	65	65				
Вода	г	130	130				
Масло сливочное	г	4	4				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**130**	**3,7**	**6,9**	**39,0**	**234,4**

Технология приготовления

В подсоленную воду добавить 50% сливочного масла, всыпать перебранный и промытый рис. Варить рис при слабом кипении до загустения, перемешать, добавить остатки сливочного масла, закрыть котёл крышкой и дать рису упреть.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна

	680,6	**0**	**1**	**10,6**	**30,7**	**2,7**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**1,8**	**0,2**	**26,8**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	15,4	**63,5**	**22,2**	**246,9**	**0,8**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С
Требования к качеству:
Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая, однородная.
Цвет: светло-коричневый
Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта 92

Наименование: Гарнир: Рис рассыпчатый.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Угл	
Рис	г	75	75				
Вода	г	150	150				
Масло сливочное	г	4,5	4,5				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**150**	**4,3**	**7,0**	**45,2**	**262,5**

Технология приготовления

В подсоленную воду добавить 50% сливочного масла, всыпать перебранный и промытый рис. Варить рис при слабом кипении до загустения, перемешать, добавить остатки сливочного масла, закрыть котёл крышкой и дать рису упреть.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые**

						волокна
	746,2	**0**	**1**	**11,3**	**34,6**	**3,1**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	**0,1**	**2,3**	**0,3**	**30,5**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	17,5	**76,8**	**27**	**280,1**	**1**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С
Требования к качеству:
Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая, однородная.
Цвет: светло-коричневый
Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта 93

Наименование: Гарнир: Рис рассыпчатый.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Угл	
Рис	г	90	90				
Вода	г	180	180				
Масло сливочное	г	5,4	5,4				
Соль	г	0,5	0,5				
Выход	**г**		**180**	**5,2**	**7,0**	**5405**	**304,**

							6

Технология приготовления

В подсоленную воду добавить 50% сливочного масла, всыпать перебранный и промытый рис. Варить рис при слабом кипении до загустения, перемешать, добавить остатки сливочного масла, закрыть котёл крышкой и дать рису упреть.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	811	**0**	**1,1**	**13,3**	**38,7**	**3,5**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	**0,1**	**2,6**	**0,3**	**34,4**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	20,4	**89,7**	**30,9**	**313,2**	**11,2**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С

Требования к качеству:

Внешний вид: рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая, однородная.

Цвет: светло-коричневый

Вкус и запах: – свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Технологическая карта 94

Наименование: Гарнир: Пюре из гороха Буршак.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Угл	

Горох лущеный	г	65	65				
Вода	г	130	130				
Масло сливочное	г	4	4				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**130**	**13,5**	**3,7**	**23,5**	**192**

Технология приготовления

Горох перебрать, промыть под проточной водой. Замочить в холодной воде на 6–8 часов (лучше на ночь) — улучшает варку и усвоение. Промытый горох залить чистой водой в соотношении 1:4. Варить на медленном огне 1,5–2 часа до полной мягкости, периодически снимая пену. За 10 минут до готовности добавить соль и сливочное масло.
Готовый горох протереть или измельчить до однородной массы.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	24,6	**0**	**0,2**	**48,6**	**0,3**	**10**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,3	**0,1**	**3,3**	**0,1**	**40,8**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	26,5	**178,7**	**53,1**	**417,8**	**2,5**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С
Требования к качеству:
Внешний вид: ровная однородная масса
Консистенция: однородная, мягкая, без комочков
Цвет: желтый
Вкус и запах: с приятным нежным ароматом вареного гороха

Технологическая карта 95

Наименование: Гарнир: Пюре из гороха Буршак.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Угл	

Горох лущеный	г	75	75				
Вода	г	150	150				
Масло сливочное	г	4,5	4,5				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**150**	**15,8**	**4,6**	**27,5**	**226,3**

Технология приготовления

Горох перебрать, промыть под проточной водой. Замочить в холодной воде на 6–8 часов (лучше на ночь) — улучшает варку и усвоение. Промытый горох залить чистой водой в соотношении 1:4. Варить на медленном огне 1,5–2 часа до полной мягкости, периодически снимая пену. За 10 минут до готовности добавить соль и сливочное масло.
Готовый горох протереть или измельчить до однородной массы.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	32	**0**	**0,2**	**56,7**	**0,4**	**11,6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,3	**0,1**	**3,9**	**0,1**	**47,6**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	30,9	**208,6**	**62**	**487,8**	**2,9**	**0,1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С
Требования к качеству:
Внешний вид: ровная однородная масса
Консистенция: однородная, мягкая, без комочков
Цвет: желтый
Вкус и запах: с приятным нежным ароматом вареного гороха

Технологическая карта 96

Наименование: Гарнир: Пюре из гороха Буршак.

	Единицы	**Норма сырья на 1 порц.**	Химический состав	Кал ори

Наименование продуктов	измерения						йность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Угл	
Горох лущеный	г	90	90				
Вода	г	180	180				
Масло сливочное	г	5	5				
Соль	г	0,5	0,5				
Выход	**г**		**180**	**19,1**	**4,8**	**33,4**	**267,6**

Технология приготовления

Горох перебрать, промыть под проточной водой. Замочить в холодной воде на 6–8 часов (лучше на ночь) — улучшает варку и усвоение. Промытый горох залить чистой водой в соотношении 1:4. Варить на медленном огне 1,5–2 часа до полной мягкости, периодически снимая пену. За 10 минут до готовности добавить соль и сливочное масло.
Готовый горох протереть или измельчить до однородной массы.

Наличие пищевых аллергенов в блюде : (МП) молочные продукты;

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	33	0	0,2	68,8	0,5	14,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,2	4,7	0,1	57,8	0
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	37,3	252,9	75,2	591,7	3,5	0,1

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65°С
Требования к качеству:
Внешний вид: ровная однородная масса
Консистенция: однородная, мягкая, без комочков
Цвет: желтый
Вкус и запах: с приятным нежным ароматом вареного гороха

Технологическая карта 97

Наименование: Гарнир: Картофельно-морковное пюре.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Угл	
Картофель	г	155	93				
Морковь	г	55	41				
Молоко	г	20	20				
Сливочное масло	г	8	8				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**130**	**2,4**	**4,7**	**12,6**	**104,3**

Технология приготовления

Очищенный картофель отварить в воде с солью до готовности, воду слить, картофель подсушить. Очищенную морковь отварить доготовности. Горячие картофель и морковь протереть через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градусов, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшит его вкус и внешний вид. В горячий протёртый картофель добавить в 2-3 приёма горячее, кипячёное молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбить до получения пышной и однородной массы.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: (Л) лактоза; (МП) молочные продукты

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	445,6	**01**	**0,3**	**5,7**	**10**	**1,5**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	**0.1**	**1.4**	**0.2**	**13.4**	**0.1**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	47	**55.7**	**19.8**	**358.8**	**0.6**	**0.1**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.
Консистенция: однородная, пышная
Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями

Вкус и запах: картофельного пюре и моркови, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта 98

Наименование: Гарнир: Картофельно-морковное пюре.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Углы	
Картофель	г	180	108				
Морковь	г	75	57				
Молоко	г	33	33				
Сливочное масло	г	8	8				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**150**	**2,7**	**7,3**	**14,5**	**136,4**

Технология приготовления

Очищенный картофель отварить в воде с солью до готовности, воду слить, картофель подсушить. Очищенную морковь отварить доготовности. Горячие картофель и морковь протереть через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градусов, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшит его вкус и внешний вид. В горячий протёртый картофель добавить в 2-3 приёма горячее, кипячёное молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбить до получения пышной и однородной массы.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: (Л) лактоза; (МП) молочные продукты

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	567.9	**0.1**	**0,4**	**7**	**11.3**	**1.8**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	**0.1**	**1.6**	**0.2**	**15.5**	**0.1**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	55.4	**65.4**	**22.9**	**415.7**	**0.7**	**0.1**

Срок годности к потреблению и условия хранения

Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.
Консистенция: однородная, пышная
Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями
Вкус и запах: картофельного пюре и моркови, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта 99

Наименование: Гарнир: Картофельно-морковное пюре.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		Химический состав			Калорийность
		Брутто	**Нетто**	Белки	Жиры	Угл	
Картофель	г	185	111				
Морковь	г	90	63				
Молоко	г	40	40				
Сливочное масло	г	8	8				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**180**	**3,1**	**6,5**	**16,7**	**141,8**

Технология приготовления

Очищенный картофель отварить в воде с солью до готовности, воду слить, картофель подсушить. Очищенную морковь отварить до готовности. Горячие картофель и морковь протереть через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градусов, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшит его вкус и внешний вид. В горячий протёртый картофель добавить в 2-3 приёма горячее, кипячёное молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбить до получения пышной и однородной массы.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: (Л) лактоза; (МП) молочные продукты

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	567.9	**0.1**	**0,4**	**7**	**11.3**	**1.8**

	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0.1	0.1	1.6	0.2	15.5	0.1
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	55.4	65.4	22.9	415.7	0.7	0.1

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.
Консистенция: однородная, пышная
Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями
Вкус и запах: картофельного пюре и моркови, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта 100

Наименование: Нарезка из свежих огурцов и помидоров.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Помидоры	г	35	30				
Огурцы	г	35	30				
Растительное масло	г	3	3				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**60**	**0,5**	**0,1**	**1,3**	**8,1**

Технология приготовления

Свежие огурцы и помидоры перебирают удаляя подгнившие, мятые, поврежденные плоды. Промывают в проточной холодной воде — минимум 1–2 минуты. Замачивают в дезрастворе (раствор соды (1%)) на 10–15 минут.
После дезинфекции огурцы и помидоры тщательно промывают под проточной водой не менее 2–3 минут. Нарезают огурцы кружочками , а помидоры дольками. Выкладывают на чистые подносы для стекания воды. Нарезают специальным ножом и доске (с маркировкой овощи сырые ОС). Укладывают в тарелку, посыпают солью, поливают растительным маслом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	46,9	**0**	**0,3**	**5**	**8,1**	**0,6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,3**	**0**	**14,2**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	6,4	**10,8**	**5,4**	**115,1**	**0,2**	**0**

Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. **Хранение салата** может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам, в меру соленый
Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта 101

Наименование: Нарезка из свежих огурцов и помидоров.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Помидоры	г	45	40				
Огурцы	г	45	40				
Растительное масло	г	4	4				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**80**	**0,5**	**0,1**	**1,5**	**8,9**

Технология приготовления

Свежие огурцы и помидоры перебирают удаляя подгнившие, мятые, поврежденные плоды. Промывают в проточной холодной воде — минимум 1–2 минуты. Замачивают в дезрастворе (раствор соды (1%)) на 10–15 минут.
После дезинфекции огурцы и помидоры тщательно промывают под проточной водой не менее 2–3 минут. Нарезают огурцы кружочками , а помидоры дольками. Выкладывают на чистые подносы для стекания воды. Нарезают специальным ножом и доске (с маркировкой овощи сырые ОС). Укладывают в тарелку, посыпают солью, поливают растительным маслом.
Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	55,2	**0**	**0,3**	**6,2**	**9,5**	**0,8**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,3**	**0**	**16,6**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	7,8	**12,7**	**6,4**	**135,8**	**0,2**	**0**

Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам, в меру соленый
Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта 102

Наименование: Нарезка из свежих огурцов и помидоров.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**	**Химический состав**	**Кало-рийность**

		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Помидоры	г	55	50				
Огурцы	г	55	50				
Растительное масло	г	5	5				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**		**100**	**0,7**	**0,2**	**1,8**	**11,5**

Технология приготовления

Свежие огурцы и помидоры перебирают удаляя подгнившие, мятые, поврежденные плоды. Промывают в проточной холодной воде — минимум 1–2 минуты. Замачивают в дезрастворе (раствор соды (1%)) на 10–15 минут.
После дезинфекции огурцы и помидоры тщательно промывают под проточной водой не менее 2–3 минут. Нарезают огурцы кружочками , а помидоры дольками. Выкладывают на чистые подносы для стекания воды. Нарезают специальным ножом и доске (с маркировкой овощи сырые ОС). Укладывают в тарелку, посыпают солью, поливают растительным маслом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	59,8	**0**	**0,3**	**7,3**	**10,9**	**1**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,3**	**0**	**18,9**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	9,2	**14,9**	**7,4**	**155,6**	**0,2**	**0**

Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму, уложенные в салатник Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам, в меру соленый
Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта 103

Наименование: Палочки из моркови и капусты.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Морковь	г	41	30				
Капуста белокочанная	г	40	30				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**60**	**1**	**0**	**4**	**21**

Технология приготовления.

Морковь очищают, моют и нарезают палочками 4-5 см длиной, 0.5-1 см. толщиной. Капусту промывают под проточной питьевой водой. Замачивают в растворе соды (на 10 л воды — 100 г соды) на 15 минут. Промывают. Овощи бланшируют в кипящей подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	512,7	**0**	**0,2**	**8,2**	**3,4**	**1,2**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,3**	**0,1**	**9,8**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	10,9	**15,3**	**6,2**	**156,4**	**0,2**	**0**

Хранение может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку или как подгарнировка
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму палочек.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта 104

Наименование: Палочки из моркови и капусты.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Морковь	г	55	40				
Капуста белокочанная	г	50	40				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**80**	**1**	**0**	**6**	**29**

Технология приготовления.

Морковь очищают, моют и нарезают палочками 4-5 см длиной, 0.5-1 см. толщиной. Капусту промывают под проточной питьевой водой. Замачивают в растворе соды (на 10 л воды — 100 г соды) на 15 минут. Промывают. Овощи бланшируют в кипящей подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	512,7	0	0,2	8,2	3,4	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0,1	9,8	0
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	10,9	15,3	6,2	156,4	0,2	0

Хранение может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку или как подгарнировка
Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму палочек.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам.
Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта 105

Наименование: Палочки из моркови и капусты.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Морковь	г	70	50				
Капуста белокочанная	г	65	50				
Соль	г	0,3	0,3				
Выход	**г**	**-**	**100**	**1**	**0**	**7**	**36**

Технология приготовления.

Морковь очищают, моют и нарезают палочками 4-5 см длиной, 0.5-1 см. толщиной. Капусту промывают под проточной питьевой водой. Замачивают в растворе соды (на 10 л воды — 100 г соды) на 15 минут. Промывают. Овощи бланшируют в кипящей подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	680,5	**0**	**0,3**	**10,1**	**4,8**	**1,5**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,4**	**0,1**	**11,8**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13,5	**19,1**	**8,5**	**193,3**	**0,3**	**0**

Хранение может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку или как подгарнировка

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму палочек.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам.
Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта 106

Наименование: Палочки из моркови и огурца.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порц.	
		Брутто	Нетто
Морковь	г	41	30
Огурец	г	35	30
Соль	г	0,1	0,1
Выход	**г**	**-**	**60**

Технология приготовления.

Морковь очищают, моют и нарезают палочками 4-5 см длиной, 0.5-1 см. толщиной. Бланшируют в кипящей подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде. Огурцы моют, нарезают палочки и отпускают вместе с морковью.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	390,3	**0**	**0,1**	**6,3**	**2,6**	**0,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,2**	**0,1**	**7,5**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	8,3	**11,7**	**4,7**	**119,6**	**0,1**	**0**

Хранение может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку или как подгарнировка
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму палочек.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный

Вкус: свойственный свежим овощам.
Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта 107

Наименование: Палочки из моркови и огурца.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Морковь	г	55	40				
Огурец	г	45	40				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**80**	**0,4**	**0,1**	**2,3**	**11,7**

Технология приготовления.

Морковь очищают, моют и нарезают палочками 4-5 см длиной, 0.5-1 см. толщиной. Бланшируют в кипящей подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде. Огурцы моют, нарезают палочки и отпускают вместе с морковью.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	512,7	0	0,2	8,2	3,4	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0,1	9,8	0
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	10,9	15,3	6,2	156,4	0,2	0

Хранение может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку или как подгарнировка
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму палочек.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам.
Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта 108

Наименование: Палочки из моркови и огурца.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Морковь	г	70	50				
Огурец	г	55	50				
Соль	г	0,3	0,3				
Выход	**г**	**-**	**100**	**0,5**	**0,1**	**3,2**	**16,2**

Технология приготовления.

Морковь очищают, моют и нарезают палочками 4-5 см длиной, 0.5-1 см. толщиной. Бланшируют в кипящей подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде. Огурцы моют, нарезают палочки и отпускают вместе с морковью.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	680,5	**0**	**0,3**	**10,1**	**4,8**	**1,5**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,4**	**0,1**	**11,8**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13,5	**19,1**	**8,5**	**193,3**	**0,3**	**0**

Хранение может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку или как подгарнировка
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи сохраняют форму палочек.

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая
Цвет: овощей- натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам.
Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта 109

Наименование: Салат с фасолью и огурцами.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Огурцы свежие	г	35	30				
Фасоль	г	15	15				
Масло растительное	г	8	8				
Соль	г	0,1	0,1				
Сахар	г	0,2	0,2				
Лимонная кислота	г	0,2	0,2				
Выход:	**г**		**60**	**3,1**	**3,3**	**5,3**	**63,3**

Технология приготовления

Фасоль перебрать, промыть в холодной воде, замочить на 5-8 часов (2,5 литра на 1 кг бобовых) и варят при слабом кипении 1-2 часа.
Подготовленные огурцы натереть на терке соломкой. В нашинкованные огурцы добавить соль, сахар все перемешать, добавить отваренную фасоль заправить растительным маслом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	17,8	**0**	**1,9**	**1,9**	**1,8**	**3,7**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**

	0,1	**0**	**0,7**	**0,1**	**18,1**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	18,8	**60**	**18,6**	**181,6**	**0,9**	**0**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С.
Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая, фасоль сохраненная форму
Цвет: овощей и фасоли натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам и фасоли , в меру соленый
Запах: овощей, фасоли и растительного масла.

Технологическая карта 110

Наименование: Салат с фасолью и огурцами.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углеводы**	
Огурцы свежие	г	45	40				
Фасоль	г	20	20				
Масло растительное	г	10	10				
Соль	г	0,2	0,2				
Сахар	г	0,2	0,2				
Лимонная	г	0,2	0,2				

кислота							
Выход:	**г**		**80**	**4,2**	**4,4**	**7,0**	**84,4**

Технология приготовления

Фасоль перебрать, промыть в холодной воде, замочить на 5-8 часов (2,5 литра на 1 кг бобовых) и варят при слабом кипении 1-2 часа.
Подготовленные огурцы натереть на терке соломкой. В нашинкованные огурцы добавить соль, сахар все перемешать, добавить отваренную фасоль заправить растительным маслом.
Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	23	**0**	**2,5**	**2,5**	**2,3**	**4,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**0,9**	**0,1**	**23,9**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	25,2	**80**	**24,8**	**241,2**	**1,2**	**0,1**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С.
Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая, фасоль сохраненная форму
Цвет: овощей и фасоли натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам и фасоли , в меру соленый
Запах: овощей, фасоли и растительного масла.

Технологическая карта 111

Наименование: Салат с фасолью и огурцами.

Наименование сырья	Единицы измерения	Норма на 1 порц.		Химический состав			Кало-рийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Огурцы свежие	г	55	50				
Фасоль	г	25	25				
Масло растительное	г	10	10				
Соль	г	0,3	0,3				
Сахар	г	0,2	0,2				
Лимонная кислота	г	0,2	0,2				
Выход:	**г**		**100**	**5,4**	**5,5**	**9,0**	**107,1**

Технология приготовления

Фасоль перебрать, промыть в холодной воде, замочить на 5-8 часов (2,5 литра на 1 кг бобовых) и варят при слабом кипении 1-2 часа.

Подготовленные огурцы натереть на терке соломкой. В нашинкованные огурцы добавить соль, сахар все перемешать, добавить отваренную фасоль заправить растительным маслом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	28,8	**0**	**3,1**	**3**	**2,8**	**6,3**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**1,2**	**0,1**	**30,8**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	32,2	**103,4**	**32**	**309,4**	**1,5**	**0,1**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью.

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая, фасоль сохраненная форму

Цвет: овощей и фасоли натуральный
Вкус: свойственный свежим овощам и фасоли , в меру соленый
Запах: овощей, фасоли и растительного масла.

Технологическая карта 112

Наименование: Салат морковка с изюмом.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Морковь	г	70	52				
Изюм	г	15	15				
Масло растительное	г	3	3				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход:	**г**		**60**	**0,5**	**2,1**	**7,5**	**52,4**

Технология приготовления

Морковь тщательно вымыть, очистить, натереть на средней тёрке. Изюм перебрать, промыть проточной питьевой водой не менее 2 раз. замочить в горячей воде (60–70 °С) на 10–15 минут для размягчения и удаления остатков загрязнений. снова промыть питьевой водой. откинуть на сито, дать стечь воде и слегка обсушить.
Смешать морковь, изюм, соль и заправить растительным маслом. Тщательно перемешать. Отпускать сразу после приготовления.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	653,2	**0**	**1,5**	**6,5**	**0,9**	**1,6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**0,3**	**0,1**	**4,9**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13,8	**20,9**	**7,7**	**187,8**	**0,3**	**0**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный моркови с изюмом
Запах: включенных продуктов и растительного

Технологическая карта 113

Наименование: Салат морковка с изюмом.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Морковь	г	90	66				
Изюм	г	20	20				
Масло растительное	г	5	5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход:	**г**		**80**	**0,7**	**3,2**	**10,4**	**74,5**

Технология приготовления

Морковь тщательно вымыть, очистить, натереть на средней тёрке.
Изюм перебрать, промыть проточной питьевой водой не менее 2 раз. замочить в горячей воде (60–70 °С) на 10–15 минут для размягчения и удаления остатков загрязнений. снова промыть питьевой водой. откинуть на сито, дать стечь воде и слегка обсушить.
Смешать морковь, изюм, соль и заправить растительным маслом. Тщательно перемешать. Отпускать сразу после приготовления.
Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	816,6	**0**	**2,2**	**8,3**	**1,1**	**2,1**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**0,4**	**0,1**	**6,2**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	18,2	**27,5**	**10,1**	**244,3**	**0,4**	**0**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный моркови с изюмом
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта 114

Наименование: Салат морковка с изюмом.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		**Химический состав**			**Кало-рийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Морковь	г	115	86				
Изюм	г	25	25				
Масло	г	5	5				

растительное							
Соль	г	0,1	0,1				
Выход:	**г**		100	0,9	4,2	12,7	93,8

Технология приготовления

Морковь тщательно вымыть, очистить, натереть на средней тёрке. Изюм перебрать, промыть проточной питьевой водой не менее 2 раз. Замочить в горячей воде (60–70 °С) на 10–15 минут для размягчения и удаления остатков загрязнений. Снова промыть питьевой водой. Откинуть на сито, дать стечь воде и слегка обсушить.

Смешать морковь, изюм, соль и заправить растительным маслом. Тщательно перемешать. Отпускать сразу после приготовления.

Наличие пищевых аллергенов в блюде:

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	432,9	**0**	**1,4**	**5,1**	**3,1**	**1,4**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,3**	**0,1**	**6,3**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	7,1	**18,2**	**6,3**	**19,5**	**0,2**	**0**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует ингредиентам

Вкус: свойственный моркови с изюмом

Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта 115

Наименование: Салат «Витаминный».

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		брутто	нетто	Белки	Жиры	Углев	
Капуста белокочанная	г	40	32				
Яблоки	г	22	15				
Масло растительное	г	3	3				
Морковь	г	20	16				
Сахар	г	1	1				
Свежий огурец	г	10	9.5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**60**	**0,5**	**3,1**	**2,4**	**39,3**

Технология приготовления

Капусту, морковь нарезать соломкой, перетереть с солью и сахаром. Яблоки и огурцы нарезать соломкой, заправить растительным маслом и всё перемешать.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	168,9	**0**	**2,2**	**18,5**	**8,8**	**1,1**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,2**	**0,1**	**16,9**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	11,2	**14,9**	**6,2**	**135**	**0,2**	**0**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С.
Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.
Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: сочная,
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам

Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта 116

Наименование: Салат «Витаминный».

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		брутто	нетто	Белки	Жиры	Углев	
Капуста белокочанная	г	58	46				
Яблоки	г	29	20				
Масло растительное	г	4	4				
Морковь	г	25	20				
Сахар	г	1,5	1,5				
Свежий огурец	г	10	9,5				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**80**	**0,7**	**3,1**	**3,2**	**43,6**

Технология приготовления

Капусту, морковь нарезать соломкой, перетереть с солью и сахаром. Яблоки и огурцы нарезать соломкой, заправить растительным маслом и всё перемешать.

Наличие пищевых аллергенов в блюде:

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	23,7	**0**	**2,3**	**26,9**	**12,7**	**1,4**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,3**	**0,1**	**23**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	15,6	**20,1**	**8,3**	**181**	**0,3**	**0**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С.
Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.
Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: сочная,
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта 117

Наименование: Салат «Витаминный».

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		брутто	**нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Капуста белокочанная	г	68	55				
Яблоки	г	36	25				
Масло растительное	г	5	5				
Морковь	г	30	24				
Сахар	г	2	2				
Свежий огурец	г	10	9,5				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**100**	**0,9**	**5,1**	**4,2**	**66,3**

Технология приготовления

Капусту, морковь нарезать соломкой, перетереть с солью и сахаром. Яблоки и огурцы нарезать соломкой, заправить растительным маслом и всё перемешать.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	282,4	**0**	**3,6**	**32,3**	**15,3**	**1,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,4**	**0,1**	**29,5**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	19,5	**25,8**	**10,7**	**233,8**	**0,4**	**0**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С.
Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.
Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: сочная,
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта 118

Наименование: Салат из капусты и моркови.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			**Кало-рийность**
		брутто	**нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Капуста белокочанная	г	62	46				
Масло растительное	г	4	4				
Морковь	г	19	14				

Лимонная кислота	г	2	2				
Сахар	г	0,5	0,5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**60**	**0,7**	**3,1**	**2,2**	**39,4**

Технология приготовления

Капусту, морковь нарезать соломкой, перетереть с солью, лимонной кислотой и сахаром. Овощи заправить растительным маслом и всё перемешать.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	268,9	**0**	**2**	**7,7**	**8,1**	**1,2**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**0,4**	**0,1**	**9,7**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	10,1	**17,5**	**5,9**	**121,8**	**0,2**	**0**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом, посыпаны зеленью.

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.

Цвет: соответствует овощам

Вкус: свойственный свежей капусте, моркови.

Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карта 119

Наименование: Салат из капусты и моркови.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		брутто	**нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	

Капуста белокочанная	г	90	65				
Масло растительное	г	5	5				
Морковь	г	20	15				
Лимонная кислота	г	2	2				
Сахар	г	0,5	0,5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**80**	**1**	**3,2**	**2,8**	**43,7**

Технология приготовления

Капусту, морковь нарезать соломкой, перетереть с солью, лимонной кислотой и сахаром. Овощи заправить растительным маслом и всё перемешать.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	322,5	**0**	**2**	**11,5**	**12,8**	**1,6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**0,5**	**0,1**	**14,3**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	13,5	**24,1**	**7,6**	**165,2**	**0,2**	**0**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом, посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.
Цвет: соответствует овощам
Вкус: свойственный свежей капусте, моркови.
Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карта 120

Наименование: Салат из капусты и моркови.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Кало-рийность
		брутто	нетто	белки	Жиры	Углев	
Капуста	г	105	81				
Масло растительное	г	5	5				
Морковь	г	26	19				
Лимонная кислота	г	2	2				
Сахар	г	0,5	0,5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**100**	**1,2**	**3,2**	**3,6**	**48**

Технология приготовления

Капусту, морковь нарезать соломкой, перетереть с солью, лимонной кислотой и сахаром. Овощи заправить растительным маслом и всё перемешать.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	462,5	**0**	**2**	**13,9**	**14**	**2**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**0,6**	**0,1**	**17**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	16,5	**29,7**	**9,7**	**209,2**	**0,3**	**0,1**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом, посыпаны зеленью.

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.

Цвет: соответствует овощам

Вкус: свойственный свежей капусте, моркови.

Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карта 121

Наименование: Салат из капусты с яблоками.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		брутто	нетто	Белки	Жиры	Углев	
Капуста белокочанная	г	80	72				
Яблоки	г	25	19				
Масло растительное	г	3	3				
Лимонная кислота	г	2	2				
Сахар	г	0,5	0,5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**60**	**0,5**	**3,1**	**4,2**	**46,7**

Технология приготовления

Капусту нарезать соломкой, перетереть с солью, лимонной кислотой и сахаром. Яблоки нарезать соломкой, заправить растительным маслом и всё перемешать

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	168,9	**0**	**2,2**	**18,5**	**8,8**	**1,1**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,2**	**0,1**	**16,9**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	11,2	**14,9**	**6,2**	**135**	**0,2**	**0**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С.
Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.

Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: сочная,
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта 122

Наименование: Салат из капусты с яблоками.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		брутто	нетто	Белки	Жиры	Углев	
Капуста белокочанная	г	90	78				
Яблоки	г	43	32				
Масло растительное	г	5	5				
Лимонная кислота	г	2	2				
Сахар	г	0,5	0,5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**80**	**0,7**	**4,1**	**5,7**	**62,8**

Технология приготовления

Капусту нарезать соломкой, перетереть с солью, лимонной кислотой и сахаром. Яблоки нарезать соломкой, заправить растительным маслом и всё перемешать

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	23,7	0	2,3	26,9	12,7	1,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0,1	23	0

Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	15,6	20,1	8,3	181	0,3	0

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С.
Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.
Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: сочная,
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта 123

Наименование: Салат из капусты с яблоками.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		брутто	нетто	Белки	Жиры	Углев	
Капуста белокочанная	г	95	83				
Яблоки	г	49	38				
Масло растительное	г	5	5				
Лимонная кислота	г	2	2				
Сахар	г	0,5	0,5				

Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**100**	**0,8**	**5,1**	**7,0**	**77,6**

Технология приготовления

Капусту нарезать соломкой, перетереть с солью, лимонной кислотой и сахаром. Яблоки нарезать соломкой, заправить растительным маслом и всё перемешать

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	282,4	**0**	**3,6**	**32,3**	**15,3**	**1,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,4**	**0,1**	**29,5**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	19,5	**25,8**	**10,7**	**233,8**	**0,4**	**0**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С.
Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.
Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: сочная,
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный овощам
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта 124

Наименование: Салат из капусты белокочанной с фасолью и морковью.

Наименовани	**Единицы измерени**	**Норма сырья на 1**	**Химический состав**	**Кало-рийност**

е продуктов	я	порц.					ь
		брутто	нетто	Белки	Жиры	Углев	
Капуста белокочанная	г	45	35				
Фасоль красная	г	8	8				
Масло растительное	г	4	4				
Морковь	г	13	9				
Лимонная кислота	г	2	2				
Сахар	г	0,5	0,5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**60**	**2**	**4,2**	**4,1**	**63,5**

Технология приготовления

Капусту, морковь нарезать соломкой, перетереть с солью, лимонной кислотой и сахаром. Фасоль перебрать, промыть в холодной воде, замочить на 5-8 часов (2,5 литра на 1 кг бобовых) и варить при слабом кипении 1-2 часа.
Капусту, морковь и отваренную фасоль перемешать и заправить растительным маслом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	147,4	0	3	31,6	13,3	2,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0,5	0,1	16,4	0
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	21,4	41,9	13,3	177,7	0,6	0

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.
Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом, посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.

Цвет: соответствует овощам
Вкус: свойственный капусте, свежей моркови.
Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карта 125

Наименование: Салат из капусты белокочанной с фасолью и морковью.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		брутто	нетто	Белки	Жиры	Углев	
Капуста белокочанная	г	62	49				
Фасоль красная	г	10	10				
Масло растительное	г	4	4				
Морковь	г	15	11				
Лимонная кислота	г	2	2				
Сахар	г	0,5	0,5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**80**	**2,5**	**4,2**	**5,3**	**71,1**

Технология приготовления

Капусту, морковь нарезать соломкой, перетереть с солью, лимонной кислотой и сахаром. Фасоль перебрать, промыть в холодной воде, замочить на 5-8 часов (2,5 литра на 1 кг бобовых) и варить при слабом кипении 1-2 часа.
Капусту, морковь и отваренную фасоль перемешать и заправить растительным маслом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	171,2	**0**	**3,1**	**43**	**18,2**	**3,6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**0,7**	**0,1**	**21,2**	**0**

Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	27,9	**53,2**	**16,9**	**227,6**	**0,7**	**0**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.
Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом, посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.
Цвет: соответствует овощам
Вкус: свойственный капусте, свежей моркови.
Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карта 126

Наименование: Салат из капусты белокочанной с фасолью и морковью.

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		брутто	нетто	Белки	Жиры	Углев	
Капуста белокочанная	г	75	60				
Фасоль красная	г	13	13				
Масло растительное	г	5	5				
Морковь	г	18	14				
Лимонная кислота	г	2	2				
Сахар	г	0,5	0,5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход	**г**	**-**	**100**	**3,2**	**5,3**	**6,6**	**89,3**

Технология приготовления

Капусту, морковь нарезать соломкой, перетереть с солью, лимонной кислотой и сахаром. Фасоль перебрать, промыть в холодной воде, замочить на 5-8 часов (2,5 литра на 1 кг бобовых) и варить при слабом кипении 1-2 часа.
Капусту, морковь и отваренную фасоль перемешать и заправить растительным маслом.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	206	**0**	**3,8**	**50,9**	**21,5**	**4,6**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**0,8**	**0,1**	**26,3**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	34,2	**67,3**	**21,3**	**281,5**	**0,9**	**0,1**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С. Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом, посыпаны зеленью.
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.
Цвет: соответствует овощам
Вкус: свойственный капусте, свежей моркови.
Запах: включенных продуктов и растительного масла.

Технологическая карта 127

Наименование: Салат с морковью и сыром.

Наименование сырья	Единицы измерения	Норма на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Морковь	г	70	52				
Сыр полутвердый	г	15	15				
Масло растительное	г	3	3				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход:	**г**		**60**	**1,6**	**7,0**	**3,0**	**81,2**

Технология приготовления

Морковь тщательно вымыть, очистить, натереть на средней тёрке. Сыр натереть на мелкой тёрке.

Смешать морковь, сыр, соль и заправить растительным маслом. Тщательно перемешать. Отпускать сразу после приготовления.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: (МП) – молочные продукты.

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	734,7	0,1	2,1	6,9	9	1,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,7	0,1	5,3	0,1
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	57,6	43,59	7,5	151,4	0,2	0,1

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.
Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный моркови и сыра с растительным маслом
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта 128

Наименование: Салат с морковью и сыром.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Морковь	г	90	66				
Сыр полутвердый	г	20	20				
Масло растительное	г	5	5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход:	**г**		**80**	**2,5**	**9,3**	**3,8**	**109,0**

Технология приготовления

Морковь тщательно вымыть, очистить, натереть на средней тёрке. Сыр натереть на мелкой тёрке.

Смешать морковь, сыр, соль и заправить растительным маслом. Тщательно перемешать. Отпускать сразу после приготовления.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: (МП) – молочные продукты.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	947,6	**0,1**	**3,4**	**8,9**	**1,1**	**1,8**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**1**	**0,1**	**6,8**	**0,2**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	80,9	**59,9**	**10**	**195,4**	**0,2**	**0,1**

Технология приготовления

Морковь тщательно вымыть, очистить, натереть на средней тёрке. Сыр натереть на мелкой тёрке.

Смешать морковь, сыр, соль и заправить растительным маслом. Тщательно перемешать. Отпускать сразу после приготовления.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.
Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный моркови и сыра с растительным маслом
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта 129

Наименование: Салат с морковью и сыром.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		**Химический состав**			**Кало-рийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**жиры**	**углев**	
Морковь	г	115	86				
Сыр полутвердый	г	25	25				
Масло растительное	г	5	5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход:	**г**		**100**	**2,8**	**11,7**	**4,7**	**135,7**

Технология приготовления

Морковь тщательно вымыть, очистить, натереть на средней тёрке. Сыр натереть на мелкой тёрке.
Смешать морковь, сыр, соль и заправить растительным маслом. Тщательно перемешать. Отпускать сразу после приготовления.
.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: (МП) – молочные продукты.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	947,6	**0,1**	**3,4**	**8,9**	**1,1**	**1,8**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0,1**	**1**	**0,1**	**6,8**	**0,2**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	80,9	**59,9**	**10**	**195,4**	**0,2**	**0,1**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2 С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2 С.
Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма нарезки сохранены, салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: соответствует ингредиентам
Вкус: свойственный моркови и сыра с растительным маслом
Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта 130

Наименование: Салат со свеклой и сыром.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Свекла	г	74	55				
Сыр	г	15	15				

полутвердый							
Масло растительное	г	3	3				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход:	**г**		**60**	**2**	**7**	**3**	**90**

Технология приготовления

Свёклу тщательно вымыть, отварить в кожуре до готовности. Остудить, очистить, натереть на средней тёрке. Сыр натереть на мелкой тёрке. Свеклу перемешать с растительным маслом, выложить свеклу в салатник, посыпать сверху натертым сыром.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: (МП)молочные продукты

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	37,1	**0**	**1,9**	**2**	**2,2**	**0,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0,1**	**1**	**0,1**	**22,6**	**0,3**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	122 ,3	**89,3**	**11,7**	**148,3**	**0,3**	**0,1**

Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла сохраняют форму

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая

Цвет: свеклы - натуральный

Вкус: свойственный вареной свекле и сыру

Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта 131

Наименование: Салат со свеклой и сыром.

Наименование сырья	Единицы измерения	Норма на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Свекла	г	90	66				
Сыр полутвердый	г	20	20				
Масло растительное	г	5	5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход:	**г**		**80**	**3**	**9**	**4**	**118**

Технология приготовления

Свёклу тщательно вымыть, отварить в кожуре до готовности. Остудить, очистить, натереть на средней тёрке. Сыр натереть на мелкой тёрке. Свеклу перемешать с растительным маслом, выложить свеклу в салатник, посыпать сверху натертым сыром.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: (МП)молочные продукты

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	37,6	0	3,2	2,9	3,1	1,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,1	1,1	0,1	30,7	0,3
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	123,7	95,2	14,6	203,1	0,5	0,1

Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: свекла сохраняют форму
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая
Цвет: свеклы - натуральный
Вкус: свойственный вареной свекле и сыру
Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта 132

Наименование: Салат со свеклой и сыром.

Наименование сырья	Единицы измерения	Норма на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Свекла	г	123	92				
Сыр полутвердый	г	25	25				
Масло растительное	г	5	5				
Соль	г	0,1	0,1				
Выход:	**г**		**100**	**3**	**12**	**5**	**164**

Технология приготовления

Свёклу тщательно вымыть, отварить в кожуре до готовности. Остудить, очистить, натереть на средней тёрке. Сыр натереть на мелкой тёрке. Свеклу перемешать с растительным маслом, выложить свеклу в салатник, посыпать сверху натертым сыром.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: (МП)молочные продукты

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	38,2	**0**	**3,6**	**3,5**	**4**	**1,7**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0,1**	**1,2**	**0,1**	**37,2**	**0,3**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	125,7	**101,1**	**17,5**	**272,2**	**0,7**	**0,1**

Температура подачи не ниже +15 С.
Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку.
Требования к качеству:
Внешний вид: свекла сохраняют форму
Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая
Цвет: свеклы - натуральный
Вкус: свойственный вареной свекле и сыру
Запах: свойственный входящим в состав овощам

Технологическая карта 133

Наименование: Салат из вареных овощей.

Наименование сырья	Единицы измерения	Норма на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Свекла	г	39	28				
Морковь	г	35	26				
Яблоко	г	29	24				
Масло растительное	г	3	3				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход:	**г**		**60**	**0,7**	**4**	**5,3**	**61**

Технология приготовления

Свёклу тщательно вымыть, отварить в кожуре до готовности. Остудить, очистить, нарезать кубиком. Морковь тщательно вымыть, отварить в кожуре до готовности. Остудить, очистить, нарезать кубиком. Яблоко нарезать кубиком.

Свёклу, заправить растительным маслом и солью. Добавить остальные овощи. Тщательно перемешать. Отпускать сразу после приготовления.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	153,9	**0**	**2,5**	**3,1**	**4,3**	**1,1**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,5**	**0,1**	**13,9**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	6,7	**16,6**	**9**	**174,4**	**0,4**	**0**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С. Температура подачи не ниже +15 С.

Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку. Требования к качеству: Внешний вид: нарезанные продукты уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью. Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая. Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета. Вкус: свойственный отварному картофелю, моркови и свекле. Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта 134

Наименование: Салат из вареных овощей.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Свекла	г	50	37				
Морковь	г	47	35				
Яблоко	г	37	32				
Масло растительное	г	5	5				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход:	**г**		**80**	**1**	**5**	**7,3**	**79,5**

Технология приготовления

Свёклу тщательно вымыть, отварить в кожуре до готовности. Остудить, очистить, нарезать кубиком. Яблоки тщательно помыть, обсушить, вынуть сердцевину, нарезать кубиком. Морковь тщательно вымыть, отварить в кожуре до готовности. Остудить, очистить, нарезать кубиком. Яблоко нарезать кубиком.

Свёклу, заправить растительным маслом и солью. Добавить остальные овощи. Тщательно перемешать. Отпускать сразу после приготовления.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	194,9	**0**	**3,2**	**4,1**	**5,9**	**1,3**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**0,7**	**0,1**	**18,7**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	8,9	**22,5**	**12,3**	**237,6**	**0,5**	**0**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С. Температура подачи не ниже +15 С. Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку. Требования к качеству: Внешний вид: нарезанные продукты уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью. Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая. Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета. Вкус: свойственный отварному картофелю, моркови и свекле. Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта 135

Наименование: Салат из вареных овощей.

Наименование сырья	**Единицы измерения**	**Норма на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Свекла	г	62	46				
Морковь	г	58	43				
Яблоко	г	46	40				
Масло растительное	г	5	5				

Соль	г	0,3	0,3				
Выход:	**г**		**100**	**1,2**	**5,1**	**9**	**87,6**

Технология приготовления

Свёклу тщательно вымыть, отварить в кожуре до готовности. Остудить, очистить, нарезать кубиком. Морковь тщательно вымыть, отварить в кожуре до готовности. Остудить, очистить, нарезать кубиком. Яблоки тщательно помыть, обсушить, вынуть сердцевину, нарезать кубиком. Яблоко нарезать кубиком.

Свёклу, заправить растительным маслом и солью. Добавить остальные овощи. Тщательно перемешать. Отпускать сразу после приготовления

Наличие пищевых аллергенов в блюде:

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	286,9	**0**	**3,2**	**5,4**	**7,2**	**1,7**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	**0**	**0,8**	**0,1**	**22,8**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	11,3	**28,5**	**15,1**	**295,9**	**0,6**	**0**

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С. Температура подачи не ниже +15 С. Способ реализации (подачи) потребителю: Салат выкладывают в индивидуальную тарелку. Требования к качеству: Внешний вид: нарезанные продукты уложены горкой, заправлены растительным маслом , посыпаны зеленью. Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая. Цвет: соответствует овощам, сохраненные свои цвета. Вкус: свойственный отварному картофелю, моркови и свекле. Запах: включенных продуктов и растительного масла

Технологическая карта 136

Наименование: Яблоки (порционно).

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	

Яблоки свежие	г	150	120				
Выход	**г**		**120**	**0,3**	**0,1**	**13,2**	**54,9**

Технология приготовления

Фрукты помыть в проточной питьевой воде, затем — в растворе пищевой соды или дезинфицирующем растворе, одобренном Минздравом (например, "Аламинол", "Хлорамин" — по инструкции). После дезинфекции — обязательно ополоснуть чистой кипяченой водой не менее 2 раз.
Отпустить по весу порционно.

Наличие пищевых аллергенов в блюде:

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	5	**0**	**0,5**	**5**	**11**	**1,9**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,3**	**0**	**5**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	5	**10**	**5**	**110**	**0,2**	**0,3**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 7-14 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: Целые, чистые, свежие, без механических повреждений, плесени, гнили, следов порчи.
Консистенция: Хрустящая, упругая, сочная. Не допускается вялость
Цвет: Однородный, без потемнений и пятен
Вкус и запах- Свежий, фруктовый, без посторонних запахов. Сладкий или кисло-сладкий, характерный для сорта

Технологическая карта 137

Наименование: Хлеб ржано-пшеничный\пшеничный (порционно).

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.		Химический состав			Калорийность
		Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев	
Хлеб ржано-пшеничный \пшеничный	г	30	30				
Выход	**г**		**30**	**2,2**	**0,3**	**13,8**	**66,7**

Технология приготовления

Для нарезки хлеба использовать чистые, отдельные доски и ножи, маркированные "ХЛЕБ".
Нарезку произвести в одноразовых перчатках.
Нарезать толщиной 1,5–2 см.
Вес одного кусочка должен соответствовать норме.
Порции уложить в сухую чистую посуду накрыть чистой салфеткой или крышкой.
Отпускать по весу порционно.
Нарезанный хлеб хранить не более 1 часа при комнатной температуре.
Остатки не подлежат повторной подаче.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: Г -глютен

Витамины	A	D	E	K	C	Пищевые волокна
	0	0	0,1	0,2	0	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,5	0	5,2	0
Минералы	Ca	P	Mg	K	Fe	Na
	5,8	25,6	6,6	41,6	0,3	0,1

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 7-14 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанный порционными кусочками без плесени, гнили, следов порчи.

Консистенция: Эластичная, хорошо пропеченный, не липкий, при легком нажатии восстанавливает форму .
Цвет: Однородный, от светлого до темно коричневого в зависимости от сорта. Не допускаются вкрапления не промешанной муки
Вкус и запах- характерный для свежевыпеченного теста ,без кислоты, горечи.

Технологическая карта 138

Наименование: Хлеб ржано-пшеничный\пшеничный (порционно).

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			**Колорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Хлеб ржано-пшеничный	г	50	50				
Выход	**г**		**50**	**3,0**	**0,4**	**18,3**	**88,8**

Технология приготовления

Для нарезки хлеба использовать чистые, отдельные доски и ножи, маркированные "ХЛЕБ".
Нарезку произвести в одноразовых перчатках.
Нарезать толщиной 1,5–2 см.
Вес одного кусочка должен соответствовать норме.
Порции уложить в сухую чистую посуду накрыть чистой салфеткой или крышкой.
Отпускать по весу порционно.
Нарезанный хлеб хранить не более 1 часа при комнатной температуре.
Остатки не подлежат повторной подаче.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: Г -глютен

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	0	**0**	**0,2**	**0,4**	**0**	**2,4**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**

	0,1	**0**	**1**	**0,1**	**10,4**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	11,6	**51,2**	**13,2**	**83,2**	**0,5**	**0,2**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 7-14 °С

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанный порционными кусочками без плесени, гнили, следов порчи.
Консистенция: Эластичная, хорошо пропеченный, не липкий, при легком нажатии восстанавливает форму .
Цвет: Однородный, от светлого до темно коричневого в зависимости от сорта. Не допускаются вкрапления не промешанной муки
Вкус и запах- характерный для свежевыпеченного теста ,без кислоты, горечи.

Технологическая карта 139

Наименование: Соус молочно-томатный.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Мука 1 сорт	г	3	3				
Масло сливочное	г	3	3				
Томатная паста	г	3	3				
Молоко	г	10	10				
Вода	г	22	22				
Соль	г	0,2	0,2				
Выход	**г**	**-**	**20**	**0,8**	**1,9**	**2,4**	**29,6**

Технология приготовления.

На сухой сковороде пассеровать муку на сливочном масле без изменения цвета. Развести томатную пасту с водой (1:2), довести до кипения, варить 3–5 минут. Кипятить молоко отдельно, добавить соль.

Молоко влить в разведённую томатную пасту и ввести в пассерованную муку, постоянно помешивая, чтобы не было комков. Варить 7–10 минут на слабом огне до загустения.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: Л (лактоза), МП (молочный продукт), Г (глютен)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	27,2	**0**	**0,2**	**0,2**	**0,5**	**0,2**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,2**	**0**	**2,7**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	14,1	**12,6**	**2,7**	**55,8**	**0,1**	**0**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С
Требования к качеству:

Внешний вид: однородная гладкая масса без пленки на поверхности, без
комочков муки
Консистенция: вязкая, эластичная
Цвет: молочно-красный
Вкус и запах: острый, кисло - сладкий с хорошо выраженным ароматом томатных продуктов, овощей и пряностей.

Технологическая карта 140

Наименование: Соус сметанный.

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1порц.**		**Химический состав**			**Калорийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев**	
Мука 1сорт	г	2	2				
Масло сливочное	г	2	2				
Сметана	г	10	10				
Вода	г	22	22				
Соль	г	0,2	0,2				

Выход	**г**	**-**	**20**	**0,5**	**3,7**	**1,8**	**42**

Технология приготовления.

На сухой сковороде пассеровать муку на сливочном масле без изменения цвета. Сметану довести до кипения отдельно, добавить соль. Сметану ввести в пассерованную муку, постоянно помешивая, чтобы не было комков. Варить 7–10 минут на слабом огне до загустения.

Наличие пищевых аллергенов в блюде: Л (лактоза), МП (молочный продукт), Г(глютен)

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	37,1	**0,1**	**0,1**	**0,1**	**0,1**	**0,1**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	**0**	**0,1**	**0**	**1,3**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	11,2	**9,7**	**1,5**	**17**	**0**	**0**

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °С
Требования к качеству: • Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса, без комочков заварившейся муки, пленки и всплывшего жира. Консистенция: эластичная, вязкая, полужидкая
Цвет: от белого до кремового
Вкус и запах: свежей сметаны, умеренно соленый

Технологическая карта 141

Наименование: Молоко (порционно)

Наименование продуктов	**Единицы измерения**	**Норма сырья на 1 порц.**		**Химический состав**			**Кало-рийность**
		Брутто	**Нетто**	**Белки**	**Жиры**	**Углев.**	
Молоко	г	200	200				
Выход	**г**		**200**	**5.8**	**5.0**	**9.6**	**106.6**

Технология приготовления

Молоко довести до кипения в промаркированной посуде. Отпускают в стаканах.

Витамины	**A**	**D**	**E**	**K**	**C**	**Пищевые волокна**
	44.0	**0**	**11.0**	**0**	**2.6**	**0**
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0.1	**0.3**	**1.6**	**0**	**0**	**0**
Минералы	**Ca**	**P**	**Mg**	**K**	**Fe**	**Na**
	240	**180**	**28**	**292**	**0.2**	**0.1**

Наличие пищевых аллергенов в блюде: (МП) молочные продукты

Срок годности к потреблению и условия хранения
Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 8-14 °С
Требования к качеству:
Внешний вид: жидкое , однородное,
Консистенция: однородная без хлопьев
Цвет: молока допускается от белого до светло-жёлтого
Вкус и запах- приятный сладковатый вкус и специфический запах, без подгорелостей.