

Тип довольствующихся: Дети 1-3 лет

Технологическая карта № 11/8

Наименование изделия:

Гуляш из мяса говядины

Номер рецептуры: 55

Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (I категории)	65.22	48.00
Масло растительное	5.4	5.4
Лук	14.4	12
Мука пшеничная	3	3
Соль пищевая йодированная	0.6	0.6
Томат-паста	0.18	0.18
Выход:		60

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,40	13,13	2,93	167,53	0.081

Технология приготовления:

Говядину нарезают кубиками (массой 15-20 г), слегка обжаривают, затем заливают горячей кипяченой водой и варят 15 мин. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим бульоном от варки мяса, добавляют припущенный лук, соль и варят 15 мин. Вареные кубики мяса заливают соусом и тушат до готовности 15-20 мин.

Вид обработки:

Тушение

Технологическая карта № 17**Наименование изделия:**

Мясо говядины отварное

Номер рецептуры:

17

Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (I категории)	27.00	24.15
Выход:		15

Химический состав данного блюда на 1 порцию

<i>Пищевые вещества</i>				<i>Витамин С, мг</i>
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>	
2,97	2,12	0,00	30,72	0.000

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий и пленок, кладут в горячую воду (1,5 л на 1 кг мяса), куски мяса должны быть полностью покрыты водой, и варят при слабом кипении. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и лук репчатый; соль кладут в бульон за 15-20 мин. до готовности мяса, лавровый лист кладут за 5 мин. Отварное мясо нарезают поперек волокон на порционные куски, нарезанное мясо заливают бульоном и кипятят при слабом нагреве 5-7 мин. после запекания.

Вид обработки:

Варка

Технологическая карта № 1г

Наименование изделия:

Голубцы любительские

Номер рецептуры:

ТТК

Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (I категории)	70.20	52.00
Капуста белокочанная	84.5	67.6
Рис	5.2	5.2
Лук	22.1	18.2
Масло сливочное	3.12	3.12
Морковь	16.9	13
Масло сливочное	2.6	2.6
Соус красный основной №84	0	130
Соль пищевая йодированная	1.3	1.3
Масло растительное	3.9	3.9
Яйцо	3.9	3.9
Выход:		130/30

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
13,10	21,29	17,77	309,40	27.716

Технология приготовления:

Технология приготовления блюда (изделия): сырую обработанную капусту (без кочерыжки) отваривают до полуготовности, разбирают на отдельные листья, которые мелко шинкуют. Мякоть говядины зачищают от грубой соединительной и излишней жировой ткани, промывают, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку (с мелкой решеткой), смешивают с отваренным до полуготовности рассыпчатым рисом, подготовленной капустой, пассерованными морковью и луком репчатым, добавляют сырые яйца, соль и массу хорошо перемешивают до однородной консистенции. Готовую массу порционируют и формируют изделия овальной формы, укладывают в посуду для запекания, смазанную маслом и помещают в жарочный шкаф, затем заливают соусом томатным (или сметанным, или сметанным с томатом) и тушат до готовности. При приготовлении голубцов крупу рисовую можно заменить овсяной, перловой или пшеничной, пересчитав при этом норму закладки крупы. Соотношение голубцов и соуса может быть произвольным, но с учетом того, что соус покрывает поверхность голубцов. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению: Отпускают как горячее мясное блюдо в порционной посуде полив соусом, в котором тушились голубцы. Температурный режим подачи - не ниже 65°С. Реализацию блюда осуществляют в течение 2-3 часов с момента приготовления.

Вид обработки:

Запечение

Вложенное блюдо № 64**Наименование изделия:**

Соус красный основной

Номер рецептуры:

84

Наименование сборника рецептур:

Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Масло растительное	2.60	2.60
Мука пшеничная	6.5	6.5
Томат-паста	2.6	2.6
Морковь	13.65	10.4
Лук	3.12	2.6
Сахар	1.95	1.95
Соль пищевая йодированная	1.3	1.3
Масло сливочное	3.9	3.9
Выход:		130.00

Технология приготовления:

нарезанные лук, морковь пассеруют, добавляют томат и продолжают пассерование ещё в течение 10-15 минут. Просеянную пшеничную муку пассеруют (без жира) при температуре 150-160 С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлаждённую до 70-80 С мучную пассеровку разводят тёплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон (или воду), затем добавляют пассерованные с томатом овощи при слабом кипении варят в течение 45-60 минут до разваривания овощей; в процессе варки с поверхности снимают пену, в конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят его до кипения. Готовый процеженный соус заправляют маслом сливочным, которое кладут кусочками, тщательно промешивая до полного соединения масла с соусом. Затем соус нагревают до 80-85 С, но не кипятят, иначе масло выделится на поверхности соуса.

Вид обработки:

Варка

Технологическая карта № 22/8

Наименование изделия:

Фрикадельки из мяса говядины припущенные

Номер рецептуры:

20

Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (I категории)	26.00	22.80
Соль пищевая йодированная	0.13	0.13
Лук	2.4	2
Яйцо	1.6	1.6
Выход:		20

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,44	3,81	0,15	52,58	0.000

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб, соль и повторно измельчают через мясорубку, затем добавляют молоко и размягченное масло сливочное, перемешивают и взбивают. Полученную массу порционируют, формуют в виде шариков массой по 20-25 г, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным и припускают с добавлением горячей кипяченой воды (30% к массе) под закрытой крышкой 15-20 мин.

Вид обработки:

Припускание

Технологическая карта № 54**Наименование изделия:**

Сосиски " Детские" отварные

Номер рецептуры:

393

Наименование сборника рецептур:

Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда на 1 порцию

<i>Пищевые вещества</i>				<i>Витамин С, мг</i>
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>	

Технология приготовления:

Сосиски "Детские" промышленного производства по соответствующим техническим документам освобождают от оболочки, кладут в в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 5 мин.

Вид обработки:

Варка

Технологическая карта № 58

Наименование изделия:

Плов из отварного мяса говядины

Номер рецептуры: 58

Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (I категории)	51.60	38.40
Рис	32.4	32.4
Морковь	9.24	7.2
Лук	6	4.8
Соль пищевая йодированная	1.2	1.2
Масло сливочное	2.4	2.4
Масло растительное	3.6	3.6
Томат-паста	0.96	0.96
Соль пищевая йодированная	1.2	1.2
Выход:		120

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,56	11,81	24,31	230,52	0.216

Технология приготовления:

Технология приготовления блюда (изделия): мясо зачищают от соединительной и жировой ткани, нарезают небольшими кубиками, выкладывают на сковороду (противень) с маслом, посыпают солью и обжаривают, периодически помешивая, в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 7-10 минут. Лук репчатый мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на тёрке; нарезанные овощи пассеруют с томатом. Подготовленные мясо и овощи выкладывают в глубокую посуду, заливают бульоном или водой (160г), доводят до кипения, всыпают передраный, промытый, предварительно замоченный рис, перемешивают и варят до полуготовности риса. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, посуду с пловом помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут для доведения плова до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томата.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 59**Наименование изделия:**

Биточки (котлеты, шницели) из мяса говядины

Номер рецептуры:

59

Наименование сборника рецептур:

Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (I категории)	45.00	36.00
Хлеб пшеничный йодированный	15	15
Соль пищевая йодированная	0.6	0.6
Масло растительное	3	3
Лук	7.2	6
Сухари панировочные	6	6
Выход:		60

Химический состав данного блюда на 1 порцию

<i>Пищевые вещества</i>				<i>Витамин С, мг</i>
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>	
6,36	7,39	11,34	132,67	0.000

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой жировой и соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в воде или молоке пшеничный хлеб (или батон), лук репчатый, повторно измельчают через мясорубку добавляют соль и перемешивают до однородной консистенции. Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты - овально-продолговатой, обваливают в панировочных сухарях, укладывают их на противни, смазанные маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280гр.С в течение 20-25 мин. во время запекания изделия переворачивают. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.

Вид обработки:

Варка

Технологическая карта № 62**Наименование изделия:**

Оладьи из печени с морковью

Номер рецептуры:

62

Наименование сборника рецептур:

Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	61.20	51.00
Масло сливочное	1.2	1.2
Масло растительное	6	6
Соль пищевая йодированная	0.6	0.6
Морковь	11.7	9
Мука пшеничная	6	6
Яйцо	9	9
Выход:		60

Химический состав данного блюда на 1 порцию

<i>Пищевые вещества</i>				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,01	5,66	4,24	115,31	16.014

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь натирают на терке и пассируют до готовности. Подготовленную печень без пленок и проток измельчают на мясорубке, добавляют пассерованную морковь, просеянную муку, яйца, соли вымешивают массу до однородной консистенции. Готовую массу порционируют и разделяют в виде лепешек по 1-2 шт. на порцию, затем укладывают на противень, смазанный маслом растительным, и выпекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 20-25 мин. Во время запекания изделия переворачивают. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения, маслом сливочным.

Вид обработки:

Запечение

Технологическая карта № 63

Наименование изделия:

Тефтели из мяса говядины

Номер рецептуры:

63

Наименование сборника рецептов:

Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (I категории)	40.80	30.00
Хлеб пшеничный йодированный	12	12
Масло сливочное	1.8	1.8
Лук	14.4	14.4
Масло растительное	3	3
Мука пшеничная	4.2	4.2
Соль пищевая йодированная	0.6	0.6
Соус красный основной №84	0	60
Выход:		60/60

Химический состав данного блюда на 1 порцию

<i>Пищевые вещества</i>				<i>Витамин С, мг</i>
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>	
7,96	13,69	15,23	210,71	1.272

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке хлеб, измельчают на мясорубке второй раз. В фарш добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и припущенный с маслом сливочным лук репчатый, перемешивают и разделяют на шарики. Полуфабрикаты укладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20-25 мин.

Вид обработки:

Тушение

Технологическая карта № 66**Наименование изделия:**

Запеканка картофельная с мясом

Номер рецептуры: 66**Наименование сборника рецептур:**

Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	147.60	88.80
Молоко	19.2	19.2
Яйцо	6	6
Говядина (I категории)	51.6	38.4
Масло растительное	2.4	2.4
Лук	14.4	12
Масло сливочное	1.8	1.8
Масло растительное	1.2	1.2
Сухари панировочные	2.4	2.4
Соль пищевая йодированная	1.2	1.2
Выход:		120

Химический состав данного блюда на 1 порцию

<i>Пищевые вещества</i>				<i>Витамин С, мг</i>
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>	
10,00	13,99	13,92	219,66	13.032

Технология приготовления:

Технология приготовления блюда (изделия): для фарша мясо зачищают от соединительной и жировой ткани, нарезают на небольшие куски, которые выкладывают на сковороду (противень) с маслом, посыпают солью и обжаривают, периодически помешивая, в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 7-10 минут. Подготовленное мясо выкладывают в глубокую посуду, добавляют бульон или воду в таком количестве, чтобы жидкость покрывала мясо на половину высоты и тушат до готовности, в конце тушения (за 5-10 минут) добавляют лавровый лист; готовое тушеное мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко шинкованный пассерованный лук и перемешивают фарш до однородной консистенции. Для приготовления картофельной массы сырой очищенный картофель отваривают в подсоленной воде до готовности, отвар сливают, картофель обсушивают. Отварной картофель протирают в горячем виде, вливают горячее кипячёное молоко, перемешивают, охлаждают до 40-50 С, добавляют сырые яйца и перемешивают до однородной консистенции. Готовую картофельную массу делят на две равные части, одну часть массы выкладывают ровным слоем на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, сверху - ровный слой мясного фарша, на него оставшуюся часть картофельной массы (толщина запеканки не более 4-5 см); поверхность изделия разравнивают, равномерно посыпают сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С до образования на поверхности мягкой подрумяненной корочки. Готовую запеканку порционируют.

Вид обработки:

Запеченье