



Технологическая карта

Технологическая карта № 187

Наименование изделия: Каша манная с печеньем

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	15	15
Печенье	8	8
Молоко	180	180
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	3	3
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
5,937	6,410	17,462	146,921	222,900	0,492	0,099	0,285	2,346

Технология приготовления: Печенье замачивают холодным молоком до полного набухания, затем протирают через протирачную машинку, чтобы при заваривании не образовывалась корочка комочков. В кипящее молоко закладывают соль, сахар, тонкой струйкой манную кашу непрерывно помешивая, затем подготовленное печенье доводят до готовности. Готовую кашу заправляют маслом.

Директор школы

УТВЕРЖДАЮ

А.С.Исаева.

2020-21уч.год

Технологическая карта

Технологическая карта № 178

Наименование изделия: Каша рисовая молочная

Номер рецептуры: 92

Наименование сборника рецептур: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	25	25
Молоко	230	230
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	4	4
Выход:		250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
6,469	7,624	34,32	223,188	278,6	0,503	0,112	0,359	2,998

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Технологическая карта

Технологическая карта № 163

Наименование изделия: Каша овсяная вязкая

Номер рецептуры: 86

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа овсяная	25	25
Масло сливочное	6	6
Вода	35	35
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
2,422	5,504	14,923	115,183	16,720	0,987	0,123	0,034	0,012

Технология приготовления: В кипящую воду засыпают подготовленную овсяную крупу и варят до загустения, затем добавляют молоко. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом.

Технологическая карта

Технологическая карта № 158

Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая

Номер рецептуры: 84

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	33	33
Масло сливочное	6	6
Вода	72	72
Выход:		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
2,322	4,29	20,5	122,155	13,26	0,606	0,04	0,026	0,012

Технология приготовления: Промытую перловую крупу замачивают на 2-3 часа для набухания, потом варят, добавляют соль и часть масла, до готовности, добавляют остальную часть масла.

Технологическая карта

Технологическая карта № 159

Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая

Номер рецептуры: 84

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
2,073	4,082	19,728	121,63	10,86	0,496	0,032	0,021	0,01

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	27	27
Масло сливочное	5	5
Вода	60	60
Выход:		80

Технология приготовления: Промытую перловую крупу замачивают на 2-3 часа для набухания, потом варят, добавляют соль и часть масла, до готовности, добавляют остальную часть масла.

Технологическая карта

Технологическая карта № 160

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 85

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	48	48
Масло сливочное	6	6
Вода	72	72
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В1	В2	С
4,741	5,554	27,456	171,908	10,320	3,228	0,206	0,102	0,012

Технология приготовления: В кипящую подсолённую воду кладут часть масла сливочного, засыпают крупу и варят до набухания и загустения. До полной готовности кашу доваривают на водяной бане, добавляют остальную часть сливочного масла.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы _____
« _____ » _____ 2020-21

Технологическая карта

Технологическая карта № 161

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 85

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В1	В2	С
3,793	4,443	21,965	137,526	8,2	2,556	0,163	0,081	0,01

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	38	38
Масло сливочное	5	5
Вода	57	57
Выход:	80	

Технология приготовления: В кипящую подсоленную воду кладут часть масла сливочного, засыпают крупу и варят до набухания и загустения. До полной готовности кашу доваривают на водяной бане, добавляют остальную часть сливочного масла.

Технологическая карта

Технологическая карта № 162

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 85

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	72	72
Масло сливочное	9	9
Вода	108	108
Выход:		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
7,111	8,429	41,184	258,745	15,480	4,842	0,309	0,153	0,018

Технология приготовления: В кипящую подсолённую воду кладут часть масла сливочного, засыпают крупу и варят до набухания и загустения. До полной готовности кашу доваривают на водяной бане, добавляют остальную часть сливочного масла.