

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99**Наименование блюда **Омлет натуральный с маслом с подгарнировкой**Рецептура № 284; 76 **колонка**По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г**По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	114	114	125	125
Молоко питьевое	43	43	47	47
Масло растительное	2,5	2,5	3	3
Масса готового омлета		150		165
Масло сливочное	5	5	5	5
Икра морковная		30		30
Морковь	38	30	38	30
Томатное пюре	3	3	3	3
Лук репчатый	7	6	7	6
Сахар	0,4	0,4	0,4	0,4
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,01	0,01
Масло растительное	3	3	3	3
Выход готового блюда		180		200

Технология приготовления

К взбитым яйцам добавляют молоко и соль. Смесь слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 мин при температуре 180-200°C. При подаче нарезают на порционные куски и поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения, сбоку укладывают подгарнировку. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Подгарнировка: Морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый мелко шинкуют, бланшируют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-7 мин. Измельчённую морковь соединяют с припущенным луком, добавляют сахар, соль по вкусу и при постоянном помешивании хорошо прогревают.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски - в виде квадрата, политы сливочным маслом. Толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см. Сбоку уложена подгарнировка

Цвет: Поверхности - румяный, в разрезе светло - жёлтый. Овощей - оранжевый

Вкус: Свежих яиц и овощей, умеренно солёный

Запах: Запеченных яиц с приятным ароматом овощей

Консистенция: Упругая, пышная, пористая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
15,5	17,3	6,2	243	180
17,2	19,2	6,2	266	200



Утверждаю:

С.А.Фалина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Яйцо вареное

Наименование блюда

Рецептура № 300

колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яйцо куриное (шт.)	1	1		
Выход готового изделия	1 шт.			

Технология приготовления

Обработанные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 минут после закипания воды. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование к качеству

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет в меру плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,1	4,1	0,3	58

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

101



Наименование блюда

Суфле творожное с молоком сгущенным

Рецептура № 365

колонка

По сборнику рецептур

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	158	157	175	174
Сметана	17	17	19	19
Яйца	9	9	10	10
Сахар	14	14	15	15
Мука пшеничная	14	14	15	15
Масло сливочное для смазки листа	4,2	4,2	4,5	4,5
Масса готового изделия		180		200
Молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	20,2	20
Выход готового блюда		180/20		200/10

Технология приготовления

Творог протирают и смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, муку пшеничную просеянную, соль. Массу вымешивают. Яичные белки взбивают в густую пену и в несколько приёмов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая сверху вниз. Затем приготовленную массу выкладывают на лист смазанный маслом, слоем не более 3-4 см и запекают в жарочном шкафу в течении 20-30 мин при температуре 220-280°C. При отпуске суфле нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы. Подают с молоком сгущенным. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой поверхностью, с молоком сгущенным

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности, умеренно солёная

Запах: Запечённого творога

Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
16,2	13,9	27,0	298	180/20
19,1	15,1	38,9	368	200/20

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99-2**

Наименование блюда

Омлет натуральный с маслом с поджариванием

Рецептура № 284; 76

колонка

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

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	114	114	125	125
Молоко питьевое	43	43	47	47
Масло растительное	2,5	2,5	3	3
Масса готового омлета		150		165
Масло сливочное	5	5	5	5
Икра свекольная		30		30
Свекла	38	30	38	30
Томатное пюре	3	3	3	3
Лук репчатый	7	6	7	6
Сахар	0,4	0,4	0,4	0,4
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,01	0,01
Масло растительное	3	3	3	3
Выход готового блюда		180		200

Технология приготовления

К взбитым яйцам добавляют молоко и соль. Смесь слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 мин при температуре 180-200°C. При подаче нарезают на порционные куски и поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения, сбоку укладывают поджаривание. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Поджаривание: Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый мелко шинкуют, бланшируют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-7 мин. Измельченную свеклу соединяют с припущенным луком, добавляют сахар, соль по вкусу и при постоянном помешивании хорошо прогревают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным**Рецептура № 10/5 **колонка**

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	123	120	140	137
Крупа манная	6	6	7	7
Яйца	24	24	24	24
Сахар	12	12	14	14
Крошка		30		33
Мука пшеничная	12	12	14	14
Масло сливочное	12	12	14	14
Сахар	6	6	7	7
Масло сливочное для смазки листа	3	3	4,5	4,5
Масса готовой запеканки		180		200
Сгущенное молоко с сахаром	20,2	20	20,2	20
Выход готового блюда		180/20		200/20

Технология приготовления

В протертый творог добавляют яйца растертые с сахаром, просеянную манную крупу. Массу тщательно перемешивают. **Для крошки:** муку, масло сливочное, сахар смешивают и протирают через сито. На смазанный маслом противень выкладывают три части крошки, затем выкладывают подготовленную творожную массу слоем 3-4 см и сверху посыпают оставшейся крошкой. Выпекают при температуре 220 -280°C в течение 20-30 минут. Запеканку запеченную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 65°C . Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с крошкой на поверхности, без трещин, политы сгущенным молоком

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового

Вкус: Запеченного творога в сочетании со сгущенным молоком

Запах: Запеченного творога, с сгущенным молоком

Консистенция: Мягкая, рыхлая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
15,5	12,9	31,7	305	180/20

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 97



Наименование блюда **Запеканка из творога с молоком сгущенным**

Рецептура № 313 **колонка**

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	144	143	173	172
Мука пшеничная	12	12	15	15
или Крупа манная	10	10	12	12
Молоко питьевое для каши	36	36	44	44
Яйцо куриное	12	12	15	15
Сахар	6	6	7	7
Ванилин	0,01	0,01	0,012	0,012
Сметана	6	6	7	7
Сухари пшеничные	6	6	7	7
Масло сливочное для смазки листа	3	3	4	4
Масса готовой запеканки		150		180
Молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	20,2	20
Выход готового блюда		170		200

Технология приготовления

В горячем молоке растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 мин. Протёртый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной и охлаждённой манной крупой, яйцами, сахаром. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280°C 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Запеканку запеченную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сгущенным молоком

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности

Запах: Запеченного творога со сгущенным молоком

Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
23,8	14,5	23,5	320	170
26,3	17,2	29,2	377	200