

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 431

Какао-напиток с молоком

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Молоко сухое или стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	90,0	90,0
Какао-напиток быстрорастворимый (смесь сухая)	7,0	7,0
Вода питьевая	15,0	15,0
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
3,10	3,20	11,18	110,57	15,89	92,71	0,35

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,14	0,02	0,12	0,12	0,54	84,68

Способ приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1:1 с горячей кипяченой водой. Смесью молока с водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко и все тщательно перемешать.

Температура подачи напитка – не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

Требования: Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 95

Кофейный напиток с молоком

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Молоко сухое или стерилизованное 3,2% жирности	75,0	75,0
Напиток кофейный растворимый	1,6	1,6
Сахар-песок	6,5	6,5
Вода питьевая	35,0	35,0
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
2,36	1,88	9,44	92,46	10,85	68,25	0,09

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,11	0,02	0,10	0,08	0,45	52,68

Способ приготовления:

Напиток кофейный заливают кипятком, размешивают, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и вновь доводят до кипения. Готовый напиток разливают в стаканы или чашки. Температура подачи +45°C.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 412

Компот из сухофруктов

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Абрикосы без косточки (курага) или	10,0	10,0
Чернослив или	10,0	10,0
Изюм или	10,0	10,0
Смесь сухофруктов	10,0	10,0
Сахар-песок	8,0	8,0
Вода питьевая	98,0	98,0
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
0,14	0,22	7,14	20,57	11,48	14,6	0,34

Витамины мг.					Энергетическая ценность(ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0	0,01	0,02	0,3	0,4	14,68

Способ приготовления: Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 233

Кисель плодово-ягодный

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Вода питьевая	100,0	100,0
Концентрат киселя "Золотой шар"	10,0	10,0
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
0,14	0	17,28	4,5	1	0	0
Витамины мг.					Энергетическая ценность(ккал)	
A	B1	B2	PP	C		
0,25	0,3	0,3	3,25	15	55,34	

Способ приготовления:

Сухой продукт сначала разводят в 1/3 общего объема холодной воды, перемешивают, вливают в кипящую воду (оставшуюся часть), размешивают и доводят до кипения при непрерывном помешивании.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 45

Чай с сахаром

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Чай черный байховый	0,3	0,3
Вода питьевая	95,0	95,0
Сахар-песок	6,5	6,5
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
3,48	3,48	13,48	5,80	2,25	2,47	0,27

Витамины мг.					Энергетическая ценность(ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0	0	0,003	0,02	3,0	24,00

Способ приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45°C, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 123

Компот из свежемороженой ягоды

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Плоды и ягоды быстрозамороженные	10,5	10,5
Сахар-песок	8,0	8,0
Вода питьевая	85,0	85,0
Выход		100

В 100 г данного блюда (черная смородина) содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
0,1	0,04	8,71	3,76	3,1	3,3	0,15
Витамины мг.					Энергетическая ценность(ккал)	
A	B1	B2	PP	C		
0	0,003	0,004	0,03	20,0	34,72	

Способ приготовления:

Свежемороженые ягоды, не размораживая, засыпать в кипящую воду, добавить сахар, вновь довести до кипения. Компот охладить до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования: Цвет и запах - в зависимости от сорта ягод (черная смородина, клюква, черника и т.д.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 124

Компот из свежих фруктов

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Яблоки (х/о-12%)	11,0	9,7
Или		
Груши (х/о-10%)	11,0	9,7
Или		
Слива (х/о-10%)	11,0	9,7
Или		
Персики (х/о-10%)	11,0	9,7
Или		
Абрикосы (х/о-14%)	11,3	9,7
Или		
Вишня (х/о-5%)	10,0	9,7
Сахар-песок	8,0	8,0
Кислота лимонная пищевая	0,02	0,02
Вода питьевая	120,0	120,0
Выход		100

В 100 г. данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
3,88	3,88	8,93	7,11	2,07	1,07	0,24

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0	0,003	0,002	0,03	1,60	34,69

Способ приготовления:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят при слабом кипении 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики, абрикосы перебирают. Моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения, затем готовые компоты охлаждают.

Требования. Цвет сиропа – прозрачный, желтоватый. Фрукты должны сохранять форму нарезки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 127

Молоко кипяченое

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное х/о-розлив-5%	105,0	100,0
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
2,8	3,2	4,1	121,0	14,0	91,0	0,1
Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)	
A	B1	B2	PP	C		
0,1	0,02	0,13	0,1	0,6	56,0	

Готовый продукт промышленного производства. Поступает в пакетах или бутылках. Молоко стерилизованное не требует предварительного кипячения. Перед отпуском разливают в стаканы.

Температура подачи – не ниже 15°C.

Срок реализации: не более 1 часа после вскрытия упаковки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 129

Отвар шиповника

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Сахар-песок	4,0	4,0
Шиповник (сухой)	8,0	8,0
Вода питьевая	100,0	100,0
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
0,27	0,11	7,86	4,88	1,36	1,36	0,25

Витамины мг.					Энергетическая ценность(ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0	0,006	0,02	0,10	80,0	37,88

Способ приготовления:

Сушеные плоды шиповника промыть холодной водой, измельчить, залить кипятком из расчета 8,0 г на 110 мл воды. Кипятить 10 минут в нержавеющей посуде с плотно закрытой крышкой. Настаивать 3-4 часа в прохладном месте, а затем процедить. Неизмельченные плоды шиповника после варки настаивают 22-24 часа.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 130

Сок витаминизированный

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Сок восстановленный витаминизированный	100,0	100,0
или сок прямого отжима*)	100 ,0	100,0
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
0,18	0,08	5,24	7,0	4,0	7,0	1,4
Витамины, мг						Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C		
0	0,01	0,01	0,1	2,0	28,00	

Готовый продукт промышленного производства.

*) – расчет пищевой ценности дан по соку яблочному.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 133

Чай с сахаром и лимоном

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Чай черный байховый	0,3	0,3
Сахар-песок	6,5	6,5
Лимон	5,0	4,5
Вода питьевая	88,0	88,0
Выход		100

В 100 г. данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
0,11	2,03	6,65	7,58	2,8	3,57	0,29
Витамины мг.					Энергетическая ценность(ккал)	
A	B1	B2	PP	C		
0	0,00	0,00	0,03	2,03	26,29	

Способ приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45°C, после чего разлить по стаканам. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 134

Чай сладкий с молоком

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Чай черный байховый	0,3	0,3
Вода питьевая	43,0	43,0
Сахар-песок	6,5	6,5
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	50,0	50,0
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
1,56	1,62	8,85	64,05	8,75	47,97	0,32

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,08	0,01	0,07	0,07	0,33	54,64

Способ приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до температуры 40-45°C, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 140

Плоды и ягоды свежие

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Яблоки (х/о-12%)	113,7	100,0
или груши (х/о-10%)	111,2	100,0
или апельсины (х/о-30%)	142,9	100,0
или бананы (х/о-30%)	142,9	100,0
или мандарины (х/о-26%)	135,1	100,0
или слива (х/о-10%)	111,2	100,0
или черешня (х/о-5%)	105,3	100,0
или абрикосы (х/о-14%)	116,3	100,0
или персики (х/о-10%)	111,2	100,0
или смородина (х/о-2%)	102,0	100,0
или виноград (х/о-4%)	104,2	100,0
Выход		100,0

В 100 граммах данного блюда содержится (расчет дан на химический состав яблок)

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
0,41	0,41	10,09	16,48	0	0	0,206

Витамины мг.					Энергетическая ценность(ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0	0	0,02	0	16,69	45,32

Способ приготовления:

Плоды и ягоды перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.