



УТВЕРЖДАЮ"

Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"

/И.Н.Клоков

01 декабря 2024

г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 159

Наименование изделия: **ДРАНИКИ (БЕЛОРУССКОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО)**

Номер рецептуры: **159**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	274,77	178,6	27,48	17,86
с 01.03 по 31.07	297,67	178,6	29,77	17,86
с 01.08 по 31.08	223,25	178,6	22,33	17,86
с 01.09 по 31.10	238,13	178,6	23,81	17,86
с 01.11 по 31.12	255,14	178,6	25,51	17,86
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,9	2,9	0,29	0,29
СОДА	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,85
Жиры, г	10,61
Углеводы, г	30,20
Энергетическая ценность,	224,71

В1, мг	0,16
С, мг	14,29
А, мг	0,01
Е, мг	3,16
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,11

Са, мг	16,54
Mg, мг	37,38
P, мг	95,60
Fe, мг	1,64
K, мг	1 017,99
I, мкг	8,97
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют пшеничную муку, соль, соду, тщательно перемешивают и немедленно жарят драники: кладут на противень или сковороду с растительным маслом, предварительно нагретым до 150-160 °С, и жарят с обеих сторон до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: округлые, приплюснутые изделия,
Консистенция: однородная.
Цвет: золотистый.
Вкус: умеренно соленый, жареного картофеля.
Запах: жареного картофеля.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **342.1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	40,9	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	10,8	10,8	1,08	1,08
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,14	В1, мг	0,01	Са, мг	11,65
Жиры, г	0,14	С, мг	1,44	Mg, мг	3,99
Углеводы, г	13,88	А, мг	0,00	Р, мг	3,56
Энергетическая ценность,	58,21	Е, мг	0,23	Fe, мг	0,71
		Д, мкг	0,00	К, мг	100,86
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,72
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленном горячем сиропе погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 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 отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 180 г на порцию

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины и плодоножек

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктовый - концентрированный, приятный

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

