



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/Н.Н.Клоков

01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **15**

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
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	15	1,65	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,48
Жиры, г	4,43
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность,	54,60

B1, мг	0,01
C, мг	0,11
A, мг	0,05
E, мг	0,05
D, мкг	0,00
B2, мг	0,05

Ca, мг	132,00
Mg, мг	5,25
P, мг	75,00
Fe, мг	0,15
K, мг	13,20
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Технолог по питанию

Т.В.Русинова Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,75	В1, мг	0,03	Ca, мг	111,23
Жиры, г	3,01	С, мг	0,52	Mg, мг	27,49
Углеводы, г	13,77	А, мг	0,02	P, мг	95,58
Энергетическая ценность,	98,42	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,87
		Д, мкг	0,00	K, мг	206,96
		В2, мг	0,12	I, мкг	9,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков
01 декабря 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 422

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП**

Номер рецептуры: **422**

Наименование сборника рецептур: **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
БУЛКА СДОБНАЯ	1	1	100	100
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,07
Жиры, г	7,85
Углеводы, г	42,52
Энергетическая ценность,	248,12

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,04
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	0,19
Mg, мг	0,29
P, мг	0,77
Fe, мг	0,02
K, мг	1,32
I, мкг	0,03
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Булку выкладывают на пирожковую тарелку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова