

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 381.05

Наименование блюда  
Источник рецептурыИкра тыквы  
Картотека блюд ДО Братска (Снегур изд. 2020)Код по ОКУД  
№ рецептуры

## Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Тыква св/мор	кг	23 (г)	0,022
Лук репка	кг	1 (г)	0,001
Морковь св	кг	-	0,0022
		- с 01.01 (25%)	-
		- с 01.09 (20%)	-
Зелень сухая (укроп, петрушка)	кг	0,003	0,00001
Лимон свежий	кг	0,01 (г)	0,0004
Томат-паста	кг	0,6 (г)	0,0004
Масло растительное	кг	0,4 (г)	0,0004
Сахар-песок	кг	2,2 (г)	0,0022
* "Вода"	кг	0,44 (г)	0,00044
Выход готового блюда	кг	5,5 (г)	0,0055
		30	

## Технология приготовления и оформления блюда:

Тыкву разморозить, выложить в емкость, тушить до мягкости. Лук бланшируем в масле до прозрачности, добавить томат-пасту, морковь пассеруем до готовности. Все ингредиенты пропустить через мясорубку, массу поставить на плиту, влить кипяток, соль, сахар, зелень, прогрейте на плите 5 минут. В конце добавить сок лимона. Закрыть крышкой отставить на край плиты. Качество сырья должно соответствовать требованиям нормативных документов (СанПиН). Внешний вид готового блюда должен соответствовать требованиям технологической карты, нарезки овощей. Цвет свойственный набору продуктов. Консистенция овощей мягкая. Вкус и запах свойственный набору продуктов. Т подачи холодных блюд не ниже +15 С. Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

## Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ККАЛ)	25	Вит В2 (мг)		Фосфор (мг)	7
Белки (г)		Вит С (мг)	1	Железо (мг)	0,11
Жиры (г)	2	Вит D (мкг)		Йод (мкг)	0,32
Углеводы (г)	2	Калий (мг)	45	Фтор (мкг)	18,02
Вит А (мкг)	59,93	Кальций (мг)	6	Селен (мкг)	0,07
Вит В1 (мг)		Магний (мг)	4		

## Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	овощи
основной продукт	масло растительное
основной продукт	сахар

Утверждаю:

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171

Код по ОКУД  
№ рецептурыНаименование блюда Рыба на овощной подушке  
Источник рецептуры Картоoteca блюд ДО Братска (Снегур изд. 2020)

## Состав:

Наименование продуктов	Единица	Брутто	Нетто
Горбуша с/г н/р	кг	75 (г)	0,044
Выход готового полуфабриката	кг		0,037
Морковь св	кг	-	0,0284
- с 01.01 (25%)	кг	0,038	-
- с 01.09 (20%)	кг	0,036	-
Лук репка	кг	7,8 (г)	0,0065
Томат-паста	кг	2,8 (г)	0,0028
Масло растительное	кг	2 (г)	0,002
Зелень сухая (укроп, петрушка)	кг	0,02 (г)	0,00002
Сметана 15%	кг	3 (г)	0,003
* "Вода"	кг	13 (г)	0,013
Соль йодированная	кг	0,4 (г)	0,0004
Выход готового блюда		80	

## Технология приготовления и оформления блюда:

Рыбу разделить на филе с кожей без кости, нарезать на порционные куски. Морковь, лук нашинковать, спассеровать. Рыбу уложить в противень сверху подготовленные, пассерованные овощи, залить водой со сметаной, пассерованным томатом, зеленью и тушить до готовности под закрытой крышкой в духовом шкафу 25-30 мин. Подавать с любым гарниром. Рыба мягкая хорошо проваренна, на разрезе соответствует виду рыбы, овощи мягкие сохранившие сво форму нарезки. Вкус и запах соответсвуе входящему продукту.

Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН).

## Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ККАЛ)	89	Вит В2 (мг)		Фосфор (мг)	97
Белки (г)	9	Вит С (мг)	1	Железо (мг)	0,51
Жиры (г)	5	Вит D (мкг)		Йод (мкг)	35,1
Углеводы (г)	3	Калий (мг)	197	Фтор (мкг)	182,41
Вит А (мкг)	354,1	Кальций (мг)	20	Селен (мкг)	17,35
Вит В1 (мг)		Магний (мг)	23		

## Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	рыба
основной продукт	овощи
основной продукт	сметана

Утверждаю:

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 436

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Подливка сгущенно-ванильная

Источник рецептуры

Картотека блюд ДО Братска (Снегур изд. 2020)

## Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Мука в/с	кг	2 (г)	0,002
Масло сливочное 72,5%	кг	2 (г)	0,002
* "Вода"	кг	20 (г)	0,02
Молоко сгущенное с/с 8,5%	кг	30 (г)	0,03
Ванилин	кг	0,01 (г)	0,00001
Выход готового блюда		50	

## Технология приготовления и оформления блюда:

Муку пассеруем на масле до легкого кремового цвета, разводят смесью из молока сгущенного и воды, помешивая варят 2-3 мин. при слабом кипении, в конце добавляют ваниль. Соус должен быть однородной консистенции, без комочков.

Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН).

Внешний вид готового соуса должен соответствовать требованиям технологической карты. Цвет молочный, кремовый, свойственный набору продуктов. Консистенция соуса однородная, без комочков. Вкус молочный насыщенный, сладкий, запах нежный ароматный свойственный набору продуктов. Т подачи соуса Т+60 С.

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

## Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ККАЛ)	107	Вит В2 (мг)		Фосфор (мг)	59
Белки (г)	2	Вит С (мг)		Железо (мг)	0,08
Жиры (г)	4	Вит D (мкг)	0,03	Иод (мкг)	2,03
Углеводы (г)	16	Калий (мг)		Фтор (мкг)	9,93
Вит А (мкг)	13,83	Кальций (мг)		Селен (мкг)	0,9
Вит В1 (мг)		Магний (мг)			9

## Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	молоко

Утверждаю:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 540.02**Код по ОКУД  
№ рецептуры


Наименование блюда: Гренки сдобные  
 Источник рецептуры: Картотека блюд ДО Братска (Снегур изд. 2020)

**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Батон нарезной	кг	25 (г)	0,025
X Молоко 3,2%	кг	15 (г)	0,015
Молоко сухое 25%	кг	1,8 (г)	0,0018
Выход готового полуфабриката	кг		0,015
Сахар-песок	кг	3 (г)	0,003
Яйцо столовое	шт57	0,142 (шт57)	0,125
Ванилин	кг	0,01 (г)	0,00001
Масло сливочное 72,5%	кг	3 (г)	0,003
Выход готового блюда			45

**Технология приготовления и оформления блюда:**

В молоко распушить сахар, ваниль, яйцо. Хлеб нарезать на ломтики. Каждый ломтик быстро обмакиваем в подготовленной молочной смеси, выкладываем на противень густо смазанный маслом сливочным и запекаем в духовке до золотистого цвета. Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН)

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (ККАЛ)	115	Вит В2 (мг)		Магний (мг)	6
Белки (г)	3	Вит С (мг)		Фосфор (мг)	27
Жиры (г)	4	Вит D (мкг)	230	Железо (мг)	0,49
Углеводы (г)	15	Калий (мг)	3		
Вит В1 (мг)		Кальций (мг)	6		

**Свойства блюда:**

Свойство	Значение
основной продукт	хлебобулочные
основной продукт	молоко
основной продукт	яйцо
основной продукт	сахар
основной продукт	масло сливочное
основной продукт	кондитерские

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 121

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Печень в соусе молочном

Источник рецептуры

Картотека блюд ДО Братска (Снегур изд. 2020)

## Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Печень говяжья отечественная	кг	75,3 (г)	0,07
Выход готового полуфабриката	кг		0,05
X Печень свиная отечественная	кг	74 (г)	0,07
Выход готового полуфабриката	кг		0,05
Масло растительное	кг	4 (г)	0,004
X Молоко 3,2%	кг	51 (г)	0,051
Молоко сухое 25%	кг	6 (г)	0,006
Выход готового полуфабриката	кг		0,051
Масло сливочное 72,5%	кг	2 (г)	0,002
Мука в/с	кг	2,5 (г)	0,0025
Соль йодированная	кг	1 (г)	0,001
Выход готового блюда			100

## Технология приготовления и оформления блюда:

Печень промыть, удалить пленку, желчные протоки, нарезать на мелкие кусочки или соломкой или брусочками, присыпать мукой, обжарить до полуготовности, залить бульоном и тушить под крышкой на слабом огне 10 минут, ввести молочный соус, довести до кипения.

Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид готового блюда должен соответствовать требованиям технологической карты. Цвет свойственный входящему продукту. Консистенция печени мягкая, свойственна заданному блюду, соус без комочков. Вкус приятный нежный, умеренно солёный, запах свойственный составу продуктов. Т подачи блюда 60-65 С

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

## Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ККАЛ)	161	Вит В2 (мг)	1	Фосфор (мг)	242
Белки (г)	13	Вит С (мг)	9	Железо (мг)	4,28
Жиры (г)	9	Вит D (мкг)	0,01	Йод (мкг)	19,8
Углеводы (г)	7	Калий (мг)	173	Фтор (мкг)	149,06
Вит А (мкг)	1 766,81	Кальций (мг)	76	Селен (мкг)	24,83
Вит В1 (мг)		Магний (мг)	19		

## Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	печень говядины
основной продукт	молоко
основной продукт	мука
основной продукт	мясо
основной продукт	масло сливочное
основной продукт	масло растительное
основной продукт	соль

Утверждаю:

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 491

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Рассольник Домашний с морской капустой

Источник рецептуры

## Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Картофель св	кг	-	0,04
- с 01.01 (35%)	кг	0,062	-
- с 01.03 (30%)	кг	0,057	-
- с 01.11 (30%)	кг	0,057	-
Морковь св	кг	-	0,008
- с 01.01 (25%)	кг	0,011	-
- с 01.09 (20%)	кг	0,01	-
Капуста белокочанная св	кг	10 (г)	0,008
Капуста морская св/мор	кг	8 (г)	0,008
Лук репка	кг	10 (г)	0,008
Огурцы консервированные	кг	21,9 (г)	0,012
Масло растительное	кг	4 (г)	0,004
Сметана 15%	кг	4 (г)	0,004
Зелень сухая (укроп, петрушка)	кг	0,02 (г)	0,00002
* "Вода"	кг	155 (г)	0,155
Соль йодированная	кг	0,8 (г)	0,0008
Лавровый лист	кг	0,01 (г)	0,00001
Выход готового блюда			200

## Технология приготовления и оформления блюда:

В кипящую воду кладут шинкованную белокочанную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-7 мин. пассерованные овощи и припущенные огурцы с морской капустой. В конце варки вводят сметану, доводят до кипения. Можно добавить сухую зелень. Можно огурцы консервированные заменить на свежие (вес берется свежих огурцов по нетто, моем нарезаем соломкой и пассеруем с овощами). В первые блюда в рецептурах которых не указаны дополнительно мясные, рыбные ингредиенты можно добавлять мясные, рыбные, печени, куриные продукты, колбасные изделия в отварном виде по остатку на складе, но не больше 5-10 гр. в готовом виде.

Внешний вид готового блюда должен соответствовать требованиям технологической карты. Цвет свойственный входящему продукту. Консистенция свойственна супу, картофель и овощи мягкие, хорошо сохранили свою форму. Вкус и запах свойственный составу продуктов. Т подачи первых блюд 60-65 С

Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН)

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению."

## Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ККАЛ)	76	Вит В2 (мг)		Фосфор (мг)	40
Белки (г)	1	Вит С (мг)		Железо (мг)	1,83
Жиры (г)	4	Вит D (мкг)		Иод (мкг)	231
Углеводы (г)	8	Калий (мг)	329	Фтор (мкг)	45,1
Вит А (мкг)	100,1	Кальций (мг)	22	Селен (мкг)	0,23
Вит В1 (мг)		Магний (мг)	26		

## Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	овощи
основной продукт	крупа
основной продукт	картофель

Утверждаю:

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 409

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Салат морская капуста "Полезная"

Источник рецептуры

Картотека блюд ДО Братска (Снегур изд. 2020)

## Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Капуста морская св/мор	кг	59 (г)	0,059
Сахар-песок	кг	1 (г)	0,001
Чеснок св	кг	0,2 (г)	0,0001
Масло растительное	кг	3 (г)	0,003
Выход готового блюда		60	

## Технология приготовления и оформления блюда:

Морская капуста замачивается в воде до набухания, промывается обильно, отвариваем. Прокручиваем через мясорубку. Морскую капусту смешиваем с сахаром, тертым чесноком, маслом растительным. Заправленные салаты (маслом растительным, солью) хранят не более 30 минут, при T 4 +/- 2 C. Овощи урожая прошлого года (капуста, корнеплоды, репчатый лук и др. в период с 1 марта допускается использовать только после термической обработки). Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид готового блюда должен соответствовать требованиям технологической карты, нарезки ингредиентов. Цвет свойственный набору продуктов. Консистенция мягкая. Вкус и запах свойственный набору продуктов. Т подачи холодных блюд не ниже T+15 C. Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

## Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ККАЛ)	43	Вит В2 (мг)		Фосфор (мг)	33
Белки (г)	1	Вит С (мг)		Железо (мг)	9,44
Жиры (г)	3	Вит D (мкг)		Иод (мкг)	1 475,01
Углеводы (г)	3	Калий (мг)	573	Фтор (мкг)	200,61
Вит А (мкг)	1,48	Кальций (мг)	24	Селен (мкг)	0,43
Вит В1 (мг)		Магний (мг)	100		

## Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	овощи

Утверждаю:

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 517.02

Наименование блюда  
Источник рецептурыУха финская из красной рыбы  
Картофелька блюд ДО Братска (Снегур изд. 2020)Код по ОКУД  
№ рецептуры

## Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Горбуша с/г потрош.	кг	42,9 (г)	0,03
Картофель св	кг	-	0,04
- с 01.01 (35%)	кг	0,062	-
- с 01.03 (30%)	кг	0,057	-
- с 01.11 (30%)	кг	0,057	-
Сметана 15%	кг	15 (г)	0,015
Мука в/с	кг	3 (г)	0,003
Морковь св	кг	13 (г)	0,01
* "Вода"	кг	145 (г)	0,145
Соль йодированная	кг	1 (г)	0,001
Зелень сухая (укроп, петрушка)	кг	0,01 (г)	0,00001
Выход готового блюда		200	

## Технология приготовления и оформления блюда:

Рыбу разделывают на филе с кожей без кости. Из голов рыбы убирают жабры, припускают вместе с хвостами и спинными костями до готовности. Бульон процедить через сито, довести до кипения, в кипящий бульон опустить нарезанный мелким кубиком картофель, морковь, нарезанные кусочками рыбное филе, варить 15 минут. Муку смешать со сметаной, до однородного состояния влить в уху при непрерывном помешивании, добавить зелень, соль, довести до кипения отставить на край плиты.

Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид готового блюда должен соответствовать требованиям технологической карты. Цвет свойственный входящему продукту. Консистенция свойственна заданному супу. Вкус и запах свойственный составу продуктов. Т подачи первых блюд 60-65 С.

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".

## Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ККАЛ)	100	Вит В2 (мг)		Фосфор (мг)	88
Белки (г)	7	Вит С (мг)		Железо (мг)	0,61
Жиры (г)	4	Вит D (мкг)		Иод (мкг)	51,83
Углеводы (г)	9	Калий (мг)	308	Фтор (мкг)	131,73
Вит А (мкг)	135,6	Кальций (мг)	27	Селен (мкг)	12,09
Вит В1 (мг)		Магний (мг)	21		

## Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	рыба
основной продукт	крупа
основной продукт	картофель

Утверждаю:



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 475

Наименование блюда  
Источник рецептурыБульон куриный или мясной с гренками  
Картотека блюд ДО Братска (Снегур изд. 2020)Код по ОКУД  
№ рецептуры

## Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Морковь св	кг	0,024
- с 01.01 (25%)	кг	-
- с 01.09 (20%)	кг	-
Масло сливочное 72,5%	кг	0,0048
Зелень сухая (укроп, петрушка)	кг	0,00002
Хлеб белый	кг	0,032
* "Вода"	кг	0,18
Соль йодированная	кг	0,001
Лавровый лист	кг	0,00001
Выход готового блюда		200

## Технология приготовления и оформления блюда:

Используется бульон от варки кур или мяса. Морковь обрабатывают, очищают, шинкуют на терке и припускают с маслом сливочным, добавляют в бульон, дают закипеть и отставляют на край плиты. Для гренки: хлеб нарезают на небольшие кубики, выкладывая на противень смазанный маслом и в духовке запекают до готовности. Можно в бульон добавить сухую зелень. При подаче гренки в пирожковой тарелки ставят на стол, добавляются в бульон по мере необходимости.

В первые блюда в рецептурах которых не указаны дополнительно мясные, рыбные ингредиенты можно добавлять мясные, рыбные, печени, куриные продукты, колбасные изделия в отварном виде по остатку на складе, но не больше 5-10 гр. в готовом виде, или пртертом виде для яслей.

Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН)

Внешний вид готового блюда должен соответствовать требованиям технологической карты. Цвет желтоватый свойственный входящему продукту. Консистенция бульона прозрачная без хлопьев. Вкус и запах свойственный составу продуктов. Т подачи первых блюд 60-65 С

Физико- химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

## Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ККАЛ)	110	Вит В2 (мг)		Фосфор (мг)	34
Белки (г)	3	Вит С (мг)		Железо (мг)	0,54
Жиры (г)	3	Вит D (мкг)	0,06	Йод (мкг)	37,66
Углеводы (г)	17	Калий (мг)	71	Фтор (мкг)	16,93
Вит А (мкг)	301,07	Кальций (мг)	16	Селен (мкг)	1,96
Вит В1 (мг)		Магний (мг)	13		

## Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	овощи
основной продукт	хлебобулочные
основной продукт	масло сливочное
основной продукт	соль

Утверждаю:

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 583.03

Наименование блюда  
Источник рецептуры

Пирог тыквенный  
Картотека блюд ДО Братска (Снегур изд. 2020)

Код по ОКУД  
№ рецептуры


## Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Яйцо столовое	шт57	0,319 (шт57)	0,2807
Сахар-песок	кг	16 (г)	0,016
Сода пищевая	кг	0,01 (г)	0,00001
Мука в/с	кг	16 (г)	0,016
Ванилин	кг	0,01 (г)	0,00001
Тыква св/мор	кг	21 (г)	0,02
Лимон свежий	кг	6 (г)	0,003
Масло растительное	кг	0,1 (г)	0,0001
Выход готового блюда		60	

## Технология приготовления и оформления блюда:

Тыкву разморозить, отжать хорошо воду. Пропустить через мясорубку. С лимона снять цедру при помощи терки, отжать сок. Яйца, сахар тщательно перемешать, добавить соду, сок лимона, муку, ваниль, в конце измельченную тыкву, цедру лимона. Противень смажем маслом. Вылейте тесто, выпекайте при Т 180-200 С 40-50 минут, готовность проверяйте сухой палочкой или лезвием ножа. Охладить немного и разрезать на порции. Подавать самостоятельно.

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

## Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ККАЛ)	141	Вит В2 (мг)		Фосфор (мг)	44
Белки (г)	4	Вит С (мг)		Железо (мг)	0,65
Жиры (г)	2	Вит D (мкг)	0,35	Иод (мкг)	3,21
Углеводы (г)	27	Калий (мг)		Фтор (мкг)	26,24
Вит А (мкг)	55	Кальций (мг)		Селен (мкг)	5,23
Вит В1 (мг)		Магний (мг)	7		

## Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	мука
основной продукт	сахар
основной продукт	яйцо
основной продукт	фрукты
основной продукт	сметана

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122.02

Наименование блюда

Рыбные рулетики в бульоне

Источник рецептуры

Картотека блюд ДО Братска (Снегур изд. 2020)

Код по ОКУД

№ рецептуры

## Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
* "Вода"	кг	12 (г)	0,012
Мука в/с	кг	32 (г)	0,032
Яйцо столовое	шт57	0,04 (шт57)	0,0351
Соль йодированная	кг	2,5 (г)	0,0025
* "масса теста"	кг	0,045	0,045
Горбуша с/г потрош.	кг	78,6 (г)	0,055
X Фарш из красной рыбы	кг	55 (г)	0,055
Зелень сухая (укроп, петрушка)	кг	0,01 (г)	0,00001
Лук репка	кг	4,8 (г)	0,004
* "масса фарша"	кг	0,056	0,056
Яйцо столовое	шт57	0,04 (шт57)	0,0351
* "масса готовых трубочек"	кг	0,1	0,1
Масло сливочное 72,5%	кг	5 (г)	0,005
* "Вода"	кг	110 (г)	0,11
Выход готового блюда			205

## Технология приготовления и оформления блюда:

Из муки, воды и соли замешивают крутое тесто, дают ему созреть 30 мин. и тонко его раскатывают, на полоски овальной формы шириной 10 см., на каждую полоску смазанную яйцом (внешний край), кладут фарш, /филе рыбы без кости прокручивают на мясорубке добавляют МЕЛКО нарезанный лук, соль, зелень и перемешивают /, равномерно распределяют по тесту (внешний край оставляют свободным для смазки яйцом) сворачивают в виде рулетика, прокатывают на столе колбаски, что б край и середина были одинаковые и нарезают на кусочки 1,5-2 см. Отваривают в небольшом количестве воды, перед подачей рулетики кладут в тарелки, поливают маслом. Можно данное блюдо подавать с бульоном в котором варились вареники.

Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН).

Внешний вид - трубочки аккуратной формы. Консистенция - рулетики хорошо сохранили свою форму, наполненные фаршем.

Вкус и запах свойственный составу продуктов. Т подачи первых блюд 60-65 С

Физико- химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

## Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ККАЛ)	205	Вит В2 (мг)		Фосфор (мг)	131
Белки (г)	14	Вит С (мг)		Железо (мг)	0,81
Жиры (г)	7	Вит D (мкг)	0,03	Йод (мкг)	62,79
Углеводы (г)	21	Калий (мг)	190	Фтор (мкг)	217,8
Вит А (мкг)	27,05	Кальций (мг)	27	Селен (мкг)	12,84
Вит В1 (мг)		Магний (мг)	20		

## Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	рыба
основной продукт	мука
основной продукт	овощи
основной продукт	масло сливочное
основной продукт	яйцо

Утверждаю: