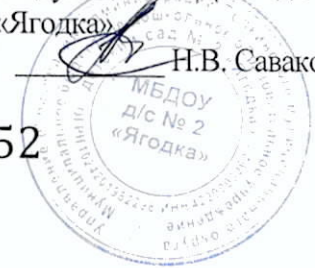


Утверждаю:  
заведующий МБДОУ -д/с № 2  
«Ягодка»

Н.В. Савакова

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 252



Наименование блюда : **Каша гречневая рассыпчатая**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Первалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж	У		
			Всего	в т.ч. жив	Всего			в т.ч. раст
Крупа гречневая	460	460						
Вода	680	680						
Масса каши	-	960						
Масло сливочное	45	45						
Итого :	-	-	57,02	0,22	52,30	15,18	49,20	1718,33

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
1,38	0,75	0,00	14,30	30,29

**Выход : 1000**

**Технология приготовления:** Гречку перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют(ситечком) и варят до загустения помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100 °С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С в течении 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

**Температура подачи : 65 °С**

**Срок реализации :** не более одного часа с момента приготовления

**Требования к качеству :** зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю:

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 107

Наименование блюда : **Бутерброды с маслом (1-й вариант)**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Масло сливочное	20	20						
или шоколадное	20	20						
или фруктовое	20	20						
Хлеб пшеничный	20	20						
Итого : (по яблокам)			1,62	0,10	16,66	0,16	10,00	196,42

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,02	0,03	0,00	6,40	0,26

**Выход : 40**

**Технология приготовления:** размягченное масло наносят на хлеб и наносят рисунок с помощью специального ножа.

Хранят не более 15 мин. при температуре 6<sup>0</sup>С.

**Требования к качеству :** бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 506

Наименование блюда : **Чай с лимоном**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Чай - заварка	50	50						
Вода	150	150						
Сахар	15	15						
Лимон	8	7						
Итого :	-	-	0,06	0,00	0,01	0,01	15,25	62,50

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,00	0,00	2,80	2,92	0,91

**Выход : 200**

**Технология приготовления:** в стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

**Температура подачи :** 65<sup>0</sup>С

**Срок реализации :** не более часа с момента приготовления.

**Требования к качеству :** аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, имеет вкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен и тусклого цвета, значит он не правильно заварен.

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ  
И. И. Саванова  
Лист № 2  
«Ягодка»

Наименование изделия: Напиток из шиповника

Номер рецептуры: 256

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник	15	15	20	20
Сахар	11	11	15	15
Вода	173	173	230	230
Выход		150		200

Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
0,18	0,08	13,75	75	3,38	0,17	0,01	0	11

Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
0,24	0,10	18,33	100	4,5	0,23	0,01	0	15

### Технология приготовления

Плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже +15° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: красно-коричневый.

Вкус: сладкий, свойственный шиповнику.

Запах: шиповника.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 145

Наименование блюда : **Свекольник**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Свекла	320	256						
Морковь	50	40						
Лук репчатый	54	45						
Картофель	230	172						
Масло сливочное	20	20						
Сахар	10	10						
Бульон или вода	800	800						
Томат-пюре	13	13						
Сметана	10	10						
Итого :			8,71	0,35	17,64	1,02	48,36	463,10

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,26	0,26	34,97	150,97	6,11

**Выход : 1000**

**Технология приготовления:** свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110<sup>0</sup>С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. затем кладут свеклу, пассерованное томат-пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят йодированную соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения.

**Температура подачи:** 75 <sup>0</sup>С.

**Срок реализации :** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству :** на поверхности свекольника блески жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных корней, лука. Не допускается запах сырой свеклы, пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 425

Наименование блюда : **Рис припущенный**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Крупа рисовая	345	345						
Вода или бульон	725	725						
Масло сливочное	45	45						
Итого:			23,89	0,22	40,57	40,57	240,32	

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,20	0,14	0,00	32,34	3,47

**Выход : 1000**

**Технология приготовления:** рис перебирают, промывают. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду или бульон (необходимо уменьшить количество жидкости на 15% от массы крупы, т.к. такое количество жидкости остается в крупе после промывания). Варят периодически помешивая, при слабом кипении, до загустения. Затем вводят растопленное сливочное масло и уваривают до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160 °С при закрытой крышке 5–7 мин. Затем взрыхляют поварской иглой.

**Температура подачи : 65 °С**

**Срок реализации :** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству :** крупинки риса хорошо набухшие, не деформированные, мягкие, не слипающиеся, белого цвета. Не допускается вкус подгорелой каши.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 391

Наименование блюда : **Котлеты, биточки, шницели**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Говядина 1 категории (котлетное мясо)	116	86						
Хлеб пшеничный	19	19						
Сухари	11	11						
Молоко или вода	23	23						
Масса полуфабриката	-	125						
Масло сливочное	7	7						
Масса готовых изделий	-	100						
Итого:			17,92	14,76	16,86	0,26	14,31	280,66

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,09	0,14	0,00	14,05	1,77

**Выход :100**

**Технология приготовления:** зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты – овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2см, биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5см или шницели – плоскоовальной формы, толщиной 1см. изделия панируют в сухарях или в белой сухарной панировке и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150-160°C 3-5мин. с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течении 5-7 минут. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Гарниры: пюре картофельное, каши вязкие, овощи в молочном соусе.

Соусы: молочный, сметанный.

Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи : 65 °С**

**Срок реализации :** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству :** изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

Утверждаю:  
заведующий МБДОУ -д/с № 2  
«Ягодка»  
Н.В. Савакова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 522

Наименование блюда : **Компот из смеси сухофруктов**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Смесь сухофруктов	25	30,5*						
Сахар	15	15						
Вода	190	190						
Итого : (по яблокам)			0,56	0,00	0,00	0,00	27,40	111,84

\*Масса сухофруктов отварных.

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,01	0,01	0,15	56,37	1,58

**Выход : 200**

**Технология приготовления:** сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности : груши варят 1,5-2 часа, яблоки 20-30 минут, урюк 18-20 минут, изюм 5-10 минут. Охлаждают . При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром.

**Температура подачи :** 14 °С

**Срок реализации :** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству :** не допускаются посторонние примеси и порченные плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар – прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет – коричневый или темно-коричневый.



Утверждаю:  
заведующий МБДОУ -д/с № 2



Н.В. Савакова

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133

Наименование блюда : **Икра свекольная или морковная**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Свекла свежая	96	75*						
или морковь	94	75*						
Лук репчатый	21	18						
Томатное пюре	28	28						
Масло растительное	8	8						
Лимонная кислота	0,45	0,45						
Сахар	1,2	1,2						
Итого (по свекле) :			1,40	0,00	7,53	7,53	6,31	118,94

\*Масса вареный очищенных овощей

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,03	0,03	6,30	36,59	1,54

**Выход : 100**

**Технология приготовления:** свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют йодированную соль, лимонную кислоту, сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают 50-100 г на порцию.

**Температура подачи : 14<sup>0</sup> С**

**Срок реализации :** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству :** консистенция густая, однородная. Цвет свекольной икры малиново-красный, морковной – оранжевый. Вкус и запах продуктов, входящих в блюдо.

Утверждаю:  
заведующий МБДОУ -д/с № 2

«Ягодка»  
Н.В. Савакова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123

Наименование блюда : **Хлеб ржаной**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Хлеб ржаной формовой	100	100						
Итого :	-	-	6,60	0,00	1,20	1,20	33,40	174,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,18	0,08	0,00	35,00	3,90

**Выход : 100**

**Технология приготовления:** нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Требования к качеству :** форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах ржаного хлеба.



Утверждаю:  
заведующий МБДОУ -д/с № 2

«Ягодка»  
Н.В. Савакова



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

Наименование блюда : **Хлеб пшеничный**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова. «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У			
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Хлеб пшеничный формовой	100	100						
Итого :	-	-	7,60	0,00	0,80	0,80	49,20	235,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,11	0,03	0,00	20,00	1,10

**Выход : 100**

**Технология приготовления:** нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Требования к качеству :** форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах пшеничного хлеба.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 557

Наименование блюда : **Пирожки, печеный из сдобного теста с фаршем**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Тесто дрожжевое:	-	43						
Мука пшеничная	27,5	27,5						
Сахар	2	2						
Масло сливочное	3	3						
Яйца	1/13шт	3						
Соль йодированная	0,3	0,3						
Дрожжи прессованные	1	1						
Вода	7,4	7,4						
Мука на подсып	0,9	0,9						
Фарш *	25	25						
Масло растительное для смазки	0,9	0,9						
Яйца для смазки пирожков	1/30шт	1,3						
Итого :			3,63	0,56	4,24	0,37	21,90	140,12

\*расчет химического состава велся без учета фарша

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,05	0,03	0,00	7,90	0,46

**Выход : 60**

**Технология приготовления :** дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на посыпанный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 43г. Затем формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см. на середину каждой лепешки кладут фарш мясной, рыбный, овощной, фруктовый по 25г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки». Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240<sup>0</sup>С 8-10 минут.

**Температура подачи : 65<sup>0</sup>С**

**Срок реализации :** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству :** пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекания фарша. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом продукта фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 281

Наименование блюда : **Каша овсяная из хлопьев овсяных «Геркулес» жидкая**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Крупа «Геркулес»	154	154						
Молоко	590	590						
Вода	290	290						
Сахар	25	25						
Масса каши	-	960						
Масло сливочное	25	25						
<b>Итого :</b>			<b>35,81</b>	<b>17,06</b>	<b>44,92</b>	<b>9,55</b>	<b>144,18</b>	

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,83	1,00	7,67	783,91	6,19

**Выход : 1000**

**Технология приготовления:** в кипящую смесь молока и воды кладут сахар, йодированную соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут.

**Температура подачи:** 65 °С

**Срок реализации :** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству :** каша растекается на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 507

Наименование блюда : **Чай с молоком**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г					Энерг. ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б		Ж		У	
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Чай - заварка	50	50						
Вода	100	100						
Сахар	15	15						
Молоко	50	50						
Итого :	-	-	1,45	1,45	1,25	0,00	17,44	87,12

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,02	0,08	0,65	65,40	0,92

**Выход : 200**

**Технология приготовления:** в стакан наливают заварку, добавляют сахар, кипяток и горячее кипяченое молоко.

**Температура подачи : 65°C**

**Срок реализации :** не более часа с момента приготовления.

**Требования к качеству :** напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.





Технологическая карта № 117  
 Наименование изделия: **Батон нарезной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон нарезной	100	100
Выход		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,5	2,9	51,4	262	0

Химический состав данного блюда на 15 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,13	0,44	7,71	39,3	0

Химический состав данного блюда на 20 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,5	0,58	10,28	52,4	0

**Технология приготовления:** Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Требования к качеству:** форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах батона нарезного.