



ПЕРМСКАЯ  
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ  
ПАЛАТА



ЗДОРОВЬЕ  
В ПРОМЫШЛЕННОМ  
ГОРОДЕ



МИНИСТЕРСТВО  
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
ПЕРМСКОГО КРАЯ

# Сборник рецептур для предприятий общественного питания

Сборник включает в себя технико-технологические карты, разработанные преподавателями кафедры технологии питания и менеджмента Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова на основе рецептов блюд, участвовавших в конкурсе «Рабочий обед» проекта «Здоровье в промышленном городе» в рамках 25-го Фестиваля кулинарного мастерства «Прикамская кухня» IV Всероссийской Олимпиады по кулинарному искусству и сервису «Легенда» имени Виктора Беляева.

ТКК соответствуют требованиям ГОСТа 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукты общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Сборник рецептур рекомендован кафедрой технологии питания и менеджмента Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова для дальнейшего использования на предприятиях общественного питания.



# Салат «Деликатесный» с копченой курицей

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат «Деликатесный» с копченой курицей», по ГОСТ 30390-2013.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Салат «Деликатесный» с копченой курицей» должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто, г	нетто, г
Курица копченая, грудка	53	40
Огурцы свежие	12	10
Огурцы консервированные	16	15
Перец сладкий	20	15
<b>Масса набора</b>	—	<b>80</b>
Лимон	30	2*
Соус соевый	7	7
Хрен-корень свежий	2	1
Сметана	20	20
<b>Масса заправки</b>	—	<b>30</b>
<b>ВЫХОД</b>	—	<b>110</b>

\*масса лимонного сока

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

- 4.1. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
- 4.2. Курицу промывают от рассольной жидкости, удаляют кожу, мякоть нарезают соломкой. Огурцы свежие моют, очищают, нарезают мелкой соломкой; у соленых огурцов удаляют лишнюю жидкость, нарезают мелкой соломкой. Перец моют, удаляют семена и плодоножку, нарезают соломкой.

Для заправки из предварительно обработанного лимона выделяют сок, хрен-корень очищают и мелко натирают. Сок и натертый хрен соединяют с соевым соусом и сметаной, перемешивают. Перед подачей салат заправляют.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

- 5.1. Подача: в порционном салатнике.
- 5.2. Допустимый срок реализации — не более 30 минут при температуре не ниже 12 С.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

- 6.1. Органолептические показатели блюда
- Внешний вид – продукты сохранили форму нарезки.
- Консистенция – неоднородная, овощи хрустящие, курица мягкая.
- Цвет – соответствует входящим в состав продуктам.
- Вкус – в меру соленый, острый – у заправки.
- Запах – копченой курицы, сметаны, хрена.
- 6.2. Микробиологические показатели блюда
- Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пункт 1.8, прил.2.



# Салат «Деликатесный» с копченой курицей



## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

«Салат «Деликатесный» с копченой курицей» на выход 110 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
12,15	7,38	3,23	128

Расчет пищевой и энергетической ценности для ТТК на блюдо «Салат «Деликатесный» с копченой курицей»

Наименование сырья	Масса нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
		% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные
Курица копченая, грудка	40	27,5	11,0	8,2	3,28	—	0
Огурцы свежие	10	0,8	0,08	0,1	0,01	2,5	0,25
Огурцы консервированные	15	0,5	0,08	0,1	0,02	3,8	0,57
Перец сладкий	15	1,3	0,19	0,1	0,02	5,3	0,79
Лимон	2	0,9	0,02	0,1	0,002	3,0	0,06
Соевый соус	7	3,5	0,25	0,6	0,04	11,0	0,77
Хрен-корень свежий	1	3,2	0,03	0,4	0,004	10,5	0,11
Сметана	20	2,5	0,5	20,0	4,0	3,4	0,68
<b>Масса сырья</b>			12,15		7,38		3,23
Масса готового блюда	110		12,15		7,38		3,23
Выход	110		12,15		7,38		3,23
<b>Энергетическая ценность</b>					128		



# Салат с куриной печенью и свежими овощами

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат с куриной печенью и свежими овощами», по ГОСТ 30390-2013.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Салат с куриной печенью и свежими овощами» должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто, г	нетто, г
Печень куриная с/м	94	74
Масло растительное	7	7
<b>Выход готовой печени</b>	—	<b>50</b>
Масло растительное	5	5
Уксус 3%	10	10
Сахар	0,6	0,6
Перец черный молотый	0,03	0,03
Соль	0,03	0,03
<b>Масса салатной заправки</b>	—	<b>15</b>
Огурцы свежие	31	30
Томаты свежие	23	20
Лук красный	6	5
Салат айсберг	59	40
Соль	0,05	0,05
Перец черный молотый	0,02	0,02
<b>ВЫХОД</b>		<b>160</b>

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания 1996 г. и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

4.2 Куриную печень размораживают, зачищают от протоков, утолщений, промывают в холодной воде, дают стечь воде, нарезают на 2-3 части. Печень обжаривают основным способом на сковороде с двух сторон, солят, перчат, доводят до готовности. Красный лук нарезают полукольцами, томаты нарезают дольками, огурцы нарезают ломтиками. Салат айсберг перебирают и делают произвольную форму нарезки.

Овощи соединяют, заправляют салатной заправкой и перемешивают.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

5.1 подача: на закусочную тарелку выкладывают заправленные овощи, сверху выкладывают обжаренную печень.

5.2 Допустимый срок реализации — не более 60 минут при температуре 12–14°С.



# Салат с куриной печенью и свежими овощами

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Печень равномерно прожарена, колер золотистый ровный. Показатель готовности – выделение на разрезе бесцветного сока. Микс салата воздушный. Овощи без следов заветривания. Цвет – Цвет куриной печени на разрезе светло-коричневый. Листья салата без темных точек, не пожелтевшие, овощи без признаков порчи, яркие.

Консистенция – Корочка печени – мягкая, мякоть сочная. Овощи сохраняют форму. Блюдо без следов заветривания.

Вкус и запах – Жареной куриной печени с овощами и ароматом специй. В меру острый, соленый. Без порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О технической безопасности пищевой продукции», пункт 1.8, прил. 2.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

«Салат с куриной печенью и свежими овощами» на выход 160 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
15,13	14,46	10,42	232

Расчет пищевой и энергетической ценности для ТТК на «Салат с куриной печенью и свежими овощами»

Наименование сырья	Масса нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
		% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные
Печень куриная с/м	74	20,4	15,09	5,9	4,36	0,7	0,51
Масло растительное	12	—	0	99,8	11,97	—	0
Уксус 3%	10	—	0	—	0	—	0
Сахар	0,6	—	0	—	0	99,8	0,59
Перец черный молотый	0,05	11,0	0,001	3,3	0,001	38,3	0,001
Соль	0,08	—	0	—	0	—	0
Огурцы свежие	30	0,8	0,24	0,1	0,03	2,5	0,75
Томаты свежие	20	0,6	0,12	—	0	5,8	1,16
Лук красный	5	1,4	0,05	—	0	9,1	0,45
Салат айсберг	40	1,5	0,6	0,2	0,08	2,0	8,0
<b>Масса сырья</b>			<b>16,1</b>		<b>16,77</b>		<b>11,46</b>
Сохранность после тепловой обработки, %			94		88		91
Масса готового блюда	250		15,13		14,46		10,42
Выход	250		15,13		14,46		10,42
<b>Энергетическая ценность</b>				<b>128</b>			



# Суп картофельный с овощами и сыром

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с овощами и сыром», по ГОСТ 30390-2013.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп картофельный с овощами и сыром», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто, г	нетто, г
Морковь	31	23
Лук репчатый	24	20
Масло растительное	10	<b>10</b>
Томатная паста	10	10
<b>Масса пассерованных овощей</b>	—	40
Цветная капуста	42	22
Картофель	41	26
Лавровый лист	0,1	0,1
Сельдерей черешковый	35	<b>24</b>
Вода	180	180
<b>Масса готового супа</b>	—	250
Сыр Российский	21	20
<b>ВЫХОД</b>		<b>270</b>

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

4.2 Воду доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками и вновь доводят до кипения.

После добавляют нарезанные соломкой и пассерованные с томатной пастой морковь и репчатый лук, картофель, доводят до кипения. Затем добавляют сельдерей, нарезанный ломтиком и цветную капусту, разобранную на соцветия и варят до готовности.

За 1-2 мин до окончания варки в суп добавляют сыр, нарезанный кубиком и лавровый лист, который затем вынимают.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

5.1 Подача: в глубокой столовой тарелке.

5.2 Допустимый срок реализации — не более 2 часов при температуре не ниже 75°C.



# Суп картофельный с овощами и сыром

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — форма нарезки продуктов сохранена.

Цвет — золотистый на поверхности.

Консистенция — продукты доведены до готовности

Вкус — в меру соленый.

Запах — входящих в состав блюда продуктов.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с овощами и сыром» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пункт 1.8., прил. 2.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

«Суп картофельный с овощами и сыром» на выход 270 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,03	14,92	9,99	202

Расчет пищевой и энергетической ценности для ТТК на блюдо «Суп картофельный с овощами и сыром»

Наименование сырья	Масса нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
		% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные
Морковь	23	1,3	0,29	0,1	0,02	7,2	1,66
Лук репчатый	20	1,4	0,28	0,2	0,04	8,2	1,64
Масло растительное	10	—	0	99,9	99,9	—	0
Томатная паста	10	4,8	0,48	—	0	19,0	1,9
Цветная капуста	22	2,5	0,55	0,3	0,07	4,2	0,92
Картофель	26	2,0	0,52	0,4	0,1	16,3	4,24
Лавровый лист	0,1	7,6	0,01	8,4	0,01	48,7	0,05
Сельдерей	24	0,9	0,22	0,1	0,02	2,1	0,5
Вода	180	—	0	—	0	—	0
<b>Масса сырья</b>			<b>2,35</b>		<b>10,25</b>		<b>10,91</b>
Сохранность после тепловой обработки, %			94		88		91
Масса готового блюда	250		2,21		9,02		9,93
Сыр Российский	50	24,1	4,82	29,5	5,9	0,3	0,06
Выход	270		7,03		14,92		9,99
<b>Энергетическая ценность</b>					<b>202</b>		



# Суп-крем с судаком

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп-крем с судаком», по ГОСТ 30390-2013.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суп-крем с судаком», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто, г	нетто, г
Кабачки	46	30
Картофель	27	20
Лук репчатый	12	8
Морковь	25	20
Масло сливочное	5	5
Сливки 20%	150	150
Бульон овощной	—	75
Судак (филе с кожей, без костей)	190	75
<b>ВЫХОД</b>	—	<b>270 75</b>

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

4.2 Овощи варят, соединяют с пассерованным луком и морковью, затем протирают. Овощное пюре соединяют со сливками, бульоном и проваривают. Заправляют сливочным маслом. Филе судака варят на пару.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

5.1 Подача: Блюдо подают в глубокой столовой тарелке, установленной на мелкую столовую тарелку покрытую салфеткой. Сверху выкладывают порционный кусок рыбы.

5.2 Допустимый срок реализации — не более 1 часа при температуре не более 70°C.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Без пленки на поверхности

Цвет – желтый.

Консистенция – Свойственная крем супу, однородная, нежная, пюреобразная.

Вкус и запах – Приятный, нежный, в меру острый, в меру солёный, сладковатый, свойственный входящим в состав продуктам.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Суп-крем с судаком» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пункт 1.8., прил. 2.





# Суп-крем с судаком

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

«Суп-крем с судаком» на выход 250/75 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,02	33,52	13,42	427,44

Расчет пищевой и энергетической ценности для ТТК на блюдо «Суп-крем с судаком»

Наименование сырья	Масса нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы		
		% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные	
Кабачки	30	0,6	0,18	0,3	0,09	4,6	1,38	
Картофель	20	2,0	0,4	0,4	0,12	16,3	3,26	
Лук репчатый	8	1,4	0,11	0,2	0,01	8,2	0,65	
Морковь	20	1,3	0,26	0,1	0,02	6,9	1,38	
Масло сливочное	5	0,5	0,02	82,5	4,12	0,8	0,04	
Сливки 20%	150	2,5	3,75	20,0	30,0	4,0	6,00	
Бульон	75	0,88	0,66	3,9	2,92	2,73	2,04	
Суда́к (филе с кожей, без костей)	75	18,4	13,8	1,1	0,82	0	—	
<b>Масса сырья</b>			19,18		38,10		14,75	
Сохранность после тепловой обработки, %			94		88		91	
Масса готового блюда	250/75		18,02		33,52		13,42	
Выход	325		72,08		301,68		53,68	
<b>Энергетическая ценность</b>			427,44					



# Треска в панировочных сухарях с тушеным молодым кабачком

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Треска в панировочных сухарях с тушеным молодым кабачком», по ГОСТ 30390-2013.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Треска в панировочных сухарях с тушеным молодым кабачком», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто, г	нетто, г
Треска потрошенная обезглавленная	290	212
Масло растительное	10	10
Соль	0,01	0,01
Перец черный молотый	0,01	0,01
Петрушка (зелень)	8	7
Майонез Провансаль	15	15
Горчица дижонская	5	5
<b>Масса полуфабриката</b>	—	<b>245</b>
Сухари панировочные	10	10
<b>Масса полуфабриката</b>	—	<b>255</b>
<b>Масса жареной рыбы</b>	—	<b>200</b>
Кабачки свежие	83	65
Масло сливочное	10	10
<b>Масса гарнира</b>	—	<b>50</b>
<b>ВЫХОД</b>		<b>200/50</b>

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

- Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
- Рыбу разделывают на филе без кожи и костей. Рыбу нарезают на порционные куски. В отдельной посуде смешивают майонез, горчицу и мелко нарезанную зелень петрушки. Рыбу натирают солью, перцем, смазывают майонезной смесью, обваливают в смеси панировочных сухарей. Рыбу жарят на оливковом масле с двух сторон до образования корочки. Кабачки моют, нарезают крупным кубиком, выкладывают в сотейник со сливочным маслом и тушат на среднем огне в течение 10 мин под крышкой, далее еще 5 мин без крышки. При подаче порционный кусок жареной рыбы укладывают на подушку из кабачка

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

- Подача: на мелкой столовой тарелке, порционный кусок жареной рыбы уложен на подушку из кабачка.
- Допустимый срок реализации — не более 30 минут при температуре не ниже 65°C.



# Треска в панировочных сухарях с тушеным молодым кабачком

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — рыбный п/ф и продукты гарнира сохранили свою первоначальную форму.

Цвет — золотистый.

Консистенция — мягкая, сочная, все продукты доведены до готовности.

Вкус — в меру соленый.

Запах — жареной рыбы, без посторонних запахов.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Треска в панировочных сухарях с тушеным молодым кабачком» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пункт 1.8., прил. 2.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

«Треска в панировочных сухарях с тушеным молодым кабачком» на выход 250 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
35,28	25,66	6,15	397

Расчет пищевой и энергетической ценности для ТТК на блюдо

«Треска в панировочных сухарях с тушеным молодым кабачком»

Наименование сырья	Масса нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
		% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные
Треска потрошенная обезглавленная	212	16,6	35,19	1,1	2,33	—	0
Масло растительное	10	—	0	99,8	9,98	—	0
Соль	0,01	—	0	—	0	—	0
Перец черный молотый	0,01	11,0	0,001	3,3	0,001	38,3	0,004
Петрушка (зелень)	7	3,7	0,26	0,4	0,03	7,6	0,53
Майонез Провансаль	15	4,2	0,63	51,9	7,79	4,3	0,65
Горчица дижонская	5	7,2	0,36	11,5	0,58	3,2	0,16
Сухари панировочные	10	6,6	0,66	1,2	0,12	39,6	3,96
Кабачки свежие	65	0,6	0,39	0,2	0,13	2,1	1,36
Масло сливочное	10	0,5	0,05	82,0	8,2	1,0	0,1
<b>Масса сырья</b>			<b>37,54</b>		<b>29,17</b>		<b>6,76</b>
Сохранность после тепловой обработки, %			94		88		91
Масса готового блюда	250		35,28		25,66		6,15
Выход	250		35,28		25,66		6,15
<b>Энергетическая ценность</b>					<b>397</b>		



# Бефстроганов классический с картофелем «Пушкин»

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бефстроганов классический с картофелем «Пушкин», по ГОСТ 30390-2013.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Бефстроганов классический с картофелем «Пушкин», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (вырезка)	256	160
Масло растительное	20	20
<b>Масса жареного лука</b>	—	<b>100</b>
Лук репчатый	54	50
Масло сливочное	10	10
<b>Масса пассерованного лука</b>	—	<b>25</b>
Мука пшеничная	15	15
Масло сливочное	10	10
Сметана 20%	60	60
Вода	5	5
<b>Масса соуса</b>	—	<b>75</b>
Картофель сырой	192	130
Масло сливочное	10	10
<b>Масса жареного картофеля</b>	—	<b>95</b>
Лук зеленый (перо)	7	5
<b>Масса готового картофеля</b>	—	<b>100</b>
<b>ВЫХОД</b>	—	<b>125/75/100</b>

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

4.2. Мясо нарезают брусочками длиной 30-40 мм массой 5-7 г. Мясо кладут на разогретую сковороду с жиром, жарят непрерывно помешивая. В конце жарки добавляют соль, черный молотый перец. Лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют на жире. Для соуса муку пассеруют на жире, добавляют сметану, небольшое количество воды и перемешивают, варят в течение 5 мин. Мясо и лук выкладывают в чугунный баранчик слоями: мясо-лук-мясо. Заливают сметанным соусом, закрывают крышкой и прогревают в жарочном шкафу в течение 7-10 мин. Картофель очищают, варят до полуготовности, нарезают ломтиком, жарят в течение 2-3 мин с двух сторон, посыпают солью и черным молотым перцем. Выкладывают картофель на порционную чугунную сковороду, прогревают в жарочном шкафу в течение 2-3 мин. При подаче картофель оформляют мелко нарезанным зеленым луком.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

5.1. подача: в чугунном баранчике, установленном на салфетку и подстановочную тарелку.

5.2. Допустимый срок реализации - не более 60 минут при температуре не ниже 65°C.



# Бефстроганов классический с картофелем «Пушкин»

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — форма нарезки продуктов сохранена.

Цвет — колер ровный.

Консистенция — мясо равномерно прожарено, мякоть сочная, все продукты доведены до готовности.

Вкус — в меру соленый.

Запах — тушеного мяса, без посторонних запахов.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Бефстроганов классический с картофелем «Пушкин»» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пункт 1.8., прил. 2.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

«Бефстроганов классический с картофелем «Пушкин»» на выход 300 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
34,69	66,2	34,8	874

Расчет пищевой и энергетической ценности для ТТК  
на блюдо «Бефстроганов классический с картофелем «Пушкин»»

Наименование сырья	Масса нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
		% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные
Говядина (вырезка) п/ф	160	18,6	29,76	16,0	25,6	—	0
Масло сливочное	50	0,8	0,4	72,5	36,25	1,3	0,65
Лук репчатый	50	1,4	0,7	0,2	0,1	8,2	4,1
Мука пшеничная	15	11,1	1,67	1,5	0,23	67,8	10,17
Сметана 20%	60	2,4	1,44	20,0	12,0	2,6	1,56
Вода	5	—	0	—	0	—	0
Картофель сырой	130	2,2	2,86	0,8	1,04	16,6	21,58
<b>Масса сырья</b>			<b>36,83</b>		<b>75,22</b>		<b>38,06</b>
Сохранность после тепловой обработки, %			94		88		91
Масса готового блюда	295		34,62		66,19		34,64
Лук зеленый (перо)	5	1,3	0,07	0,1	0,01	3,2	0,16
Выход	300		34,69		66,2		34,8
<b>Энергетическая ценность</b>					<b>874</b>		



# Пшенично-гречневые блины на газированной воде со сметанным кремом

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Пшенично-гречневые блины на газированной воде со сметанным соусом», по ГОСТ 30390-2013.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Пшенично-гречневые блины на газированной воде со сметанным соусом», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная в/с	30	30
Мука гречневая	30	30
Яйцо	1 шт.	40
Вода газированная	85	85
Сахар-песок	5	5
Масло растительное	15	15
<b>Масса готового блюда</b>	—	<b>100</b>
Сметана 20%	22	22
Молоко сгущенное вареное	10	10
<b>Масса крема</b>	—	<b>30</b>
Масло сливочное	5	5
<b>ВЫХОД</b>	—	<b>100/5/30</b>

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

4.2. В просеянную муку добавляют соль и сахар. Добавляют часть газированной воды, яйцо и тщательно перемешивают. Тесто оставляют «отдохнуть» на 20 минут. Перед жаркой в тесто добавляют вторую часть газированной воды и растительное масло, перемешивают до консистенции густых сливок.

Жарят блины на предварительно разогретой сковороде с двух сторон до золотистого цвета.

Для соуса сметану взбивают со сгущенным молоком до однородной консистенции.

При подаче блин складывают четверо, поливают предварительно растопленным сливочным маслом, соус подают отдельно в соуснике.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

5.1 Поддача: на мелкой столовой тарелке по 2 штуки на порцию.

5.2 Допустимый срок реализации — не более 15 минут при температуре не ниже 65°C.



# Пшенично-гречневые блины на газированной воде со сметанным кремом

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – изделие не имеет следов заветривания, трещин и изломов.

Блины правильной формы, равномерно приготовленные.

Цвет – блины – золотистые, крем – светло-коричневый

Консистенция – блинов – пористая, без следов непромеса; у крема – однородная.

Вкус – в меру соленый, крем в меру сладкий.

Запах – приятный, без посторонних привкусов и запахов.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Пшенично-гречневые блины на газированной воде со сметанным соусом» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пункт 1.8., прил. 2.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

«Пшенично-гречневые блины на газированной воде со сметанным соусом» на выход 135 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,14	18,0	52,18	424

Расчет пищевой и энергетической ценности для ТТК

на блюдо «Пшенично-гречневые блины на газированной воде со сметанным соусом»

Наименование сырья	Масса нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
		% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные
Мука пшеничная в/с	30	10,8	3,67	1,3	0,44	69,9	23,77
Мука гречневая	30	13,6	4,08	1,2	0,36	71,9	21,57
Яйцо	40	12,7	5,08	11,5	4,6	0,7	0,28
Вода газированная	85	—	0	—	0	—	0
Сахар-песок	5	—	0	—	0	99,8	4,99
Масло растительное	15	—	0	99,9	4,99	—	0
Масло сливочное	5	0,5	0,03	82,0	4,1	1,0	0,05
<b>Масса сырья</b>			<b>12,86</b>		<b>14,49</b>		<b>50,66</b>
Сохранность после тепловой обработки, %			94		88		91
Масса готового блюда	105		12,09		12,75		46,1
Сметана 20%	22	2,5	0,55	20,0	4,4	3,4	0,74
Молоко сгущенное вареное	10	5,0	0,5	8,5	0,85	54,0	5,4
Выход	135		13,14		18,0		52,24
<b>Энергетическая ценность</b>					<b>874</b>		



# Суфле из моркови с ягодным джемом

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суфле из моркови с ягодным джемом», по ГОСТ 30390-2013.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Суфле из моркови с ягодным джемом», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто, г	нетто, г
Морковь	143	114
Молоко	10	10
<b>Масса припущенной моркови</b>	—	105
Масло сливочное	5	5
Крупа манная	11	10
Мука пшеничная	5	5
Сахар-песок	5	5
Яйцо	1/2 шт.	20
<b>Масса суфле</b>	—	<b>150</b>
Джем ягодный	10	10
Кокосовая стружка	5	5
<b>ВЫХОД</b>		<b>100/5/30</b>

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

4.2 Морковь предварительно моют, очищают. Нарезают на ломтики, выкладывают в сотейник, добавляют молоко, варят на медленном огне до мягкости в течение 15-20 мин.

Белки отделяют от желтков. Овощную смесь охлаждают, протирают через сито, добавляют желток, перемешивают. После добавляют манную крупу, муку, сахар и размягченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

Яичный белок взбивают в устойчивую пену, аккуратно вмешивают в морковную массу. Массу выкладывают в смазанную сливочным маслом форму для запекания, ставят на противень с горячей водой. Суфле запекают при температуре 180°С в течение 40 минут.

При подаче суфле порционируют, оформляют кокосовой стружкой, ягодным джемом.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

5.1 подача: на мелкой столовой тарелке, оформляют кокосовой стружкой, ягодным джемом.

5.2 Допустимый срок реализации - не более 30 минут при температуре не ниже 65°С.





# Суфле из моркови с ягодным джемом

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – суфле равномерно приготовлено, держит форму. Продукция не имеет следов заветривания, непромеса, трещин и изломов.

Цвет – оранжевый с вкраплениями ингредиентов по рецептуре.

Консистенция – однородная, воздушная.

Вкус – в меру сладкий, без чужеродных, несвойственных блюду вкраплений.

Запах – приятный, с ароматов моркови, без посторонних привкусов и запахов.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Суфле из моркови с ягодным джемом» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пункт 1.8., прил. 2.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

«Суфле из моркови с ягодным джемом» на выход 165 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,88	7,77	30,19	214

Расчет пищевой и энергетической ценности для ТТК на блюдо «Суфле из моркови с ягодным джемом»

Наименование сырья	Масса нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
		% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные
Морковь	114	1,3	1,48	0,1	0,11	6,9	7,87
Молоко	10	2,9	0,29	2,5	0,25	4,8	0,48
Масло сливочное	5	0,5	0,03	82,0	4,1	1,0	0,05
Крупа манная	10	12,0	1,2	1,0	0,1	67,0	6,7
Мука пшеничная	5	10,3	0,52	1,1	0,06	68,9	3,45
Сахар-песок	5	0	—	0	—	99,8	4,99
Яйцо	20	12,7	2,54	11,5	2,3	0,7	0,14
<b>Масса сырья</b>			<b>6,06</b>		<b>6,92</b>		<b>23,68</b>
Сохранность после тепловой обработки, %			94		88		91
Масса готового блюда	150		5,7		6,09		21,55
Джем ягодный	10	0	—	0	—	83,4	8,34
Кокосовая стружка	5	3,5	0,18	33,5	1,68	6,0	0,3
Выход	165		5,88		7,77		30,19
<b>Энергетическая ценность</b>					<b>214</b>		



# Напиток из черной смородины с медом и душицей

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Напиток из черной смородины с медом и душицей», по ГОСТ 30390-2013.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Напиток из черной смородины с медом и душицей» должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто, г	нетто, г
Смородина черная с/м	135	130
Сахар	100	100
Мед	20	20
Душица	2	2
Гвоздика	2	2
Вода	1015	1015
<b>ВЫХОД</b>		<b>1000</b>

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания 1996 г. и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

### 4.2 Технология приготовления

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Воду, мёд, гвоздику, душицу соединяют и прогревают. Мезгу заливают горячим пряным сиропом, варят 5-8 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток из черной смородины с медом и душицей изготавливают заранее.

Срок реализации, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, не более 12 часов с момента приготовления. Порционируют под заказ.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и цвет – холодный напиток, представляющий собой темно-красную жидкость с ягодами.

Компот налит в стакан.

Консистенция – без посторонних примесей

Вкус - характерный вкус смородины и пряностей, сладкий, с легкой кислинкой.

Без постороннего привкуса.

Запах – характерный для смородины и пряностей. Без постороннего запаха.

6.2. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям

ТР ТС 021/2011 «О технической безопасности пищевой продукции», пункт 1.8, прил. 2.



# Напиток из черной смородины с медом и душицей

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

«Напиток из черной смородины с медом и душицей», на выход 1000 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,51	0,73	114,65	471

Расчет пищевой и энергетической ценности для ТТК на Напиток из черной смородины с медом и душицей

Наименование сырья	Масса нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
		% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные
Смородина черная с/м	130	1,0	1,3	0,4	0,52	7,3	9,49
Сахар	100	—	—	—	—	99,8	99,8
Мед	20	0,8	0,16	—	—	80,3	16,06
Душица	2	1,5	0,03	—	—	5,0	0,1
Гвоздика	2	6,0	0,12	20,1	0,4	27,0	0,54
Вода	1015	—	—	—	—	—	—
<b>Масса сырья</b>			<b>1,61</b>		<b>0,92</b>		<b>125,99</b>
Сохранность после тепловой обработки, %	—	—	94		88		91
Масса готового блюда	1000		1,51		0,73		114,65
Выход	1000		1,51		0,73		114,65
<b>Энергетическая ценность</b>			<b>6,04</b>		<b>6,57</b>		<b>458,60</b>



# Напиток клюквенный с мятой

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Напиток клюквенный с мятой», по ГОСТ 30390-2013.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Напиток клюквенный с мятой» должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто, г	нетто, г
Клюква с/м	135	125
Сахар	120	120
Мята	20	20
Вода	1015	1015
<b>ВЫХОД</b>		<b>1000</b>

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания 1996 г. и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

### 4.2 Технология приготовления

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, добавляют мяту, варят 5-8 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток клюквенный с мятой изготавливают заранее. Срок реализации, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, не более 12 часов с момента приготовления. Порционируют под заказ.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид и цвет – холодный напиток, представляющий собой темно-красную жидкость с ягодами.

Компот налит в стакан.

Консистенция – без посторонних примесей

Вкус — характерный вкус клюквы и мяты, сладкий, с легкой кислинкой. Без постороннего привкуса.

Запах — характерный для клюквы и мяты. Без постороннего запаха.

### 6.2. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям

ТР ТС 021/2011 «О технической безопасности пищевой продукции», пункт 1.8, прил. 2.



# Напиток клюквенный с мятой

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Напиток клюквенный с мятой, на выход 1000 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,29	0,37	113,98	467,41

Расчет пищевой и энергетической ценности для ТТК на «Напиток клюквенный с мятой»

Наименование сырья	Масса нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
		% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные	% из таблицы	г, расчетные
Клюква с/м	125	0,5	0,62	0,2	0,5	3,3	4,12
Сахар	120	—	—	—	—	99,8	119,76
Мята	20	3,8	0,76	0,9	0,18	6,9	1,38
Вода	1015	—	—	—	—	—	—
<b>Масса сырья</b>	—	—	1,38	—	0,43	—	125,26
Сохранность после тепловой обработки, %	—	—	94	—	88	—	91
Масса готового блюда	—	—	1,29	—	0,37	—	113,98
Выход	1000	—	1,29	—	0,37	—	113,98
<b>Энергетическая ценность</b>	—	—	5,16	—	3,33	—	455,92

