

Затверджую

Директор КП Школяр

Тополова І.С.

2019 р



Технологічна картка

Назва страви : Чай з лимоном

№ 350 Збірник рецептур страв для шкільного харчування 1987

Найменування сировини	Витрати сировини	
	Брутто	Нетто
Чай зварка № 348 мл		50
Вода		150
Цукор		7,5
Лимон	8	7
Вихід		200/7,5/7

Технологія приготування страви

Промитий теплою водою лимон обдати окропом протягом 1-2 хвилин . Лимон нарізаний тоненькими кружочками , кладуть в чашку готового чаю з цукром перед подачею.



Технологічна карта

Найменування страви Овоче рагу № 118 Збірник рецептур страв для шкільного харчування 1987

Витрати сировини	Витрати сировини	
	Брутто	Нетто
Картопля	72	54
Морква	40	32/22
Цибуля	14	16/2
Капуста свіжа	48	38/34
Олія	6	6
Сіль	1	1
Лавровий лист	0,01	0,01
Соус №315	-	45
Вихід	-	150

Технологія готування страви

Сиру картоплю і моркву нарізають кубиками або дольками і трішки обсмажують, цибулю пасерують. Капусту нарізають шашками і припускають. Потім картоплю і овочі з'єднують з соусом і тушкують 20-30хв. За 5-10 хв. до закінчення тушкування добавляють припущену капусту, лавровий лист і сіль.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – Овочі, збережена форма нарізки або частинно розварені

Колір – Характерний овочам

Директор КП Школяр
Тополова І.С

2014 р



Технологічна карта

Найменування страви : Плов з птиці

№283 Збірник рецептур страв для шкільного харчування 1987р

Витрати сировини	Витрати сировини	
	Брутто	Нетто
Філе кур.	72	72
Олія	7	7
Цибуля	8	7
Морква	10	8
Томатна паста	2	2
Крупа рисова	35	35
сіль	1	1
Лавровий лист	0,01	0,01

Технологія готування страви

Куряче філе розділяють на порції , обсмажують, посипають сіллю , кладуть в посуд , додають пасеровані , мілко нарізані моркву і цибулю , томатну пасту , заливають кип'яченою водою і дають закипіти , потім додають промиту рисову крупу , сіль і варять до загустіння . Після цього посуд з пловом ставлять на 40-50 хв в духову шафу.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – Кусочки філе разом з кашею .

Колір – М'ясо – світло-сірий , рис – від кремового до оранжевого.

Директор КП Школяр

Тополова І.С.

«04» 2021 р



Технологічна карта

Найменування страви: Омлет натуральний №173 Збірник рецептур страв для шкільного харчування 1987

Витрати сировини	Витрати сировини	
	Брутто	Нетто
Яйце	1 шт	40
Молоко або вода	15	15
Масло вершкове	3	3
Сіль	1	1
Масло вершкове	3	3
Вихід		53 гр

Технологія готування страви

До яєць додають молоко або воду, сіль. Суміш ретельно розмішують, виливають на деко, змащене маслом вершковим, запікають при температурі 180-200 градусів 8-10 хвилин. При подачі поливають розтопленим вершковим маслом.

Вимоги до якості

Золотистий омлет, ніжної структури.