

Технологическая карта

Рыба тушеная

Рецептура № 486

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сазан	47.4	24.2	59.3	30.3	106.7	54.5
Вода бульон	7.2	7.2	9	9	16.2	16.2
морковь	9	7.2	11.3	9	20.3	16.2
Петрушка корень	1.28	1.04	1.6	1.3	2.3	2.3
Сельдерей	0.8	0.48	1.1	0.6	1.8	1
Лук репчатый	4	3.44	5	4.3	9	7.7
Томатное пюре	4	4	5	5	9	9
Масло растительное	2.08	2.08	2.6	2.6	4.6	4.6
Уксус 3%	1.04	1.04	1.3	1.3	2.3	2.3
Сахар	0.6	0.6	0.8	0.8	1.4	1.4
Лавровый лист	0.001	0.001	0.002	0.002	0.003	0.003
		80		100		180

Технологическая карта

Суп с макаронными изделиями

Рецептура № 216

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
вермишель	16	16	20	20	24	24
морковь	10	8	12.5	10	15	12
Лук репчатый	9.6	8	12	10	14.4	12
Кулинарный жир	4	4	5	5	6	6
Томатное пюре	1.2	1.2	1.5	1.5	1.8	1.8
Выход		200		250		300

Технологическая карта

Суп лапша домашняя на курином бульоне с курицей.

Рецептура № 218

Наименования сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Куры	31,2	21,6	26	18	20,8	14,4
Масса вареной курицы	-	15	-	12,5	-	10
Лапша домашняя №1040	-	24	-	20	-	16
Масса вареной лапши	-	60	-	50	-	40
Мука пшеничная	21	21	17,5	17,5	14	14
Мука на подпыл	1.4	1.4	1,2	1,2	0,96	0,96
Яйцо	1/7	6	1/8	5	1/9	4
Вода	4,2	4,2	3,5	3,5	2,8	2,8
Соль	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4
Выход подсушенной лапши	-	24	-	20	-	16
Морковь	15	12	12,5	10	10	8
Лук репчатый	14,4	12	6	5	4,8	4
Кулинарный жир	6	6	5	5	4	4
Бульон или вода	270	270	225	225	180	180
Выход		300		250		200

**Технологическая карта
Рассольник Ленинградский.
Рецептура №197**

Наименования сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	120	90	100	75	80	60
Крупа (перловая)	6	6	5	5	4	4
Морковь	15	12	12,5	10	10	8
Лук репчатый	7,2	7,2	6	5	4,8	4
Огурцы соленые	20,1	18	16,7	15	13,4	12
Томатное пюре	9	9	7,5	7,5	6	6
Маргарин столовый	6	6	5	5	4	4
Бульон	210	210	187,5	187,5	150	150
Выход	-	300		250		200

**Технологическая карта
«Суп овощной»
Рецептура №202.**

Наименования сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста цветная	-	-				
Или брюссельская	-	-				
Или белокочанная	30	24	25	20	20	16
Картофель	80	60	66,7	50	53,4	40
Репа	-	-	-	-	-	-
Морковь	15	12	12,5	10	10	8
Петрушка (корень)	-	-	-	-	-	-
Лук репчатый	14,4	12	12	10	9,6	8
Лук порей	-	-	-	-	-	-
Горошек зеленый	13,8	9	11,5	7,5	9,2	6
Консервированный или фасоль овощная (лопатка) свежая	9,9	9	8,2	7,5	6,6	6
Помидоры свежие	-	-				
Грибы белые свежие	-	-				
Маргарин столовый	6	6	5	5	4	4
Бульон или вода	225	225	187,5	187,5	150	150
Выход		300		250		200

**Технологическая карта
Суп Харчо.
Рецептура: № 8.13(Грузинская кухня)**

Наименования сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	21	21	17,5	17,5	14	14
Лук репчатый	28,5	24	23,7	20	19	16
Маргарин	12	12	10	10	8	8
Томатное пюре	9	9	7,5	7,5	6	6
Соус ткемали	9	9	7,5	7,5	6	6
Чеснок	2,3	1,8	1,9	1,5	1,5	1,2
Специи (перец черный, красный, лавровый лист)	0,18	0,18	0,15	0,15	0,12	0,12
Кинза , петрушка зелень	12,3	12,3	10,2	7,5	8,2	6
Вода	300	300	250	250	200	200

Говядина (грудинка)	98,4	72,6	82	60,5	65,6	48,4
Или баранина	98,4	70,2	82	58,5	65,6	46,8
Масса вареной говядины или баранины	-	45	-	37,5	-	30
Выход	-	300		250		200

Технологическая карта
Тефтели с рисом.
Рецептура № 619.

Наименования сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	52	38	69	50,4	86,3	63	155,3	113,5
Или Свинина (котлетное мясо)	45	38	59,7	50,4	74,7	63	134,4	113,5
Или Телятина (котлетное мясо)	58	38	77	50,4	96	63	173,3	113,5
или баранина (котлетное мясо)	53	38	70,3	50,4	87,9	63	158,3	113,5
Вода	6	6	7,9	7,9	9,9	9,9	17,9	17,9
Крупа рисовая	5	5	6,6	6,6	8,3	8,3	14,9	14,9
Масса готового рассыпчатого риса	-	15	-	19,9	-	24,9	-	44,8
Лук репчатый	21	18	27,8	23,9	34,8	29,8	62,7	53,7
Жир животный топленый пищевой	3	3	3,9	3,9	4,9	4,9	8,9	8,9
Масса пассерованного лука	-	9	-	11,9	-	14,9	-	26,8
Мука пшеничная	4	4	5,3	5,3	6,6	6,6	11,9	11,9
Масса полуфабриката	-	71	-	94,2	-	117,8	-	212
Жир животный топленый пищевой	5	5	6,6	6,6	8,3	8,3	14,9	14,9
Масса готовых тефтелей	-	60		80		100		180
Гарнир № 679, 672,694,700.	-	150						
Соус № 759,768,783,799	-	50						
Выход	-	260						

Технологическая карта
Гречневая каша рассыпчатая.
Рецептура № 680

Наименования сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гречневая крупа	55,5	55,5	66,6	66,6	37	37
Вода	111	111	133,2	133,2	74	74
Маргарин столовый	5	5	6,3	6,3	3,5	3,5
Выход		150		180		100

**Технологическая карта
Капуста тушеная
Рецептура № 708.**

Наименования сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	214,9	171,9	257,9	206,2	143,3	114,6
Или квашеная	214,3	150	257,2	180	257,2	100
Масло растительное	5	5	6,3	6,3	3,5	3,5
Морковь	3,7	3	4,5	3,6	2,5	2
Лук репчатый	7,2	6	8,6	7,2	4,8	4
Петрушка корень	-	-				
Томатное пюре	9	9	10,8	10,8	6	6
Уксус 3%-ный	4,5	4,5	5,4	5,4	3	3
Мука пшеничная	1,8	1,8	2,1	2,1	1,2	1,2
Сахар	4,5	4,5	5,4	5,4	3	3
Перец черный горошком	0,03	0,03	0,036	0,036	0,02	0,02
Лавровый лист	0,015	0,015	0,018	0,018	0,01	0,01
Зелень петрушки или укропа	2	2	0,36	0,36	0,2	0,2
Выход		150		180		100

**Технологическая карта
Макароны отварные.
Рецептура №414**

Наименования сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макароны	52,5	52,5	63	63	35	35
Мargarин столовый	9	9	9,9	9,9	5,5	5,5
Или масло сливочное	2,5	2,5	3,3	3,3	1,8	1,8
Выход		150		180		100

**Технологическая карта
Рис отварной.
Рецептура № 682**

Наименования сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	54	54	64,8	64,8	36	36
Мargarин столовый или масло сливочное	6,7	6,7	8,1	8,1	4,5	4,5
Выход		150		180		100

**Технологическая карта
Мясные биточки. Рецепттура № 609**

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	75	55	60	44	135	99
Свинина (котлетное мясо)	29	25	23,2	20	52,2	45
Хлеб пшеничный	15	15	12	12	27	27
Молоко или вода	20	20	16	16	36	36
Сухари	10	10	8	8	18	18
Жир животный топленый	5	5	4	4	32,4	32,4
Выход		100		80		180

Технологическая карта
Зразы рубленые
Рецептура № 641

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	52	38	59.4	43.4	74.2	54.2	133.7	97.7
Или свинина (котлетное мясо)	45	38	51.4	43.4	64.2	54.2	115.7	97.7
Или телятина (котлетное мясо)	58	38	66.2	43.4	82.8	54.2	149.1	97.7
Или баранина, козлятина (котлетное мясо)	53	38	60.5	43.4	75.1	54.2	136.2	97.7
Хлеб пшеничный	8	8	9.1	9.1	11.4	11.4	20.5	20.5
Молоко или вода	11	11	12.5	12.5	15.7	15.7	28.2	28.2
Фарш								
Лук репчатый	31	26	35.4	29.7	44.2	37.1	79.7	66.8
Жир животный топленый	4	4	4.5	4.5	5.7	5.7	10.2	10.2
Яйца	1\8 шт	5		5.7		7.1		12.8
Петрушка зелень	3	2	3.4	1.3	4.2	2.8	7.7	5.1
Сухари	6	6	7	7	8.5	8.5	15.4	15.4
Жир животный топленый	4	4	4.5	4.5	5.7	5.7	10.2	10.2
Выход		70		80	100			180

Технологическая карта
Котлеты домашние
Рецептура №611

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	24	18	47	35.12	58.3	43.9	105.3	79.02
Свинина (котлетное мясо)	12,15	10,35	24.3	20.1	45.7	25.1	53.1	45.2
Жир- сырец говяжий, свиной	1	1	1.9	1.9	2.4	2.4	4.3	4.3
Лук репчатый	1,2	1	2.3	1.9	2.9	2.4	5.2	4.3
Сухари	2	2	3.9	3.9	4.8	4.8	8.7	8.7
Яйца	1\80шт	0.5		0.9		1.2		2.1
Хлеб	6,5	6,5	12.6	12.6	15.8	15.8	28.5	28.5
Вода	10	10	19.5	19.5	24.3	24.3	85.6	85.6
Соль	0.6	0,6	1.1	1.1	1.4	1.4	2.6	2.6
Перец	0,05	0,05	0.09	0.09	0.1	0.1	0.3	0.3
Жир животный топленый пищевой	2	2.8	3.9	5.4	4.8	6.8	8.7	12.2
Выход		41		80	100			180

Технологическая карта
Тефтели рыбные
Рецептура №516

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Судак	100	48	106	51.2	133.3	64	240	115.2
Хлеб пшеничный	10	10	10.6	10.6	13.3	13.3	24	24
Молоко или вода	15	15	16	16	20	20	36	36
Лук репчатый	12	10	12.8	10.6	16	13.3	28.8	24
Мука пшеничная	6	6	6.4	6.4	8	8	14.4	14.4
Масло растительное	5	5	5.3	5.3	6.6	6.6	12	12
Выход		75		80		100		180

Технологическая карта
Жаркое по -домашнему
Рецептура № 590

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Птица	72	53	36	26.5	48	35.3	60	44.1
Картофель	178	133	89	66.5	118.6	88.6	148.3	110.8
Лук репчатый	16	13	8	6.5	10.6	8.6	13.3	10.8
Жир животный топленый	7	7	3.5	3.5	4.6	4.6	5.8	5.8
Томатное пюре	8	8	4	4	5.3	5.3	6.6	6.6
Выход		300		150		200		250

Технологическая карта
Салат Витаминный
Рецептура №83

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	47	37	18.8	14.8	31.3	24.6
Морковь	19	15	7.6	6	12.6	10
Лук зеленый	19	15	7.6	6	12.6	10
Перец сладкий	30	22	12	8.8	20	14.6
Горошек зеленый консервированный	46	30	18.4	12	30.6	20
Лимон	15	6	7.6	2.4	10	4
Сметана	22,5	22,5	9	9	15	15
Сахар	7,5	7,5	3	3	5	5
Выход		150		60		100

Технологическая карта
Салат из свеклы с сыром
Рецептура №88

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла свежая	136	106	54.4	42.4	90.6	70.67
Сыр	25	22	10	8.8	16.6	14.6
Или брынза	23	22	9.2	8.8	15.3	14.6
Майонез	22,5	22,5	9	9	15	15

Выход		150		60		100
-------	--	-----	--	----	--	-----

**Технологическая карта
Перловая каша**

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа перловая	55	50	36.6	33.3	66	60
Соль	4,5	4,5	3	3	5.4	5.4
Масло сливочное	6	6	4	4	7.2	7.2
Выход		150		100		180

**Технологическая карта
Ячневая каша**

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа ячневая	55	50	82.5	33.3	66	60
соль	4.5	4.5	3	3	5.4	5.4
Масло сливочное	6	6	4	4	7.2	7.2
Выход		150		100		180

**Технологическая карта
Тушеное мясо
Рецептура №586**

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина (верхний, внутренний наружный, боковой куски тазобедренной части)	180	132.8	226	166	406.8	299
Морковь	8	6.4	10	8	18	14.4
Лук репчатый	8	6.4	10	8	18	14.4
Жир животный топленый	8	6.4	10	10	18	18
Томатное пюре	19.2	19.2	24	24	43.2	43.2
Мука пшеничная	6.4	6.4	8	8	14.4	14.4
Выход		80		100		180

**Технологическая карта
Рагу из говядины.
Рецептура № 595**

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина	46,4	41,6	62	55,4	77,4	64
Жир животный топленый пищевой	5	5	6,4	6,4	8	8
Картофель	103	77,4	137	103	171	129
Морковь	21	17	28,3	22,5	35,4	28,2
Лук репчатый	11,6	9,7	15,4	13	35,4	16,1
Томатное пюре	5,8	5,8	7,7	7,7	9,6	9,6
Мука пшеничная	1,4	1,4	2	2	2,4	2,4
Выход		150		200		250

Технологическая карта
Салат из белокочанной капусты
Рецептура №79

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	148	118	59,2	47,2	98,6	78,6
Лук зеленый	19	15	7,6	6	12,6	10
Или морковь	19	15	7,6	6	12,6	10
Уксус 3%	15	15	6	6	10	10
сахар	7,5	7,5	3	3	5	5
Масло растительное	7,5	7,5	3	3	5	5
Выход		150		60		100

Технологическая карта
Тефтели
Рецептура №619

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	69	50	86,6	63,3	156	114
Или свинина	60	51	75	63,3	135	114
Или телятина	77	51	97	63,3	174	114
Вода	8	8	10	10	18	18
Крупа рисовая	6,6	6,6	8,3	8,3	15	15
Лук репчатый	28	24	45	30	63	54
Жир животный топленый	4	4	5	5	9	9
Мука пшеничная	5,3	5,3	6,6	6,6	12	12
Выход		80		100		180

Технологическая карта
Плов
Рецептура № 601

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	64	47	85,6	63	107	79
Крупа рисовая	41	41	54	54	68	68
Маргарин	6	6	8	8	10	10
Лук репчатый	7	7	9,6	9,6	12	12
Морковь	11	11	15	15	19	15
соль	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
Томатное пюре	9	9	12	12	15	15
Масса тушеного мяса	-	30	-	40	-	50
Масса гарнира	-	120	-	160	-	200
Выход	-	150	-	200	-	250

Технологическая карта
Салат из моркови
Рецептура № 92

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морковь свежая	66	46	110	77	165	115
Чеснок	0,29	0,22	0,48	0,37	0,72	0,55
Масло растительное	9	9	15	15	22,5	22,5
Кориандр	0,6	0,6	1	1	1,5	1,5
Уксус	0,6	0,6	1	1	1,5	1,5
Сахар	2,1	2,1	3,5	3,5	5,2	5,2
Соль	0,6	0,6	1	1	1,5	1,5
Выход	-	60		100	-	150

Технологическая карта
Котлеты рыбные
Рецептура № 510

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Судак	108	52	135	65	243	117
Хлеб пшеничный	14	14	18	18	32	32
Молоко или вода	20	20	25	25	45	45
Сухари	8	8	10	10	18	18
Масса п/ф	-	92	-	115	-	207
Масло растительное	-	6	8	8	-	14
Масса жареных изделий, выход	-	80	-	100	-	180

Технологическая карта
Борщ с капустой и картофелем
Рецептура № 170

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла	40	32	50	40	60	48
Капуста свежая или квашеная	40	32	50	40	60	48
Картофель	34	24	43	30	51	36
Морковь	21	16	27	20	32	24
Морковь	10	8	12,5	10	15	12
Лук репчатый	9,6	8	12	10	14	12
Томатное пюре	6	6	7,5	7,5	9	9
Растительное масло	4	4	5	5	6	6
Сахар	2	2	2,5	2,5	3	3
Соль	0,8	0,8	1	1	1,2	1,2
Уксус 3%-ный	3,2	3,2	4	4	5	5
Бульон или вода	160	160	200	200	240	240
Сметана	4	4	5	5	6	6
Выход	-	200	-	250	-	300

Технологическая карта

Суп гороховый

Рецептура № 226

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Горох	24	23	30	29	36	35
Морковь	9	8	12	10	14	12
Лук репчатый	11	10	13	12,5	16	15
Маргарин столовый	3	3	4	4	5	5
Грудинка копченая	10	10	12,5	12,5	15	15
Бульон или вода	200	200	250	250	300	300
Выход	-	200	-	250	-	300

Технологическая карта
Суп картофельный с крупой

Рецептура № 204

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	100	67	125	83	150	100
Крупа рисовая	5	5	7	7	8	8
Морковь	13	10	16	15	20	15
Лук репчатый	15	12	18	15	22	18
Масло растительное	2	2	2,5	2,5	3	3
Бульон или вода	200	200	250	250	300	300
Выход	-	200	-	250	-	300

Технологическая карта

Картофельное пюре

Рецептура № 229

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	117	100	176	151	211	181
Молоко	16	15	24	22	29	26
Масло сливочное	2	2	3	3	4	4
Соль	2	2	3	3	3,6	3,6
Выход	-	100	-	150	-	180

Технологическая карта

«Компот из смеси сухофруктов» Рецепт № 868

Наименование	Норма брутто (г)	Норма нетто (г)
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	20	50 (масса с/ф вареных)
Сахар	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	200	200
Выход	-	200

**Технологическая карта
«Кисель из плодов шиповника»
Рецептура № 876**

Наименование	Норма брутто (г)	Норма нетто (г)
шиповник	28	24
вода	183	183
сахар	20	20
Крахмал картофельный	9	9
Выход	-	200

**Технологическая карта
«Чай-заварка». Рецепттура № 942**

Наименование	Норма брутто (г)	Норма нетто (г)
Чай «экстра» и высшего сорта	8	-
Чай высшего и 1-го сорта	-	4
вода	220	216
Выход	-	200

**Технологическая карта
«Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом». Рецепттура № 943**

Наименование	Норма брутто (г)	Норма нетто (г)
Чай-заварка Р.942		50
вода		150
сахар		15
или варенье, или джем, или мед		20
или повидло		30
Выход: с сахаром	-	200/15
с вареньем или джемом или медом		200/20
с повидлом		200/30

**Технологическая карта
«Каша жидкая». Рецепттура № 289**

	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Масса каши		200		300		300
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	15	15	10	10
Или сахар	15	15	20	20	25	25
Выход с жиром	-	210	-	315	-	310
С сахаром	-	215	-	320	-	325

Список используемой литературы:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. Автор А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко 2009 г.
2. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания всех форм собственности. Автор Е.В. Данилевская 2002г.