**Уважаемые слушатели курсовой подготовки ниже дан материал для прохождения Учебной практики дистанционно, по возникающим вопросам обращаться на электронную почту** **larisa\_nesterova\_758@mail.ru** **или по телефону 89514695775**

 **Задание: Приготовить любые два блюда, процесс приготовления и подачу блюда снять на видео или сфотографировать, материал высылать мне на электронную почту или WhatsApp 89514695775**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп крестьянский с крупой.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9. | Варка бульонаПодготовка крупыВарка крупы до полуготовностиМКО и нарезка овощейПассерование овощейЗакладывание в бульон:- крупы,- капусты,- картофеля,- пассированных овощей,- свежих помидорДоведение до вкусаВарка до готовностиОтпуск | шашкикубикиломтики75 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Капуста](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Капуста_замена) свежая | 75 | 60 |
| [Картофель](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Картофель_свежий_замена) | 67 | 50 |
| Крупа: перловая, рисовая | 20 | 20 |
| [Морковь](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 24 | 20 |
| Помидоры свежие | 44 | 37 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Бульон или вода | 425 | 425 |
| **Выход** | **—** | **500** |

Крупу перловую промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашка­ми, картофель и варят до готовности. За 10—15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи и томатное пюре или помидоры. Крупу рисовую закладывают одновременно с овощами. Отпускают суп со сметаной. Суп можно готовить без томатного пюре и помидоров. | Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, крупа должна быть хорошо набухшая, но неразваренная.На поверхности супа - блестки жира светло – желтого цвета.Цвет бульона – слегка мутный.Вкус – в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей, специй.Консистенция овощей мягкая. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп картофельный с пельменями**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8. | Варка бульонаМКО и нарезка овощейПассирование овощейПриготовление и варка пельменейЗакладывание в бульон:- картофель,- пассированные овощи Доведение до вкусаВарка до готовностиОтпуск | кубик75 о С |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Картофель](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Картофель_свежий_замена) | 234 | 175 |
| [Морковь](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 24 | 20 |
| [Маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 375 | 375 |
| **Выход** | **—** | **500** |
| **Пельмени готовые**  | **—** | **50** |

В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук, и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки кладут специи, соль. Пельмени варят в подсоленной воде или бульоне и кладут в суп при отпуске.**Фарш из свинины и говядины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Говядина (котлетное мясо) | 16 | 12  |
| Свинина (котлетное мясо) | 16 | 13 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 3 | 2 |
| Соль | 0,5 | 0,5 |
| Вода |  |  |
| **Масса фарша**  | **—** | **32**  |
| **Выход** | **—** | **50** |

**Тесто для пельменей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Мука пшеничная\*](#Примечание_759) | 14 | 14 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) |  1/20 | 2 |
| Вода |  5 | 5 |
| Соль |  0,3 |  0,3 |
| **Выход** | **—** | **20** |

 | Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, пельмени должны сохранить форму , но переваренные.На поверхности супа - блестки жира.Вкус – в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей.Цвет бульона – прозрачный.Консистенция овощей - мягкая. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп – лапша домашняя**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9. | Варка бульонаМКО и нарезка овощейПассирование овощей, Приготовление лапшиВарка лапши до полуготовностиЗакладывание в бульон:- пассированных овощей,- лапши домашней.Доведение до вкусаВарка до готовностиОтпуск | Соломка75 о С |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Лапша домашняя  | — | 40 |
|  **Масса вареной лапши** | **—** | **100** |
| [Морковь](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 |
| [Петрушка (корень)](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Петрушка_корневая_замена) | 7 | 5 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 12 | 10 |
| [Кулинарный жир](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 10 | 10 |
| Бульон или вода | 450 | 450 |
| **Выход** | **—** | **500** |

В кипящий бульон или воду кладут пассерованные морковь, лук и варят с момента закипания 5—8 мин, после чего добавляют подготовленную домаш­нюю лапшу и варят до готовности.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мука пшеничная | 35 | 35 |
| Мука на подпылЯйцаВода | 2 ¼ шт. 7 | 2 10 7 |
| Соль | 0,001 | 0,001 |
| **Выход подсушенной лапши** | **—** | **40** |

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20—30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35—45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3—4 мм или соломкой.Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2—3 ч при температуре 40—50 °С. | Внешний вид – коренья и лапша сохранили форму нарезки.Вкус и запах – в меру соленый, аромат кореньев, лука и бульона на котором приготовлена лапша.Цвет бульона - янтарный.Консистенция мягкая. |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп – харчо**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9. | МКО и нарезка мясаВарка мясаМКО и нарезка овощейПассирование лука, томатаПодготовка крупыЗакладывание в бульон:- крупы,- пассированного лука с томатомДоведение до вкусаВарка до готовностиОтпуск | м.25—30 гкрошка75 о С |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Крупа рисовая | 35 | 35 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 46 | 40 |
| [Маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 20 | 20 |
| [Томатное пюре](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Томатное_пюре_замена) | 15 | 15 |
| Аджика | 15 | 15 |
| [Чеснок](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Чеснок_замена) | 4 | 3 |
| Кориандр (кинза), петрушка ([зелень](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Зелень_замена)) | 21 | 15 |
| Хмели-сунели (сушеная зелень) | 1 | 1 |
| Специи (перец черный, красный, лавровый лист) | 1 | 1 |
| Вода | 500 | 500 |
| **Выход** | **—** | **500** |
|  **Масса готовой говядины (грудинка) на порцию 500 г** | **—** | **50** |

Грудинку говядины нарезают на кусочки массой 25—30 г и варят. Лук репчатый мелко рубят и пассеруют с добавлением томатного пюре.В кипящий бульон кладут предварительно замоченную крупу рисовую, пассерованный лук и томатное пюре и варят до готовности. За 5 мин до окончания варки суп заправляют аджикой, толченым чесноком, хмели-сунели, перцем, солью и зеленью. | Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, крупа должна быть хорошо набухшая, но неразваренная.На поверхности супа - блестки жира.Цвет бульона – слегка мутный.Вкус – острый, в меру соленый, без горечи, с ароматом пассерованных овощей, специй.Консистенция лука и крупы мягкая. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп молочный с овощами**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8. | МКО и нарезка овощейПассирование морковиВарка овощей в воде до полуготовностиДобавление зеленого горошкаВливание горячего молокаДоведение до вкусаВарка до готовностиОтпуск | Дольки,Шашки,75 о С |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Молоко](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 250 | 250 |
| Вода | 125 | 125 |
| Капуста [белокочанная](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Капуста_замена) | 38 | 30 |
| [Картофель](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Картофель_свежий_замена) | 167 | 125 |
| [Морковь](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 |
| [Горошек зеленый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Горошек_зеленый_консервированный_замена) консервированный | 77 | 50 |
| [Масло сливочное](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Масло_сливочное_замена)  | 5 | [5](#Примечание_184) |
| **Выход** | **—** | **500** |

Морковь нарезают ломтиками или дольками, картофель — куби­ками или дольками, белокочанную капусту — шашками, В кипящую воду кладут пассерованную морковь; картофель, затем капусту, варят при слабом кипении до готовности.За 5—10 мин до окончания варки кладут горошек зеленый, предварительно отваренный, вливают горячее молоко, добавляют соль и до­водят до кипения. При отпуске заправляют маслом. | Консистенция овощей – мягкая, форма сохранена.Вкус – слабо соленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.Цвет белый, на поверхности- с блестками жира. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп молочный с макаронными изделиями**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6. | Варка макаронных изделий в воде до полуготовностиСливание водыЗакладывание в горячее молокоВарка до готовностиДоведение до вкусаОтпуск | 75 о С |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Молоко](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 250 | 250 |
| Вода | 210 | 210 |
| Макароны, вермишель | 40 | 40 |
| [Масло сливочное](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Масло_сливочное_замена) | 4 | 4 |
| [Сахар](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сахар_песок_замена) | 3 | 3 |
| **Выход** | **—** | **500** |

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны — 15—20 мин, лапшу — 10—12 мин, вермишель — 5—7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.При отпуске заправляют маслом. | Внешний вид – макаронные изделия целые, не переваренные.Консистенция макарон – мягкая.Вкус – слабо соленый, сладковатый, без привкуса подгорелого молока.Цвет белый, на поверхности- с блестками жира. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп – пюре из разных овощей**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11. | МКО и нарезка овощейПассирование лукаПрипускание овощейДобавление пассерованного лука и зеленого горошкаПротираниеПриготовление соуса белого основногоСоединение протертых овощей с соусомПровариваниеДобавление горячего молокаДоведение до вкусаОтпуск | 75 о С |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Капуста](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Капуста_замена) свежая | 50 | 40 |
| [Картофель](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Картофель_свежий_замена) | 60 | 45 |
| [Морковь](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Морковь_замена) | 38 | 30 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 24 | 20 |
| [Горошек](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Горошек_зеленый_консервированный_замена) консервированный | 16 | 10 |
| Мука пшеничная | 10 | 10 |
| [Масло сливочное](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Масло_сливочное_замена) | 10 | 10 |
| [Молоко](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 75 | 75 |
| Бульон или вода | 750 | 750 |
| **Выход** | **—** | **500** |

 Лук шинкуют и пассеруют, остальные овощи нарезают и припускают. За 5—10 мин до окончания припускания добавляют пассерованный лук, горошек зеленый, затем все протирают.Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют горячим молоком с маслом сливочным.Часть горошка зеленого можно положить в целом виде в суп-пюре, довести до кипения и заправить. | Внешний вид – суп имеет однородную консистенцию, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок.Консистенция- эластичная.Вкус – нежный, в меру соленый.Цвет соответствуетиспользуемым продуктам. |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Бульон мясной прозрачный.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6. | Варка бульонаПроцеживаниеПриготовление оттяжкиОсветление бульонаПриготовление яйца «Пашот»Отпуск | 65 о С |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Кости пищевые(говяжьи, кроме позвоночных) | 125 | 125 |
| Говядина (котлетное мясо) для оттяжки |  57 |  42 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) для оттяжки | 1/8 шт. | 5 |
| [Морковь](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Морковь_замена) | 5 | 4 |
| [Петрушка (корень)](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Петрушка_корневая_замена) | 3 | 2 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 5 | 4 |
| Вода | 700 | 700 |
| **Выход** | **—** | **500** |

Варят костный бульон. Для приготовления оттяжки мясо пропускают через мясорубку, заливают холодной водой (1,5—2 л воды на 1 кг мяса), добавляют соль и настаивают на холоде в течение 1—2 ч. Можно добавить пищевой лед вместо части воды. Перед окончанием настаивания в смесь добавляют слегка взбитые яичные белки и перемешивают оттяжку.Для придания мясному прозрачному бульону свойственного ему коричневого оттенка и аромата морковь, лук и белые коренья подпекают до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Сварен­ный бульон охлаждают до 50—60°С, частью его разводят оттяжку, вводят ее в бульон и осторожно размешивают, добавляют подпеченные лук и коренья. Бульон с оттяжкой нагревают и проваривают при слабом кипении 1—1,5 ч до тех пор, пока оттяжка не осядет на дно. При этом бульон не только осветляется, но и обогащается из оттяжки растворимыми питательными веществами. По окончании варки с бульона снимают жир, осторожно процежи­вают и снова доводят до кипения. Хранят на мармите не более 2 ч. | Внешний вид – прозрачный, без наличия на поверхности жира.Цвет – светло – коричневый, без хлопьев свернувшегося белка мяса.Вкус и запах в меру соленый, слегка острый, с ярко выраженным запахом свежесваренного мяса и ароматом овощей. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Окрошка мясная**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9. | МКО овощейВарка мяса, картофеля и яиц Нарезка продуктовРастирание лука с сольюРастирание желтков с солью, сахаром, горчицей, сметанойСоединение продуктовРазведение квасомДоведение до вкусаОтпуск | Мелкий кубик12 о С |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Говядина | 55 | 41 |
|  **Масса готового мяса** | **—** | **25** |
| Квас хлебный | 340 | 340 |
| Лук зеленый | 50 | 40 |
| Огурцы свежие | 38 | 30 |
| [Картофель](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Картофель_свежий_замена) | 69 | [50\*](#Примечание_205) |
| Сметана | 5 | 5 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) | 1/4 шт. | 10 |
| [Сахар](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сахар_песок_замена) | 5 | 5 |
| Горчица готовая | 2 | 2 |
| **Выход** | **—** | **500** |
| Сметана | 10 | 10 |

Картофель, мясные продукты варят, нарезают мелкими кубиками. Лук зеленый шинкуют. Растирают (1/4 от нормы) деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны (в соответствии с рецептурой), горчицей, солью, сахаром и разводят квасом. В при­готовленную смесь добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске. Перед отпуском подготов­ленные продукты (смесь) кладут в порционную посуду, заливают заправлен­ным квасом и добавляют оставшуюся часть яиц и сметаны. | Внешний вид – жидкая часть мутная от присутствия сметаны и яичного желтка.Консистенция – вареного мяса – мягкая, свежих огурцов - плотная.Вкус и запах – кисло - сладкий, в меру соленый, слегка острый; аромат свежих огурцов, мяса, зеленого лука, укропа и кваса.Цвет - от светло -до желто -коричневого. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Борщ литовский холодный.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6. | МКО овощей, яицВарка свеклы, яиц Нарезка продуктовСоединение продуктовРазведение кефира водойОтпуск | Мелкий кубиксоломка12 о С |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Свекла | 82 | 66 |
| Лук зеленый | 20 | 16 |
| Яйца | ½ шт. | 20 |
| Кефир | 250 | 250 |
| Вода | 175 | 175 |
| Укроп (зелень) | 4 | 3 |
| Сметана | 20 | 20 |
| **Выход** |  | **500** |

Сваренную в кожуре свеклу очищают и нарезают соломкой, лук зеленый – на мелкие кусочки, вареные яйца – кубиками. В кефир, смешанный с холодной кипяченой водой, добавляют соль. При отпуске в порционную посуду кладут нарезанную свеклу, зеленый лук, яйца наливают охлажденную смесь, добавляют сметану и посыпают мелко нарезанным укропом.Отдельно можно подавать отварной картофель (100 г. на 250 г борща).

|  |  |
| --- | --- |
| **Картофель отварной** | **200** |
| Картофель | 140 |
| Лук репчатый | 3 |
| Лавровый лист | 0,004 |
| Перец черный молотый | 0,005 |
| Укроп (зелень) | 3 |

 | Внешний вид – овощи и яйца аккуратно нарезаны.Консистенция – свеклы – мягкая, зеленый лук не увядший.Вкус и запах – кисловатый, в меру соленый, с ароматом зеленого лука, укропа. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп из свежих плодов.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9. | МКО и нарезка плодовВарка очистокПроцеживаниеДобавление сахара, корицыЗакладывание плодовВаркаЗаваривание крахмалаПриготовление клецокОтпуск | ломтики3- 4 мин.75 о С |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Яблоки | 50 | 35 |
| Груши | 50 | 37 |
| Крахмал картофельный | 10 | 10 |
| Сахар | 40 | 40 |
| Корица | 0,5 | 0,5 |
| [Вода](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Картофель_свежий_замена) | 400 | [400](#Примечание_205) |
| **Выход** | **—** | **500** |
| Сметана | **—** | 10 |
| Клецки  | **—** | 60 |

 Яблоки и груши очищают от кожицы и семенного гнезда. Очистки заливают водой, варят до готовности и охлаждают. Отвар процеживают, добавляют до нормы воду, кладут сахар, корицу и доводят до кипения. Закладывают нарезанные плоды (ломтики) и варят с момента закипания 3-4 минуты. Заваривают крахмалом, доводят до кипения. Подают с различными гарнирами, которые готовят отдельно. Сладкие супы можно подать со сметаной.**Клецки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мука пшеничная | 18 | 18 |
| [Масло сливочное](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Масло_сливочное_замена) или [маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 2 | 2 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) |  1/8 шт. | 5 |
| Бульон, вода или [молоко](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 28 | 28 |
| Соль | 0,5 | 05 |
|  **Масса теста** | **—** | **53** |
| **Выход** | **—** | **60** |

В воду, или бульон, или молоко кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, кото­рое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5—10 мин. После этого массу охлаждают до 60—70°С, добавляют в 3—4 приема сырые яйца и перемешивают.Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10—15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5—7 мин. | Консистенция – жидкая часть однородная, без комков заварившегося крахмала. Фрукты – не разварившиеся, клецки – мягкие, сохранили форму.Вкус – кисло - сладкий. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп – пюре из плодов сушеных.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7. | МКО плодовВарка ПротираниеДобавление сахара, корицыЗаваривание крахмалаДоведение до кипенияОтпуск | .75 о С |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Курага | 120 | 120 |
| Яблоки | 50 | 50 |
| Сахар  | 50 | 50 |
| Крахмал картофельный | 8 | 8 |
| Корица | 0,5 | 0,5 |
| [Вода](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Картофель_свежий_замена) | 500 | [500](#Примечание_205) |
| **Выход** | **—** | **500** |

Сушеные яблоки, курагу перебирают, тщательно промывают. Заливают холодной водой и варят до готовности, протирают, добавляют сахар, корицу, доводят до кипения, заваривают крахмалом, доводят до кипения.  | Внешний вид – суп имеет однородную консистенцию, без комков заварившегося крахмала, кусочков не протертых плодов и поверхностных пленок.Консистенция - эластичная. Вкус – кисло - сладкий.Цвет - от светло - до желто - коричневого. |