

1 день

Завтрак

Каша молочная пшенная

Технология приготовления: Подготовленную крупу заливают кипящей водой на 1 минуту, воду сливают, вновь заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят в течении 2-5 минут, воду сливают. Заливают кипящей водой согласно рецептуре ,уменьшив ее количество на 15%, варят до загустения, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и продолжают варить периодически помешивая.

крышкой и оставляют до упревания на слабом нагреве.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светло-желтого до желтого;

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму;

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, не расплывае ложка положенная выпуклой стороной на поверхность каши не тонет;

Запах: пшенной каши, сваренной в молоке, без постороннего аромата;

Вкус: в меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока, без постороннего привкуса.

Кофейный напиток на молоке

Технология приготовления: Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и до полного растворения сахара.

Посуда для кофейного напитка должна быть из нержавеющей стали или эмалированная.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий без постороннего привкуса

Обед

Суп картофельный с горохом лущеным

Технология приготовления: Горох лущеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 литра на 1 кг) на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, морковь -мелкими кубиками, репчатый лук мелко шинкуют. Нарезанные морковь и лук репчатый пассеруют при температуре 110гр.С до окрашивания масла в оранжевый цвет и золотистой окраски лука репчатого. Подготовленный горох кладут в бульон или воду , доводят до кипения, в кипящий бульон или воду добавляют нарезанный картофель, доводят до кипения ,закладывают пассерованные морковь и лук репчатый и варят суп до готовности, за 5-10 минут до окончания варки супа добавляют соль, лавровый лист.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: бульон светло-желтый(горчичный), жир на поверхности прозрачный; жир на поверхности желтого цвета; овощей – натуральный;

Внешний вид: нарезка овощей однородная; в жидкой части овощи – сохранившие форму нарезки; горох лущеный разварившийся, на поверхности жир;

Консистенция: овощей – мягкая, сочная, не переварены; горох лущеный пюреобразный, соблюдено соотношение жидкой и плотной частей;

Запах: пассерованных овощей , бобовых ,приятный

Вкус: в меру солёный, свойственный гороху и компонентам, согласно рецептуры, без постороннего привкуса.

Картофель отварной

Технология приготовления сырой очищенный картофель нарезают кубиками или ломтиками , кладут в кипящую подсоленную воду (0 ,6-0,7л воды на 1 -кг картофеля) -;уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля.

Когда картофель сварится, воду сливают, картофель подсушивают ,для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на слабом нагреве. При варке рассыпчатого картофеля -воду следует сливать -примерно через 15 мин после закипания, затем картофель доводят до готовности при закрытой крышке паром, образующемся в котле.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: т белого до светло-кремового;

Внешний вид: картофель достаточно зачищенный при холодной обработке (без глазков),сваренный до готовности, сохранивший форму нарезки, заправлен маслом сливочным;

Консистенция: рыхлая или умеренно плотная;

Запах: свежесваренного картофеля с ароматом масла сливочного, без аромата картофельного отвара;

Вкус: свежесваренного картофеля в сочетании с маслом сливочным, умеренно солёный, без постороннего привкуса.

Тефтели мясные

Технология приготовления: подготовленное мясо произвольно нарезают, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным хлебом, предварительно замоченным в молоке или воде, перемешивают. Повторно пропускают через мясорубку, полученную котлетную массу тщательно перемешивают.

В котлетную массу добавляют мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, соль, перемешивают до однородной консистенции и разделяют в виде шариков, панируют их в муке, укладывают на противни, смазанные маслом, обжаривают, периодически переворачивая, в жарочном шкафу при температуре 250 - 280° С в течение 5 -7 минут, затем перекладывают в неглубокую посуду в 1 ряд, заливают соусом с добавлением воды (10 -20г на порцию) и тушат до готовности.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: коричневый;

Внешний вид: в виде однородных по размеру шариков с равномерной мягкой корочкой, без трещин и заминов;

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная;

Запах: тушеного мясного рубленого изделия с ароматом лука;

Вкус: тушеного мясного рубленого изделия, умеренно соленый, без излишнего привкуса хлеба, кислотности и постороннего привкуса.

Компот из смеси сухофруктов

. Подготовленные сушеные плоды и ягоды тщательно промывают в теплой воде, сменяя её несколько раз, затем сортируют по видам, крупные экземпляры плодов нарезают, сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности, соблюдая очередность закладки. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется настаивать, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. Отпускают как горячее блюдо в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°С. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления. Компот можно отпускать как холодное сладкое блюдо.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части – от светло – до темно-коричневого с красноватым оттенком в зависимости от плодов или ягод;

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды или ягоды целые, сварены до полной готовности, не переварены;

Консистенция плоды или ягоды мягкие, пропитаны сиропом; соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре;

Запах: вареных плодов;

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, без постороннего привкуса.

Полдник

Напиток «Снежок»

Технология приготовления: из подготовленных пакетов *(или другой потребительской тары) кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: белый

Внешний вид: однородная непрозрачная масса;

Консистенция: однородная ,средней густоты;

Запах: соответствующего кисломолочного напитка, без выраженного аромата кислоты;

Вкус: приятный, соответствующий данному кисломолочному напитку, без лишней кислотности и постороннего привкуса.

Хлеб пшеничный

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см

2 день

Завтрак

Каша пшеничная на молоке

В кипящее молоко (смесь молока и воды) кладут сахар, соль, всыпают пшеничную крупу, при активном помешивании сверху вниз. Кашу варят при непрерывном помешивании 20 минут до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светлого до светло-коричневого;

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму;

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет;

Запах: пшеничной крупы, отваренной в молоке, без постороннего аромата;

Вкус: в меру сладкий и соленый, с выраженным вкусом кипяченого молока, без постороннего привкуса.

Кофейный напиток на молоке

Технология приготовления: Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и до полного растворения сахара.

Посуда для кофейного напитка должна быть из нержавеющей или эмалированной.

Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65⁰С. До отпуски напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Бутерброд с маслом

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщ.1-1,5см. Масло сливочное зачищают и нарезают на порционные кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Завтрак 2

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Обед

Суп из овощей

Технология приготовления: капусту белокочанную нарезают шашками, картофель- кубиками или дольками, морк0 гр.С до окрашивания масла в оранжевый цвет и золотистой окраски лука репчатого.

В кипящий бульон или воду кладут капусту, доводят до кипения ,добавляют картофель , ха 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль; в конце варки добавляют лавровый лист.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: бульон светло-серый, жира -желтый, овощей- натуральный.;

Внешний вид: бульон прозрачный или белесый за счет наличия сметаны, в жидкой части супа капуста, овощи-сохранившие форму нарезки; на поверхности масло сливочное; нарезка овощная однородная;

Консистенция: супа - средней густоты, капуста свежая упругая, овощи мягкие; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Запах: пассерованных овощей, капусты согласно рецептуры, с ароматом бульона;

Вкус: овощей свежих, с привкусом бульона, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Оладьи из печени с морковью

Технология приготовления: Сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой или натирают на терке и пассеруют до готовности. Подготовленную печень без пленки и проток пропускают через мясорубку, добавляют пассерованную морковь, просеянную муку, яйца, соль и вымешивают массу до однородной консистенции. Готовую массу порционируют и разделяют в виде лепешек, которые укладывают на противни, смазанные маслом, и доводят до готовности в жарочном шкафу в течении 20-25 минут, во время запекания изделия переворачивают.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности - темно-коричневый, на разрезе- коричневый с вкраплениями пассерованной моркови, без комочков заварившейся муки;

Внешний вид: форма оладий овальная или круглая, на поверхности мягкая, едва заметная корочка, без трещин

Консистенция: мягкая, однородная, сочная, не сухая

Запах: рубленого изделия из печени, с ароматом пассерованной моркови

Вкус: рубленого изделия из печени с привкусом пассерованной моркови, без привкуса муки и постолроннего привкуса, в меру соленый.

Кукуруза консервированная

Кукурузу консервированную перед использованием проваривают в консервированном отваре в течении 3-5 минут, отвар сливают, кукурузу охлаждают до температуры 89-10 градусов.

Макаронны отварные.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей посоленной воды. Макароны до готовности варят в течение 20- 30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта. Сваренные макаронные изделия откидывают, дают полностью стечь отвару и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 – 1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков; остальной частью сливочного масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Отпускают как гарнир к горячим блюдам. Температурный режим подачи – не ниже 60-65°С. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часа с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от белого до светло-кремового;

Внешний вид: варённые макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным;

Консистенция: мягкая, но упругая;

Запах: вареных макаронных изделий с ароматом масла сливочного;

Вкус: варёных макаронных изделий с привкусом масла сливочного, умеренно солёный, без постороннего привкуса.

Соус овощной

. Пассерованные с маслом морковь, лук и муку разводят водой и проваривают.

Кисель из протертых ягод

Технология приготовления: Протертые ягоды заливают горячей водой Проваривают при слабом кипении в течении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения.

Крахмал подготавливаю следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара)

Требования к качеству ,органолептические показатели:

Цвет: в зависимости от используемых плодов и ягод

Внешний вид: Кисель прозрачный без комочков заварившегося крахмала и пленки на поверхности

Консистенция: Однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Запах: Свежих плодов или ягод

Вкус: Натурального фруктового сока, кисло-сладкий, без излишней кислотности и постороннего привкуса

Полдник

Ватрушка с повидлом

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 58 г, укладывают их швом вниз на противень, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой по 30 г. После полной расстойки ватрушки выпекают при температуре 230-240° С 6-8 минут. В качестве начинки используется повидло .

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности основы и фарша – от золотистого до светло-коричневого, равномерный; в разрезе – светло-кремовый;

Внешний вид: форма правильная, круглая, без слипов, края гладкие, глянцевые; фарш размещен посередине изделия;

Состояние основы: эластичная, упругая, пышная, с равномерно развитой пористостью;

Консистенция фарша: мягкая, сочная, мажущаяся; **Запах:** свежее выпеченного изделия из дрожжевого теста с запеченным фаршем, без кислого аромата

Вкус: свежее выпеченного изделия из дрожжевого теста без выраженной кислотности и постороннего привкуса.

Молоко кипяченое

Технология приготовления блюда: Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении молока составляют 5%

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: Белый

Внешний вид: Без пленки на поверхности

Консистенция: Жидкая, однородная

Запах: Молока кипяченого

Вкус: Молока кипяченого, приятный, без постороннего привкуса

4

день

Завтрак

Запеканка творожная

В горячую воду (10 мл на порцию) всыпают манную крупу, помешивая, и проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой или заваренной и охлажденной манной кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250° С до образования на поверхности румяной корочки, затем в жарочном шкафу с температурой 180-200° С до готовности 15 минут. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. Запеканку нарезают на куски и отпускают порциями.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности – румяный (золотистый), на разрезе – от светло-кремового до кремового;

Внешний вид: порционные куски запеканки – ровной формы, поверхностная корочка – гладкая, равномерная по толщине, без разрывов и трещин, высота запеченного изделия равномерная; на разрезе – однородная масса;

Консистенция: мягкая, рыхлая, однородная, сочная, пышная;

Запах: запеченного творога, без постороннего аромата;

Вкус: слегка сладкий, умеренно соленый, запеченного творога, с привкусом молока, без излишней кислотности и постороннего привкуса.

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и до полного растворения сахара.

Посуда для кофейного напитка должна быть из нержавеющей или эмалированная.

Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°С. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Бутерброд с маслом

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщ. 1-1,5 см. Масло сливочное зачищают и нарезают на порционные кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Завтрак-2

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Обед:

Рассольник ленинградский

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду; сырой очищенный картофель нарезают кубиками, морковь кубиками или натирают на терке, лук репчатый мелко шинкуют; нарезанные овощи пассеруют при температуре 110 гр.с до окрашивания масла в оранжевый цвет и золотистой окраски лука репчатого; огурцы соленые с удаленной верхушкой и плодоножкой нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона или воды в течении 15 минут. Подготовленную крупу кладут в кипящий бульон или воду, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук репчатый, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки (5-10 минут до готовности) в рассольник добавляют соль, лавровый лист. Рассольник можно готовить с крупой перловой, пшеничной или овсяной.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: бульон с кремоватым оттенком, жир на поверхности желтого цвета; овощей - натуральный

Внешний вид: нарезка овощей однородная; в жидкой части овощи - сохранившие форму нарезки; на поверхности жир

Консистенция: овощей - мягкая, сочная, не переваренная: огурцов - слегка хрустящая, крупа хорошо разварившаяся; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Запах: огуречного рассола: приятный - овощей и других компонентов, согласно рецептуры

Вкус: в меру острый, в меру соленый с умеренной кислотностью, без постороннего привкуса

Сложный гарнир: картофельное пюре, капуста тушеная

Сырой очищенный картофель однородный по величине укладывают в посуду слоем не более 50 см, добавляют соль, заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1 см; доводят до кипения и варят картофель при слабом кипении до готовности, отвар полностью сливают, картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают; температура картофеля должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу в 2-3 приема добавляют горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло и взбивают до получения однородной пышной массы.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светло-кремового до кремового или белого;

Внешний вид: протертая картофельная масса без посторонних включений (не зачищенные «глазки»), аккуратно уложенная, сохраняет форму;

Консистенция: густая, пышная, однородная;

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и масла сливочного, без постороннего аромата;

Вкус: картофельного пюре, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и масла сливочного, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Свежую обработанную капусту нарезают соломкой, морковь нарезают тонкой соломкой или натирают на тёрке, лук репчатый мелко шинкуют; нарезанные морковь и лук репчатый пассеруют.

Нарезанную капусту кладут в котёл слоем 30 см, добавляют бульон и воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное масло сливочное; затем добавляют пассерованные морковь и лук репчатый и тушат до готовности; за 5 минут до окончания тушения добавляют соль.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами, нарезка однородная, аккуратная;

Консистенция: сочная, слабо хрустящая;

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей;

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый, без излишней кислотности и горечи, без постороннего привкуса.

Котлета из мяса курицы:

Мякоть птицы пропускают через мясорубку, добавляют пшеничный хлеб, предварительно замоченный в молоке, лук репчатый и повторно пропускают через мясорубку, добавляют соль и перемешивают до однородной консистенции. Готовую котлетную массу порционируют, формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сформированные изделия панируют в сухарях, укладывают их на противни, смазанные маслом, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут; во время запекания изделия переворачивают. Отпускают как горячее мясное блюдо в порционной посуде.

Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°C.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – серый;

Внешний вид: котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, изделия равномерно обжарены, без деформации, трещин, заминов, на поверхности мягкая, едва заметная корочка; панировка прилегает плотно; не отстает, не увлажнена;

Консистенция: однородная, сочная, в меру плотная; запах: запеченного мясного рубленого изделия, запанированного в сухарях, с ароматом лука репчатого

Вкус: запеченного мясного рубленого изделия с привкусом лука репчатого, умеренно соленый, без излишнего привкуса хлеба и постороннего привкуса.

Компот из чернослива:

. Подготовленные сушеные плоды и ягоды тщательно промывают в теплой воде, сменяя её несколько раз, затем сортируют по видам, крупные экземпляры плодов нарезают, сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности, соблюдая очередность закладки. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется настаивать, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. Отпускают как горячее блюдо в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°C. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части – от светло – до темно-коричневого с красноватым оттенком в зависимости от плодов или ягод;

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды или ягоды целые, сварены до полной готовности, не переварены;

Консистенция: плоды или ягоды мягкие, пропитаны сиропом; соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре;

Запах: вареных плодов;

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, без постороннего привкуса.

Поддник:

Чай с сахаром.

Посуду для приготовления чая (не металлическую) ополаскивают кипятком, всыпают сухой чай и заливают его горячей кипяченой водой (заполняя не более $\frac{1}{3}$ объема посуды), настаивают в течение 5-10 минут, закрыв крышкой. При этом в воду переходят вещества, придающие настою цвет, вкус, аромат. Чай-заварку процеживают. Отдельно в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения. Перед отпуском в посуду с чаем – заваркой вливают сахарный раствор, чай перемешивают до однородной консистенции, доводят до кипения. Но не кипятят. Норму закладки чая и сахара - песка допустимо уменьшить. Нельзя заваривать чай в металлической посуде, кипятить или долго держать для настаивания на плите, так как при этом разрушаются ценные питательные вещества, содержащиеся в чае, ухудшается его вкус, запах, цвет. Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи-не ниже 60-65°C.

До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или плите. Реализацию осуществляют в течение не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от золотисто – оранжевого до оранжевого с коричневым оттенком.

Внешний вид: чай - прозрачный, без чаинок.

Характеристика настоя: прозрачный, яркий, без мутности.

Аромат: свежесваренного чая, без запаха прелости, переваренности;

Вкус: приятный, тонизирующий привкус, в меру сладкий, без привкуса горечи и постороннего привкуса

Бутерброд с сыром

Для открытых бутербродов используется хлеб из пшеничной муки, Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см
На него укладывают тонкие кусочки сыра, стараясь покрыть ими всю поверхность ломтика хлеба

Фрукты

Тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Здень.

Завтрак:

Каша гречневая вязкая

Технология приготовления: Подготовленную крупу заливают в кипящую смесь молока с водой. Добавляют сахар-песок, соль и варят при непрерывном помешивании до загустения, закрывают крышкой и оставляют до упревания на слабом огне.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светло-коричневого до коричневого;

Внешний вид зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

Консистенция: вязкая, на тарелке лежит горкой не расплывается

Запах: гречневой крупы, сваренной в молоке, без постороннего аромата

Вкус в меру сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока, без постороннего привкуса

Какао с молоком

Порошок какао помещают в посуду для приготовления напитка, соединяют с сахаром, добавляют немного горячего молока или кипяченой воды, растирают до получения однородной массы. Затем массу разводят при непрерывном размешивании горячим молоком и кипяченой водой, доводят до кипения.

Ароматические и вкусовые вещества какао очень летучи и разрушаются. Посуда для приготовления напитка должна быть из нержавеющей стали или эмалированная.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-шоколадный;

Внешний вид: без пленки на поверхности.

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

Запах: шоколадный с ароматом кипяченого молока;

Вкус: приятный, шоколадный в сочетании с молоком кипяченым, сладкий, без постороннего привкуса

Бутерброд с маслом

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщ.1-1,5см.Масло сливочное зачищают и нарезают на порционные кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Свекольник с мясом и сметаной

Технология приготовления: Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой. Отварной картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук (предварительно бланшированные) пассеруют при температуре 110° С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь, лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, картофель, пассерованный томат, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: малиновый насыщенный, жир на поверхности оранжевый;

Внешний вид: в жидкой части – овощи, сохранившие форму нарезки; нарезка овощей однородная;

Консистенция: свекольника – средней густоты; овощей – мягкой, овощи не переварены; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей;

Запах: характерный для овощей и других компонентов, согласно рецептуре;

Вкус: кисло-сладкий, с умеренной кислотностью, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Биточки рыбные

Обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, произвольно нарезают, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке и отжатым черствым пшеничным хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают массу выбивают до однородной консистенции. Готовую рыбную котлетную массу порционируют, формируют котлеты или биточки, панируют их в сухарях. Подготовленные полуфабрикаты укладывают на противни, смазанные маслом, и доводят их до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 – 280°С в течение 20-25 минут; во время запекания изделия переворачивают. Отпускаются биточки как горячее рыбное блюдо в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°С. До отпуска готовое блюдо хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: корочка золотистая, в разрезе – у рыбы светло-серый или розовый (в зависимости от вида рыбы);

Внешний вид: округло-приплюснутой формы, без деформации, трещин, заминов, панировка прилегает плотно, не отстает, не увлажнена; на поверхности мягкая корочка;

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная; Запах: приятный, рыбный, запеченной рыбной котлетной массы;

Вкус: запеченной рыбной котлетной массы, умеренно соленый, без излишнего привкуса хлеба и постороннего привкуса.

Рис отварной.

Подготовленный рис кладут в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зёрна набухнут и станут мягкими, рис откидывают для полного стекания отвара, затем рис кладут в посуду, заправляют прокипяченным маслом сливочным, перемешивают и прогревают на водяной бане или в жарочном шкафу в течение 3-5 минут. Отпускается как гарнир к горячим блюдам. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°С. До отпуска готовое блюдо хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от белого до кремового;

Внешний вид: зёрна риса целые, хорошо набухшие, легко разделяются;

Консистенция: гарнира – рассыпчатая.

Запах: вареного риса с ароматом масла сливочного;

Вкус: вареного риса с привкусом масла сливочного, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Соус овощной

. Пассерованные с маслом морковь, лук и муку разводят водой и проваривают.

Икра морковная

Морковь моют, отваривают. Готовую вареную морковь очищают, а затем тушат с маслом растительным.

Напиток из свежих лимонов.

Технология приготовления: Промытую цедру, снятую с лимона мелко нарезают, добавляют мякоть плодов после отжатия сока, все заливают горячей водой, кипятят в течение 5 минут, а затем охлаждают. После процеживания в отвар добавляют сахар и кипятят. Затем сразу же вливают отжатый лимонный сок и еще раз доводят до кипения.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-желтый

Внешний вид: напиток прозрачный с наличием протертой мякоти, без косточки плодов.

Консистенция: жидкая. Однородная

Запах: свежих лимонов, приятный

Вкус: кисло-сладкий, со вкусом лимона, без лишней кислотности и постороннего привкуса.

Полдник:

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и до полного растворения сахара

Посуда для кофейного напитка должна быть из нержавеющей или эмалированной.

Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°C. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Хлеб пшеничный

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см

Фрукты

Тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Бутерброд с маслом

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщ. 1-1,5 см. Масло сливочное зачищают и нарезают на порционные кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Завтрак-2

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Обед.

Суп с макаронными изделиями с курицей.

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: морковь натирают на терке, репчатый лук мелко шинкуют.

В кипящий бульон кладут перебранные макаронные изделия, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют пассерованные морковь и лук и варят суп до готовности.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: бульон светло-серый, жир на поверхности золотисто-оранжевого цвета, овощей и макаронных изделий - натуральный.

Внешний вид: нарезка овощей однородная, в жидкой части овощи сохранившие форму нарезки, макаронные изделия сварены до готовности, но не потерявшие форму.

Консистенция: овощей - мягкая, сочная, не переварены, макаронные изделия доведены до готовности, не потерявшие форму, соблюдено соотношение жидкой и плотной частей.

Запах: пассерованных овощей, приятный и других компонентов, согласно рецептуры.

Вкус: приятный, компонентов, согласно рецептуры, в меру соленый, без постороннего привкуса.

Горошек зеленый консервированный

Горошек зеленый консервированный перед использованием проваривают в консервированном отваре в течении 3-5 минут, отвар сливают, горошек охлаждают до температуры 8-10 градусов

Картофельная запеканка с мясом и овощным соусом

Картофель очищают и отваривают. Сваренный картофель обсушивают и в горячем состоянии притирают, добавляют молоко, яйцо, массу перемешивают. Готовую картофельную массу делят пополам, одну половину выкладывают на смазанный маслом противень толщиной 2 см, равномерно распределяют на нем фарш, который покрывают оставшейся картофельной массой. Поверхность изделия разравнивают, смазывают сливочным маслом и запекают в пароконвектомате. Фарш: мясо промывают, нарезают на куски и отваривают (воды - 15-20% к массе мяса нетто) до готовности. Вареное мясо измельчают в мясорубке, затем выкладывают на противень слоем 3 см и подвергают термической обработке в пароконвектомате при температуре 160°С 5-7 минут. Соус: пассерованные с маслом морковь, лук и муку разводят бульоном, оставшимся после тушения мяса, и проваривают. Готовым соусом заправляют запеканку, нарезанную порциями.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности – золотистый, в разрезе оболочки – кремовый, фарша – серый;

Внешний вид: порционные куски запеканки – ровной формы с мягкой подрумяненной корочкой; оболочки – равномерные по толщине, без разрывов; в разрезе – фарш мясной с луком с равномерной толщиной;

Консистенция: оболочки – рыхлая, однородная; фарша – сочная;

Запах: запеченного картофеля с ароматом тушеного мяса, лука пассерованного, кипяченого молока, масла сливочного;

Вкус: запеченного картофеля с тушеным мясом, луком, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Соус овощной

. Пассерованные с маслом морковь, лук и муку разводят водой и проваривают.

Компот из кураги:

. Подготовленные сушеные плоды и ягоды тщательно промывают в теплой воде, сменяя её несколько раз, затем сортируют по видам, крупные экземпляры плодов нарезают, сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности, соблюдая очередность закладки. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется настаивать, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. Отпускают как горячее блюдо в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°С. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части – от светло – до темно-коричневого с красноватым оттенком в зависимости от плодов или ягод;

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды или ягоды целые, сварены до полной готовности, не переварены;

Консистенция плоды или ягоды мягкие, пропитаны сиропом; соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре;

Запах: вареных плодов;

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, без постороннего привкуса.

Поддик:

Кисель из протертых ягод

Технология приготовления: Протертые ягоды заливают горячей водой. Проваривают при слабом кипении в течении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения.

Крахмал подготавливаю следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара)

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: в зависимости от используемых плодов и ягод

Внешний вид: Кисель прозрачный без комочков заварившегося крахмала и пленки на поверхности

Консистенция: Однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Запах: Свежих плодов или ягод

Вкус: Натурального фруктового сока, кисло-сладкий, без излишней кислотности и постороннего привкуса

Булочка «Веснушка»

Технология приготовления дрожжевое тесто готовят опарным способом. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом листы, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 минут. Поверхность изделия перед выпечкой смазывают смесью яиц и воды (соотношение 1: 0,3), выпекают при температуре 185-215 градусов в течении 30-40 минут.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности- от светло-коричневого до коричневого, равномерный, в разрезе светло-кремовый

Внешний вид: форма круглая или четырехугольная с тремя, четырьмя боковыми притисками, поверхность гладкая, глянцевая.

Состояние основы: эластичная, упругая, пышная, с равномерно развитой пористостью

Запах: свежесдобленного изделия из дрожжевого теста, без аромата кислотности

Вкус: свежесдобленного изделия из дрожжевого теста с привкусом изюма, без постороннего привкуса.

6

день

Завтрак 1

Макаронные изделия отварные с сыром

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Макароны отпускают с сыром, порезанным на кусочки.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от белого до светло-кремового;

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным;

Консистенция: мягкая, но упругая;

Запах: вареных макаронных изделий с ароматом масла сливочного;

Вкус: вареных макаронных изделий с привкусом масла сливочного, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и до полного растворения сахара.

Посуда для кофейного напитка должна быть из нержавеющей или эмалированная.

Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°C. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Обед

Суп картофельный на мясном бульоне с крупой

Сырой картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь – мелкими кубиками или натирают на тёрке, лук репчатый мелко шинкуют; нарезанные морковь и лук репчатый пассеруют при температуре 110°C до окрашивания масла в оранжевый цвет и золотистой окраски лука репчатого. В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения. Крупу перебрать от посторонних примесей, промыть, добавить в суп, добавляют пассерованные морковь и лук репчатый и варят до готовности, за 5 – 10 минут до окончания варки супа добавляют соль.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: бульон светло-серый, прозрачный; жир на поверхности желтого цвета; овощей – натуральный;

Внешний вид: нарезка овощей однородная; в жидкой части овощи – сохранившие форму нарезки; на поверхности жир;

Консистенция: овощей – мягкая, сочная, не переварены; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей; согласно рецептуры

Запах: бульона, отварного картофеля, пассерованных овощей, приятный и других компонентов, **Вкус:** приятный; компонентов, согласно рецептуры; в меру соленый, без постороннего привкуса.

Овощное рагу с мясом

Мясо зачищают от соединительной и жировой ткани, отваривают до готовности, нарезают брусочками. Сырой очищенный картофель нарезают кубиками или ломтиками и отваривают в подсоленной воде до полуготовности; капусту свежую, нарезают шашками и припускают до готовности; сырую очищенную морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на терке и пассеруют до готовности; лук репчатый мелко шинкуют и пассеруют до полуготовности. Для приготовления рагу в посуду закладывают отваренный картофель, пассерованные овощи; заливают небольшим количеством воды (бульона или отвара) – 20% к массе овощей, доводят до кипения и тушат в течение 10 минут, затем закладывают подготовленную капусту, соль, лавровый лист и тушат до готовности в течение 3-5 минут.

Температурный режим подачи – не ниже 60-65°C. До отпуска готовое блюдо хранят в горячем виде на водном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: свойственный данному виду овощей; овощного отвара – светло-оранжевый;

Внешний вид: нарезка однородная, аккуратная, овощи, сохранившие форму;

Консистенция: мягкая, сочная;

Запах: тушеных овощей с ароматом специй; **Вкус:** тушеных овощей, умеренно соленый, без горечи и лишней кислотности, постороннего привкуса.

Компот из сухофруктов.

Подготовленные сушеные плоды и ягоды тщательно промывают в теплой воде, сменяя её несколько раз, затем сортируют по видам, крупные экземпляры плодов разрезают, сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности, соблюдая очередность закладки. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется настаивать, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. Отпускают как горячее блюдо в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°C. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления. Компот можно отпускать как холодное сладкое блюдо.

Полдник

Горошек зеленый консервированный

Горошек зеленый консервированный перед использованием проваривают в консервированном отваре в течении 3-5 минут, отвар сливают, горошек охлаждают до температуры 8-10 градусов.

Биточки рыбные

Обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, произвольно нарезают, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке и отжатым черствым пшеничным хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают массу выбивают до однородной консистенции. Готовую рыбную котлетную массу порционируют, формируют котлеты или биточки, панируют их в сухарях. Подготовленные полуфабрикаты укладывают на противни, смазанные маслом, и доводят их до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 – 280°C в течение 20-25 минут; во время запекания изделия переворачивают. Отпускаются биточки как горячее рыбное блюдо в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°C. До отпуска готовое блюдо хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: корочка золотистая, в разрезе – у рыбы светло-серый или розовый (в зависимости от вида рыбы);

Внешний вид: округло-приплюснутой формы, без деформации, трещин, заминов, панировка прилегает плотно, не отстает, не увлажнена; на поверхности мягкая корочка;

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная;

Запах: приятный, рыбный, запеченной рыбной котлетной массы;

Вкус: запеченной рыбной котлетной массы, умеренно соленый, без излишнего привкуса хлеба и постороннего привкуса.

Хлеб пшеничный

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см

Чай с сахаром

Посуду для приготовления чая (не металлическую) ополаскивают кипятком, всыпают сухой чай и заливают его горячей кипяченой водой (заполняя не более 1/3 объема посуды), настаивают в течении 5-10 минут, закрыв крышкой. При этом в воду переходят вещества, придающие настою цвет, вкус, аромат. Чай-заварку процеживают. Отдельно в горячей кипяченой воде растворяют сахар, доводят до кипения. Норму закладки чая и сахара-песка допустимо уменьшить. Нельзя заваривать чай в металлической посуде, кипятить или долго держать для настаивания на плите, так как при этом разрушаются ценные питательные вещества, содержащиеся в чае, ухудшается его вкус, запах, цвет

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от золотисто-оранжевого до оранжевого с коричневым оттенком

Внешний вид: чай -прозрачный без чаинок

Характеристика настоя: прозрачный, яркий, без мутности

Аромат: свежезаваренного чая, без запаха прелости, переваренности

Вкус: приятный, тонизирующий привкус, в меру сладкий, без привкуса горечи и постороннего привкуса.

7 день
Завтрак 1

Каша рисовая молочная

Подготовленную крупу варят, периодически перемешивая, при слабом кипении в течение 20-30 минут в воде до размягчения, после чего лишнюю воду сливают, вливают горячее молоко, добавляют соль, сахар и варят до готовности при непрерывном помешивании.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от белого до светло-кремового;

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму;

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет;

Запах: рисовой крупы, отваренной в молоке, без постороннего аромата;

Вкус: в меру сладкий и соленый, с выраженным вкусом кипяченого молока, без постороннего привкуса.

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и до полного растворения сахара.

Посуда для кофейного напитка должна быть из нержавеющей или эмалированной.

Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65⁰С. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Бутерброд с маслом

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщ. 1-1,5 см. Масло сливочное зачищают и нарезают на порционные кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Завтрак-2

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Обед

Борщ с фасолью и сметаной

Способ приготовления: Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течении 5-6 часов.

Замоченную фасоль залить кипящей водой и варить до неполного разваривания (25-30 мин)

Подготовленную свеклу мелко нарезать или натереть на терке и тушить в небольшом количестве воды с добавлением лимонной кислоты. В кипящую воду с фасолью положить мелко нарезанный картофель, варить 7-10 мин. Подготовленные овощи (морковь, репчатый лук мелко нарезать, белокочанную капусту нашинковать соломкой) добавить в кипящую воду с фасолью и картофелем. За 10 минут до готовности добавить тушеную свеклу, соль, сахар. В готовый борщ положить сметану, мелко нарезанную зелень и довести до кипения.

Кукуруза консервированная

Кукурузу консервированную перед использованием проваривают в консервированном отваре в течении 3-5 минут, отвар сливают, горошек охлаждают до температуры 8-10 градусов.

Пюре картофельное

Очищенный картофель однородный по величине укладывают в посуду слоем не более 50 см, добавляют соль, заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1 см; доводят до кипения и варят картофель при слабом кипении до готовности, отвар полностью сливают, картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают; температура картофеля должна быть не менее 80 °С. В горячую картофельную массу в 2 – 3 приёма добавляют горячее кипячёное молоко, растопленное масло сливочное и взбивают до получения однородной пышной массы.

При отсутствии молока можно на 1г увеличить норму закладки масла сливочного.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светло-кремового до кремового или белого;

Внешний вид: протертая картофельная масса без посторонних включений (не зачищенные «глазки»), аккуратно уложенная, сохраняет форму;

Консистенция: густая, пышная, однородная;

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и масла сливочного, без постороннего аромата;

Вкус: картофельного пюре, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и масла сливочного, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Биточки из мяса курицы:

Мякоть птицы пропускают через мясорубку, добавляют пшеничный хлеб, предварительно замоченный в молоке, лук репчатый и повторно пропускают через мясорубку, добавляют соль и перемешивают до однородной консистенции. Готовую котлетную массу порционируют, формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сформированные изделия панируют в сухарях, укладывают их на противни, смазанные маслом, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут; во время запекания изделия переворачивают. Отпускают как горячее мясное блюдо в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°C. До отпуска готовое блюдо хранят в горячем виде на водяном мрамите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – серый;

Внешний вид: котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, изделия равномерно обжарены, без деформации, трещин, заминов, на поверхности мягкая, едва заметная корочка; панировка прилегает плотно; не отстает, не увлажнена;

Консистенция: однородная, сочная, в меру плотная; запах: запеченного мясного рубленого изделия, запанированного в сухарях, с ароматом лука репчатого

Вкус: запечённого мясного рубленого изделия с привкусом лука репчатого, умеренно солёный, без излишнего привкуса хлеба и постороннего привкуса.

Соус овощной

. Пассерованные с маслом морковь, лук и муку разводят водой и проваривают.

Кисель из протертых ягод

Технология приготовления: Протертые ягоды заливают горячей водой. Проваривают при слабом кипении в течении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения.

Крахмал подготавливаю следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара)**Требования к качеству, органолептические показатели:**

Цвет: в зависимости от используемых плодов и ягод

Внешний вид: Кисель прозрачный без комочков заварившегося крахмала и пленки на поверхности

Консистенция: Однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Запах: Свежих плодов или ягод

Вкус: **Натурального фруктового сока, кисло-сладкий, без излишней кислотности и постороннего привкуса**

Сдоба обыкновенная

Дрожжевое тесто готовят опарным способом, делят на куски,

Прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают маслом сливочным, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине. После этого рулет нарезают на длине ножом на две части, для одинарной плюшки. При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны и по концам сворачивают в виде кренделя. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают 0, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом растительным, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 минут за 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают смесью яиц и воды (соотношение 1:0,3), выпекают изделия в течение 12-16 минут при температуре 200 - 220 градусов С.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности от светло - коричневого, равномерный, в местах надразов и складок более светлый, в разрезе светло - кремовый

Внешний вид: форма разнообразная с четко выраженным рисунком, без боковых притисков, поверхность глянцевая

Состояние основы: эластичная, упругая, пышная, с равномерно развитой пористостью, мякиш хорошо пропечен

Запах: свежесыпеченного изделия из дрожжевого теста, без постороннего прикуса

Вкус: свежесыпеченного изделия из дрожжевого теста, без постороннего привкуса

Компот из сухофруктов.

Подготовленные сушеные плоды и ягоды тщательно промывают в теплой воде, сменяя её несколько раз, затем сортируют по видам, крупные экземпляры плодов разрезают, сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности, соблюдая очередность закладки. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется настаивать, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. Отпускают как горячее блюдо в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65⁰С. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления. Компот можно отпускать как холодное сладкое блюдо.

Полдник

Ватрушка с творогом

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формуют шарики массой 58 г, укладывают их швом вниз на противень, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой по 30 г. После полной расстойки ватрушки выпекают при температуре 230-240° С 6-8 минут. В качестве начинки используется протертый творог, смешанный с яйцом и сахаром.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности основы и фарша – от золотистого до светло-коричневого, равномерный; в разрезе – светло-кремовый;

Внешний вид: форма правильная, круглая, без слипов, края гладкие, глянцевые; фарш размещен посередине изделия;

Состояние основы: эластичная, упругая, пышная, с равномерно развитой пористостью;

Консистенция фарша: мягкая, сочная, мажущаяся; **Запах:** свежесыпеченного изделия из дрожжевого теста с запеченным фаршем, без кислого аромата; фарша – свежий; **Вкус:** свежесыпеченного изделия из дрожжевого теста со свежим творожным фаршем, без выраженной кислотности и постороннего привкуса.

Молоко кипяченое

Технология приготовления блюда: Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении молока составляют 5%

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: Белый

Внешний вид: Без пленки на поверхности

Консистенция: Жидкая, однородная

Запах: Молока кипяченого

Вкус: Молока кипяченого, приятный, без постороннего привкуса

9 день

Завтрак 1

Запеканка творожная

В горячую воду (10 мл на порцию) всыпают манную крупу, помешивая, и проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой или заваренной и охлажденной манной кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250° С до образования на поверхности румяной корочки, затем в жарочном шкафу с температурой 180-200° С до готовности 15 минут. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. Запеканку нарезают на куски и отпускают порциями.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности – румяный (золотистый), на разрезе – от светло-кремового до кремового;

Внешний вид: порционные куски запеканки – ровной формы, поверхностная корочка – гладкая, равномерная по толщине, без разрывов и трещин, высота запеченного изделия равномерная; на разрезе – однородная масса;

Консистенция: мягкая, рыхлая, однородная, сочная, пышная;

Запах: запеченного творога, без постороннего аромата;

Вкус: слегка сладкий, умеренно соленый, запеченного творога, с привкусом молока, без излишней кислотности и постороннего привкуса.

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и до полного растворения сахара.

Посуда для кофейного напитка должна быть из нержавеющей или эмалированной.

Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°С. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Бутерброд с маслом

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщ. 1-1,5 см. Масло сливочное зачищают и нарезают на порционные кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Завтрак-2

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Обед

Суп картофельный с яйцом на молоке.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят при слабом кипении до готовности. Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца отваривают отдельно, очищают и нарезают кубиками. За 5 минут до готовности овощей вливают горячее кипяченое молоко, добавляют яйца, доводят до кипения, заправляют сливочным маслом.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части – белый с кремоватым оттенком, на поверхности слой желтого сливочного масла;

Внешний вид: в жидкой части супа овощи – сохранившие форму нарезки; на поверхности масло сливочное; нарезка овощей однородная;

Консистенция: овощи мягкие; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей;

Запах: вареного картофеля и кипяченого молока;

Вкус: вкус нежный, свойственный овощам в сочетании с молоком, маслом сливочным, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Икра свекольная.

Свеклу моют, отваривают в воде, протирают на терке, смешивают с сахаром и тушат. Готовую свеклу заправляют маслом сливочным.

Суп картофельный с зеленым горошком

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь- мелкими кубиками или натирают на терке, лук репчатый мелко шинкуют; нарезанные морковь и лук репчатый пассеруют при температуре 110 гр. До окрашивания масла в оранжевый цвет и золотистой окраски лука репчатого.

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук репчатый, горошек зеленый консервированный и варят до готовности, за 5-10 минут до окончания варки супа добавляют соль, лавровый лист.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: бульон прозрачный, жир на поверхности желтого цвета; овощей – натуральный;

Внешний вид: нарезка овощей однородная; в жидкой части овощи -сохранившие форму нарезки; на поверхности жир

Консистенция: овощей - мягкая, сочная, не переварены; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Запах: бульона ,отварного картофеля, пассированный овощей, приятный.

Вкус: бульона в сочетании с картофелем ,пассированными овощами, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Икра свекольная.

Свеклу моют, отваривают в воде, протирают на терке, смешивают с сахаром и тушат. Готовую свеклу заправляют маслом сливочным.

Ежики мясные

Сырое мясо пропускают через мясорубку с двумя решетками. Затем полученную массу соединяют с репчатым луком (предварительно бланшированным) и яйцом. Подготовленный рис кладут в подсоленную воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды, рис добавляют в мясной фарш, перемешивают и формируют в виде шариков по 2 штуки на порцию, выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, заливают водой и тушат в жарочном шкафу при температуре 180°С 30-40 минут. Готовые ежики подают с овощным соусом.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности – коричневый; на разрезе: мяса – серый, риса – белый; соуса – светло-коричневый или оранжевый;

Внешний вид: форма – в виде однородных шариков с вкраплениями отварного риса, поверхность без трещин, политы и пропитаны соусом;

Консистенция: «ежиков» в меру плотная, сочная, однородная; на разрезе рис, равномерно распределенный по всей массе изделия; соуса – однородная, полужидкая, слегка вязкая;

Запах: тушеного мяса, отварного риса с ароматом лука, соуса;

Вкус: тушеного мяса с отварным рисом в соусе, умеренно соленый, без излишнего привкуса отварного риса и постороннего привкуса.

Соус овощной

. Пассерованные с маслом морковь, лук и муку разводят водой и проваривают.

Компот из чернослив:

. Подготовленные сушеные плоды и ягоды тщательно промывают в теплой воде, сменяя её несколько раз, затем сортируют по видам, крупные экземпляры плодов нарезают, сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности, соблюдая очередность закладки. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется настаивать, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. Отпускают как горячее блюдо в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65⁰С. До отпуски напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части – от светло – до темно-коричневого с красноватым оттенком в зависимости от плодов или ягод;

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды или ягоды целые, сварены до полной готовности, не переварены;

Консистенция плоды или ягоды мягкие, пропитаны сиропом; соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре;

Запах: вареных плодов;

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, без постороннего привкуса.

Полдник

Каша «Янтарная» (из пшена с яблоками)

Подготовленную крупу заливают горячим молоком и варят. Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом и припускают. В вязкую кашу добавляют припущенные яблоки, растопленное сливочное масло или маргарин. сметану. Массу тщательно перемешивают, кладут в горшочек и доводит до готовности в пароконвектомате

Для приготовления сиропа сахар растворяют в горячей воде, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Чай с сахаром

Посуду для приготовления чая (не металлическую) ополаскивают кипятком, всыпают сухой чай и заливают его горячей кипяченой водой (заполняя не более 1/3 объёма посуды), настаивают в течении 5-10 минут, закрыв крышкой. При этом в воду переходят вещества, придающие настою цвет, вкус, аромат. Чай-заварку процеживают. Отдельно в горячей кипяченой воде растворяют сахар, доводят до кипения. Норму закладки чая и сахара-песка допустимо уменьшить. Нельзя заваривать чай в металлической посуде, кипятить или долго держать для настаивания на плите, так как при этом разрушаются ценные питательные вещества, содержащиеся в чае, ухудшается его вкус, запах, цвет

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от золотисто-оранжевого до оранжевого с коричневым оттенком

Внешний вид: чай -прозрачный без чаинок

Характеристика настоя: прозрачный, яркий, без мутности

Аромат: свежесваренного чая, без запаха прелости, переваренности

Вкус: приятный, тонизирующий привкус, в меру сладкий, без привкуса горечи и постороннего привкуса.

Фрукты

Тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Напиток из лимонов

Промытую цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, добавляют мякоть плодов после отжатия сока, всё заливают горячей водой, кипятят в течение 5 минут, а затем охлаждают. После процеживания в отвар добавляют сахар и кипятят. Затем сразу же вливают отжатый лимонный сок и ещё раз доводят до кипения. Отпускают как охлажденный напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи не ниже 15⁰С. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло- желтый

Внешний вид: напиток прозрачный с наличием протертой мякоти, без кусков плодов

Консистенция: жидкая, однородная

Запах: свежих лимонов, приятный

Вкус: кисло - сладкий, со вкусом лимона, без излишней кислотности и постороннего привкуса.

Полдник

Каша «Янтарная» (из пшена с яблоками)

Подготовленную крупу заливают горячим молоком и варят. Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом и припускают. В вязкую кашу добавляют припущенные яблоки, растопленное сливочное масло или маргарин, сметану. Массу тщательно перемешивают, кладут в горшочек и доводят до готовности в пароконвектомате

Для приготовления сиропа сахар растворяют в горячей воде, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Чай с сахаром

Посуду для приготовления чая (не металлическую) ополаскивают кипятком, всыпают сухой чай и заливают его горячей кипяченой водой (заполняя не более 1/3 объёма посуды), настаивают в течении 5-10 минут, закрыв крышкой. При этом в воду переходят вещества, придающие настою цвет, вкус, аромат. Чай-заварку процеживают. Отдельно в горячей кипяченой воде растворяют сахар, доводят до кипения. Норму закладки чая и сахара-песка допустимо уменьшить. Нельзя заваривать чай в металлической посуде, кипятить или долго держать для настаивания на плите, так как при этом разрушаются ценные питательные вещества, содержащиеся в чае, ухудшается его вкус, запах, цвет

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от золотисто-оранжевого до оранжевого с коричневым оттенком

Внешний вид: чай -прозрачный без чаинок

Характеристика настоя: прозрачный, яркий, без мутности

Аромат: свежесваренного чая, без запаха прелости, переваренности

Вкус: приятный, тонизирующий привкус, в меру сладкий, без привкуса горечи и постороннего привкуса.

Фрукты

Тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

8 день

Завтрак

Каша геркулесовая

1 вариант: В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз. Кашу варят при непрерывном помешивании 20 минут до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным сливочным маслом.

2 вариант: В кипящее молоко кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз. Кашу варят при непрерывном помешивании до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светло-кремового до кремового;

Внешний вид: овсяные хлопья полностью разварившиеся, утратившие форму;

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет;

Запах: овсяных хлопьев, отваренных в молоке, без постороннего аромата;

Вкус: в меру сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока, без постороннего привкуса.

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и до полного растворения сахара.

Посуда для кофейного напитка должна быть из нержавеющей или эмалированной.

Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65⁰С. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Бутерброд с маслом

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщ.1-1,5см.Масло сливочное зачищают и нарезают на порционные кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Завтрак-2

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Обед

Щи из свежей капусты с мясом

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенную с маслом, затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 минут, добавляют картофель, соль, лавровый лист и варят до готовности. В щи можно положить чеснок (0,6 г брутто или 0,5 г нетто на порцию), растертый с солью.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: бульона – светло-серый, прозрачный или белесый за счет наличия сметаны, жир на поверхности оранжевый; овощей – натуральный;

Внешний вид: в жидкой части овощи – сохранившие форму нарезки; нарезка овощей однородная; на поверхности жир;

Консистенция: капуста свежая, упругая, овощи мягкие, сочные, не переварены; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей;

Запах: пассерованных овощей, капусты и других компонентов, согласно рецептуры;

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами и другими компонентами и специями, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Котлеты рыбные

Обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, произвольно нарезают, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке и отжатым черствым пшеничным хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают массу выбивают до однородной консистенции. Готовую рыбную котлетную массу порционируют, формируют котлеты или биточки, панируют их в сухарях. Подготовленные полуфабрикаты укладывают на противни, смазанные маслом, и доводят их до готовности в пароконвектомате при температуре 250 – 280⁰С в течение 20-25 минут; во время запекания изделия переворачивают. Отпускаются биточки как горячее рыбное блюдо в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65⁰С. До отпуска готовое блюдо хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите.

Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: корочка золотистая, в разрезе – у рыбы светло-серый или розовый (в зависимости от вида рыбы);

Внешний вид: округло-приплюснутой формы, без деформации, трещин, заминов, панировка прилегает плотно, не отстает, не увлажнена; на поверхности мягкая корочка;

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная;

Запах: приятный, рыбный, запеченной рыбной котлетной массы;

Вкус: запеченной рыбной котлетной массы, умеренно соленый, без излишнего привкуса хлеба и постороннего привкуса.

Розовое пюре

Сырые очищенный картофель и морковь варят до готовности в подсоленной воде по отдельности и протирают в горячем виде. Протертые овощи соединяют. Вводят горячее кипяченое молоко и растопленное масло сливочное. Перемешивают .взбивают до однородной пышной массы.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: кремово-оранжевый

Внешний вид: протертая картофельно-морковная ,аккуратно уложенная,сохраняет форму.

Консистенция: густая, пышная, однородная;

Запах: свежеприготовленного картофельно-морковного пюре с ароматом кипяченого молока и масла сливочного, без постороннего аромата;

Вкус: картофельного пюре, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и масла сливочного, умеренно соленый, без постороннего привкуса

Компот из свежих плодов

У обработанных яблок или груш удаляют семенные гнезда, у слив и абрикосов удаляют косточки; подготовленные плоды нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают в течение 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп плоды. Яблоки и груши варят до готовности при слабом кипении не более 6-8 минут, сливы и абрикосы закладывают в горячий сироп и доводят до кипения.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части - в зависимости от цвета свежих фруктов.

Внешний вид: сироп прозрачный, фрукты зачищены; нарезка однородная, равномерная, фрукты не переварены.

Консистенция: фруктов - мягкая, соотношение густой и жидкой части согласно рецептуре

Запах: свежих фруктов - концентрированный приятный

Вкус: кисло-сладкий, без излишней кислотности и постороннего привкуса

Полдник

Омлет

Технология приготовления блюда (изделия): к яйцам добавляют молоко, соль, размешивают, слегка взбитая, до образования пены и однородной консистенции.

Подготовленную смесь выливают в ёмкость с растопленным сливочным маслом слоем 2,5 – 3,0 см. и запекают до готовности в пароконвектомате в течение 8 – 10 минут при температуре 180 – 200 С или готовят на пару в течение 25 – 30 минут.

Готовый омлет порционируют.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности – румяный (золотистый), в разрезе - светло-желтый;

Внешний вид: аккуратно нарезанные порционные куски ровной формы; на разрезе однородная масса;

Консистенция: нежная, пышная, сочная;

Запах: запеченных свежих яиц с ароматом молока, масла сливочного без постороннего аромата;

Вкус: свежих запеченных яиц с привкусом молока, масла сливочного, умеренно солёный, без постороннего привкуса.

Чай с молоком

Посуду для приготовления чая (не металлическую) ополаскивают кипятком, всыпают сухой чай и заливают его горячей кипяченой водой (заполняя не более ¼ объёма посуды), настаивают 5-10 минут, закрыв крышкой. При этом в воду переходят вещества, придающие настою цвет, вкус, аромат. Чай-заварку процеживают. Отдельно в горячей кипяченой воде растворяют сахар, доводят до кипения. Норму закладки чая и сахара-песка допустимо уменьшить. Нельзя заваривать чай в металлической посуде, кипятить или долго держать для настаивания на плите, так как при этом разрушаются ценные питательные вещества, содержащиеся в чае, ухудшается его вкус, запах, цвет. Норму молока кипяченого допускается увеличивать с соответствующим уменьшением нормы воды. Отпускается как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи – не ниже 60-65°С. До отпуска готовый напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или плите. Реализацию осуществляют в течение не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: Светло-коричневый, непрозрачный

Внешний вид: Непрозрачный, без чаинок

Аромат: Свежезаваренного чая с ароматом кипяченого молока, без запаха прелости, переваренности

Вкус: Приятный, свежезаваренного чая в сочетании с кипяченым молоком, тонизирующим привкусом, в меру сладкий, без постороннего привкуса

Хлеб пшеничный

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см

Фрукты

Тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

10 день.

Завтрак

Каша молочная «Дружба»

1 вариант: Крупы перебирают, промывают водой несколько раз, пока вода не будет прозрачной. Крупу пшено ошпаривают, для чего заливают ее кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают. Крупы сначала варят отдельно,

закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупы соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню и доводят до готовности. При подаче каша поливается растопленным сливочным маслом.

2 вариант: Крупу пшено перебирают, промывают водой несколько раз, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают. Подготовленную крупу отваривают в течение 5-10 минут в большом количестве воды, затем воду сливают. Крупу рисовую перебирают и многократно промывают в холодной воде, пока вода не будет прозрачной. Подготовленную крупу отваривают в течение 5-10 минут в большом количестве воды, затем воду сливают. Отваренные крупы соединяют, заливают кипящим молоком, добавляют сахар, соль и варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню и доводят до готовности. При подаче каша поливается растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светло-желтого до желтого;

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму;

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет;

Запах: кукурузной крупы, отваренной в молоке, без постороннего аромата;

Вкус: в меру сладкий и соленый, с выраженным вкусом кипяченого молока, без постороннего привкуса.

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и до полного растворения сахара.

Посуда для кофейного напитка должна быть из нержавеющей или эмалированная.

Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°C. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Бутерброд с маслом

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщ. 1-1,5 см. Масло сливочное зачищают и нарезают на порционные кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Завтрак-2

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Обед

Суп картофельный с зеленым горошком

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь - мелкими кубиками или натирают на терке, лук репчатый мелко шинкуют; нарезанные морковь и лук репчатый пассеруют при температуре 110 гр. До окрашивания масла в оранжевый цвет и золотистой окраски лука репчатого.

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук репчатый, горошек зеленый консервированный и варят до готовности, за 5-10 минут до окончания варки супа добавляют соль, лавровый лист.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: бульон прозрачный, жир на поверхности желтого цвета; овощей – натуральный;

Внешний вид: нарезка овощей однородная; в жидкой части овощи - сохранившие форму нарезки; на поверхности жир

Консистенция: овощей - мягкая, сочная, не переварены; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Запах: бульона, отварного картофеля, пассированных овощей, приятный.

Вкус: бульона в сочетании с картофелем, пассированными овощами, умеренно соленый, без постороннего привкуса. готовности овощей вливают горячее кипяченое молоко, добавляют яйца, доводят до кипения, заправляют сливочным маслом.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части – белый с кремоватым оттенком, на поверхности слой желтого сливочного масла;

Икра морковная

Морковь моют, отваривают. Готовую вареную морковь очищают, а затем тушат с маслом растительным

Колбаски «Студенческие»

Мякоть говядины зачищают от грубой соединительной и излишней жировой ткани, промывают, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с мякотью курицы без кожи, добавляют предварительно замоченный в воде и отжатый пшеничный хлеб, вторично пропускают через мясорубку вместе с отварным очищенным картофелем, луком репчатым, чесноком, добавляют воду, соль и массу хорошо перемешивают до однородной консистенции. Подготовленную массу порционируют и формируют изделия в виде сарделек, которые пассируют в сухарях. Затем полуфабрикаты укладывают на противни, смазанные маслом, и доводят до готовности.

Капуста тушеная

Свежую обработанную капусту нарезают соломкой, морковь нарезают тонкой соломкой или натирают на терке, лук репчатый мелко шинкуют, нарезанные морковь и лук репчатый пассеруют. Нарезанную капусту кладут в котел слоем 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при периодическом помешивании, затем добавляют пассерованные морковь и лук репчатый и тушат до готовности, за 5 минут до окончания тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, соль, лавровый лист. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 минут.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет светло-коричневый

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами, нарезка однородная, аккуратная,

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Запах тушеной капусты с ароматом овощей и специй

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый, без излишней кислотности и горечи, без постороннего привкуса.

Кисель из ягод

Подготовленные плоды и ягоды протирают, сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении в течение 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют отжатый сок. Сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: в зависимости от используемых плодов и ягод

Внешний вид: кисель прозрачный без комочков заварившегося крахмала и пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Запах: свежих плодов и ягод

Вкус: натурального фруктового сока, кисло-сладкий, без излишней кислотности и постороннего привкуса

Пирог с яблоками

Технология приготовления блюда (изделия): готовое дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом выкладывают на стол, смазанный маслом растительным или подпыленный мукой, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и зачищают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист или противень, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают однородной смесью яиц и воды (соотношение 1:0,3). Пирожки выпекают при температуре 200-240 градусов в течение 8-10 минут.

Для фарша: яблоки промывают, удаляют семенное гнездо, поврежденные части и нарезают дольками.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности – от золотистого до светло-коричневого, равномерный

Внешний вид: изделия правильной формы, без слипов; поверхность гладкая, глянцевая, в разрезе – корочки тонкие, фарш равномерно распределен по массе изделия.

Состояние основы: хорошо пропечена, пористость развитая

Консистенция фарша: мягкая, сочная

Запах: свежесыпеченного изделия из дрожжевого теста, без аромата кислотности; фарша – свежий.

Вкус: свежесыпеченного изделия из дрожжевого теста со свежим яблочным фаршем, без постороннего привкуса.

Чай с сахаром.

Посуду для приготовления чая (не металлическую) ополаскивают кипятком, всыпают сухой чай и заливают его горячей кипяченой водой (заполняя не более 1/3 объема посуды), настаивают в течение 5-10 минут, закрыв крышкой. При этом в воду переходят вещества, придающие настою цвет, вкус, аромат. Чай-заварку процеживают. Отдельно в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения. Перед отпуском в посуду с чаем – заваркой вливают сахарный раствор, чай перемешивают до однородной консистенции, доводят до кипения. Но не кипятят. Норму закладки чая и сахара – песка допустимо уменьшить. Нельзя заваривать чай в металлической посуде, кипятить или долго держать для настаивания на плите, так как при этом разрушаются ценные питательные вещества, содержащиеся в чае, ухудшается его вкус, запах, цвет. Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. До отпуски напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или плите. Реализацию осуществляют в течение не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от золотисто - оранжевого до оранжевого с коричневым оттенком.

Внешний вид: чай - прозрачный, без чаинок.

Характеристика настоя: прозрачный, яркий, без мутности.

Аромат: свежесваренного чая, без запаха прелости, переваренности;

Вкус: приятный, тонизирующий привкус, в меру сладкий, без привкуса горечи и постороннего привкуса

Каша гречневая рассыпчатая:

Подготовленную крупу гречневую засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зёрна удаляют и варят до загустения, периодически помешивая. Когда каша делается густой. Перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100° С), или в пароконвектомате при температуре 140 - 160° С в течение 1 -1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло. Перемешивают и прогревают ещё в течение 3 – 4 минут в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светло-коричневого до коричневого;

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются;

Консистенция: каши – рассыпчатая; крупы – мягкая;

Запах: гречневой каши с ароматом сливочного масла;

Вкус: гречневой каши с привкусом масла сливочного, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Компот из сухофруктов

Подготовленные сушеные плоды и ягоды тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз, затем сортируют по видам, крупные экземпляры плодов нарезают, сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности, соблюдая очередность закладки.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части от светло -до темно-коричневого с красноватым оттенком в зависимости от плодов и ягод

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды или ягоды целые, сварены до полной готовности, не переварены.

Консистенция: плоды или ягоды мягкие, пропитаны сиропом; соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре.

Запах: вареных плодов

Вкус: приятный, сладкий или кисло- сладкий, без постороннего привкуса.

Полдник**Пирог с яблоками**

Технология приготовления блюда (изделия): готовое дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом выкладывают на стол, смазанный маслом растительным или подпыленный мукой, отрезают от него кусок массой 1- 1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист или противень, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают однородной смесью яиц и воды (соотношение 1: 0,3). Пирожки выпекают при температуре 200-240градусов в течение 8-10 минут. Для фарша: яблоки промывают, удаляют семенное гнездо, поврежденные части и нарезают дольками.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности – от золотистого до светло-коричневого, равномерный

Внешний вид: изделия правильной формы, без слипов; поверхность гладкая, глянцевая, в разрезе – корочки тонкие, фарш равномерно распределен по массе изделия.

Состояние основы: хорошо пропечена, пористость развита

Консистенция фарша: мягкая, сочная

Запах: свежесдобитого изделия из дрожжевого теста, без аромата кислотности; фарша – свежий.

Вкус: свежесдобитого изделия из дрожжевого теста со свежим яблочным фаршем, без постороннего привкуса..

Чай с сахаром.

Посуду для приготовления чая (не металлическую) ополаскивают кипятком, всыпают сухой чай и заливают его горячей кипяченой водой (заполняя не более 1/3 объема посуды), настаивают в течение 5-10 минут, закрыв крышкой. При этом в воду переходят вещества, придающие настою цвет, вкус, аромат. Чай-заварку процеживают. Отдельно в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения. Перед отпуском в посуду с чаем – заваркой вливают сахарный раствор, чай перемешивают до однородной консистенции, доводят до кипения. Но не кипятят. Норму закладки чая и сахара – песка допустимо уменьшить. Нельзя заваривать чай в металлической посуде, кипятить или долго держать для настаивания на плите, так как при этом разрушаются ценные питательные вещества, содержащиеся в чае, ухудшается его вкус, запах, цвет. Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи – не ниже 60-65С. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или плите. Реализацию осуществляют в течение не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от золотисто – оранжевого до оранжевого с коричневым оттенком.

Внешний вид: чай – прозрачный, без чаинок.

Характеристика настоя: прозрачный, яркий, без мутности.

Аромат: свежесваренного чая, без запаха прелости, переваренности;

Вкус: приятный, тонизирующий привкус, в меру сладкий, без привкуса горечи и постороннего привкуса

11 день

Завтрак

Суп молочный вермишелевый

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, варят, помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара, в конце варки добавляют масло сливочное.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части – белый с кремовым оттенком, на поверхности слой желтого сливочного масла;

Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, не переварены;

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, но упругие;

Запах: молочно-мучнистый с ароматом кипяченого молока, сливочного масла;

Вкус: сладковатый, слабосоленый, с привкусом сливочного масла, без постороннего привкуса.

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения.

После отстаивания (5-10 мин.), настой процеживают, добавляют молоко сгущенное, сахар, размешивают до однородной консистенции и доводят до кипения.

Посуда для приготовления кофейного напитка должна быть из нержавеющей стали или эмалированная.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: Светло-коричневый

Внешний вид: Без пленки на поверхности и осадка

Консистенция: Хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

Запах: Аромат кофейного напитка и молока

Вкус: Приятный с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с молоком сгущенным, в меру сладкий, без постороннего привкуса.

Обед

Суп фасолевый с мясом

Очищенный картофель нарезать кубиками, морковь и лук репчатый нашинковать. Нарезанный картофель варить 7-10 минут. Ввести овощи (морковь.лук) консервированную фасоль, соль и продолжать варить.

Котлета мясная

Мясо зачищают от соединительной и жировой ткани, промывают, пропускают через мясорубку, добавляют - пшеничный хлеб, предварительно замоченный в -молоке или воде, лук -репчатый и повторно пропускают через мясорубку, добавляют соль -и перемешивают до однородной консистенции.

Готовую котлетную массу порционируют, формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сформированные изделия панируют в сухарях, укладывают их на противни, смазанные маслом и доводят до готовности при темп.250-280 гр. -в течении 20-25 мин.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: корочки -коричневый, на разрезе -серый

Внешний вид: котлеты- овально- приплюснутой -формы с заостренным концом, изделия равномерно обжарены, без деформаций, трещин, заминов, на поверхности мягкая, едва заметная корочка.

Консистенция: однородная, сочная, в меру плотная

Запах: запеченного мяса с ароматом лука репчатого.

Вкус: запеченного мяса с привкусом лука -репчатого, умеренно соленый, без излишнего привкуса хлеба и постороннего привкуса.

Сложный гарнир: картофельное пюре , капуста тушеная

Сырой очищенный картофель однородный по величине укладывают в посуду слоем не более 50 см, добавляют соль, заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1 см; доводят до кипения и варят картофель при слабом кипении до готовности, отвар полностью сливают, картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают; температура картофеля должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу в 2-3 приема добавляют горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло и взбивают до получения однородной пышной массы.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светло-кремового до кремового или белого;

Внешний вид: протертая картофельная масса без посторонних включений (не зачищенные «глазки»), аккуратно уложенная, сохраняет форму;

Консистенция: густая, пышная, однородная;

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и масла сливочного, без постороннего аромата;

Вкус: картофельного пюре, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и масла сливочного, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Свежую обработанную капусту нарезают соломкой, морковь нарезают тонкой соломкой или натирают на тёрке, лук репчатый мелко шинкуют; нарезанные морковь и лук репчатый пассеруют.

Нарезанную капусту кладут в котёл слоем 30 см, добавляют бульон и воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное масло сливочное; затем добавляют пассерованные морковь и лук репчатый и тушат до готовности; за 5 минут до окончания тушения добавляют соль.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами, нарезка однородная, аккуратная;

Консистенция: сочная, слабо хрустящая;

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей;

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый, без излишней кислотности и горечи, без постороннего привкуса.

Компот из сухофруктов

Подготовленные сушеные плоды и ягоды тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз, затем сортируют по видам, крупные экземпляры плодов нарезают, сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности, соблюдая очередность закладки.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части от светло- до темно-коричневого с красноватым оттенком в зависимости от плодов и ягод

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды или ягоды целые, сварены до полной готовности, не переварены.

Консистенция: плоды или ягоды мягкие, пропитаны сиропом; соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре.

Запах: вареных плодов

Вкус: приятный, сладкий или кисло- сладкий ,без постороннего привкуса.

Полдник

Напиток «Снежок»

Технология приготовления: из подготовленных пакетов *(или другой потребительской тары) кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: белый

Внешний вид: однородная непрозрачная масса;

Консистенция: однородная ,средней густоты;

Запах: соответствующего кисломолочного напитка, без выраженного аромата кислоты;

Вкус: приятный, соответствующий данному кисломолочному напитку, без лишней кислотности и постороннего привкуса.

Хлеб пшеничный

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см

12 день

Завтрак

Каша манная на молоке

1 вариант: Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают при постоянном помешивании, тонкой струйкой манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 секунд и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем: один работник всыпает крупу, другой - веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

2 вариант: В кипящее молоко добавляют соль, сахар и быстро всыпают при постоянном помешивании тонкой струйкой манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20 -30 секунд и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светло-кремового до кремового или белого;

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму;

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет;

Запах: манной крупы, отваренной в молоке, без постороннего аромата;

Вкус: в меру сладкий и соленый, с выраженным вкусом кипяченого молока, без постороннего привкуса.

Какао с молоком

Порошок какао помещают в посуду для приготовления напитка, соединяют с сахаром, добавляют немного горячего молока или кипяченой воды, растирают до получения однородной массы. Затем массу разводят при непрерывном размешивании горячим молоком и кипяченой водой, доводят до кипения.

Ароматические и вкусовые вещества какао очень летучи и разрушаются. Посуда для приготовления напитка должна быть из нержавеющей стали или эмалированная.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-шоколадный,;

Внешний вид: без пленки на поверхности.

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

Запах: шоколадный с ароматом кипяченого молока;

Вкус: приятный, шоколадный в сочетании с молоком кипяченым, сладкий, без постороннего привкуса

Бутерброд с маслом

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщ.1-1,5см.Масло сливочное зачищают и нарезают на порционные кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью

Завтрак-2

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Обед

Суп картофельный с рыбой

В кипящий бульон или воду кладут подготовленное пшено, а через 5+10 минут добавляют картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют пассированные морковь и лук. Филе рыбы без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку.

Оладьи из печени с морковью

Сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой или натирают на терке и пассеруют до готовности. Подготовленную печень без пленок и проток пропускают через мясорубку, добавляют пассерованную морковь, просеянную муку, яйца, соль и вымешивают массу до однородной консистенции. Готовую массу порционируют и разделяют в виде лепешек, которые укладывают на противни, смазанные маслом, и доводят до готовности.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: поверхности - темно-коричневый, на разрезе - коричневый с крапинами пассерованной моркови, без комочков заварившейся муки

Внешний вид: форма оладий овальная или круглая, на поверхности мягкая, едва заметная корочка, без трещин

Консистенция: мягкая, однородная, сочная, не сухая

Запах: рубленого изделия из печени с ароматом пассерованной моркови

Вкус: рубленого изделия из печени с привкусом пассерованной моркови, без привкуса муки и постороннего привкуса, в меру соленый.

Горошек зеленый консервированный

Горошек зеленый консервированный перед использованием проваривают в консервированном отваре 3-5 минут, отвар сливают, горошек охлаждают до температуры 8-10 градусов.

Картофельное пюре

Сырой очищенный картофель однородный по величине укладывают в посуду слоем не более 5 см, добавляют соль, заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1 см; доводят до кипения и варят картофель при слабом кипении до готовности, отвар полностью сливают, картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают; температура картофеля должна быть не менее 80 градусов. В горячую картофельную массу в 2-3 приема добавляют горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло и взбивают до получения однородной пышной массы.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: от светло-кремового до кремового или белый

Внешний вид: протертая картофельная масса без посторонних включений (незачищенные «глазки») аккуратно уложенная, сохраняет форму;

Консистенция: густая, пышная, однородная

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла, умеренно соленый, без постороннего аромата

Вкус: картофельного пюре, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Соус овощной

. Пассерованные с маслом морковь, лук и муку разводят водой и проваривают

Кисель из ягод

Подготовленные плоды и ягоды протирают, сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении в течение 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют отжатый сок. Сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: в зависимости от используемых плодов и ягод

Внешний вид: кисель прозрачный без комочков заварившегося крахмала и пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Запах: свежих плодов и ягод

Вкус: натурального фруктового сока, кисло-сладкий, без излишней кислотности и постороннего привкуса

Полдник

Сырники из творога

В протертый творог добавляют 2/3 нормы муки, яйца, сахар, соль: можно добавить ванилин 0,02г на порцию, предварительно растворив его в кипяченой горячей воде (1:20)

Массу хорошо перемешивают до однородной консистенции, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см

Подготовленные полуфабрикаты сырников укладывают на противни, смазанные маслом, и доводят до готовности.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый

Внешний вид: изделия правильной округло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запеченная

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная, сочная

Запах: запеченного творога, без постороннего аромата

Вкус: в меру сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый, без постороннего привкуса

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения.

После отстаивания (5-10 мин.), настой процеживают, добавляют молоко сгущенное, сахар, размешивают до однородной консистенции и доводят до кипения.

Посуда для приготовления кофейного напитка должна быть из нержавеющей стали или эмалированная.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: Светло-коричневый

Внешний вид: Без пленки на поверхности и осадка

Консистенция: Хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

Запах: Аромат кофейного напитка и молока

Вкус: Приятный с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с молоком сгущенным, в меру сладкий, без постороннего привкуса.

Какао с молоком

Порошок какао помещают в посуду для приготовления напитка, соединяют с сахаром, добавляют немного горячего молока или кипяченой воды, растирают до получения однородной массы. Затем массу разводят при непрерывном размешивании горячим молоком и кипяченой водой, доводят до кипения.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: светло-шоколадный

Внешний вид: без пленки на поверхности

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная

Запах: шоколадный с ароматом кипяченого молока

Вкус: приятный, шоколадный в сочетании с молоком кипяченым, сладкий, без постороннего привкуса

13 день

Завтрак

Каша пшеничная на молоке

В кипящее молоко (смесь молока и воды) кладут сахар, соль, всыпают пшеничную крупу, при активном помешивании сверху вниз. Кашу варят при непрерывном помешивании 20 минут до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светлого до светло-коричневого;

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму;

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет;

Запах: пшеничной крупы, отваренной в молоке, без постороннего аромата;

Вкус: в меру сладкий и соленый, с выраженным вкусом кипяченого молока, без постороннего привкуса.

Кофейный напиток на молоке

Технология приготовления: Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и до полного растворения сахара.

Посуда для кофейного напитка должна быть из нержавеющей или эмалированной.

Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°C. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Бутерброд с сыром

Для открытых бутербродов используется хлеб из пшеничной муки

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см

На него укладывают тонкие кусочки сыра, стараясь покрыть ими всю поверхность ломтика хлеба

Завтрак 2

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Обед

Щи из свежей капусты с мясом

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенную с маслом, затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 минут, добавляют картофель, соль, лавровый лист и варят до готовности. В щи можно положить чеснок (0,6 г брутто или 0,5 г нетто на порцию), растертый с солью.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: бульона – светло-серый, прозрачный или белесый за счет наличия сметаны, жир на поверхности оранжевый; овощей – натуральный;

Внешний вид: в жидкой части овощи – сохранившие форму нарезки; нарезка овощей однородная; на поверхности жир;

Консистенция: капуста свежая, упругая, овощи мягкие, сочные, не переварены; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей;

Запах: пассерованных овощей, капусты и других компонентов, согласно рецептуры;

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами и другими компонентами и специями, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Биточки из курицы с овощами

Мякоть курицы без кожи пропускают через мясорубку вместе с нарезанной сырой капустой и репчатым луком, затем добавляют яйца, молоко, соль и массу хорошо перемешивают до однородной консистенции, выбивая ее.

Готовую котлетную массу порционируют, формируют биточки и панируют их в сухарях.

Подготовленные биточки укладывают на разогретые с маслом противни, и доводят до готовности в параканвектомате.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: корочки -светло-коричневый (золотистый), на разрезе- от белого до светло-серого

Внешний вид: биточки- кругло-приплюснутой формы; толщина изделия равномерная, поверхность без трещин и заминов

Консистенция: однородная, сочная, пышная;

Запах: запеченного куриного мяса, запанированного в сухарях, с ароматом свежей капусты и лука, умеренно соленый

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макароны до готовности варят в течение 20,-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего масса увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают, дают полностью стечь отвару и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 - ½ часть от указанного в рецептуре количества) чтобы они не склеивались и не образовали комков, остальной частью сливочного масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет от белого до светло - кремового

Внешний вид: вареные макаронные изделия , сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным

Консистенция: мягкая, но упругая

Запах: вареных макаронных изделий с ароматом масла сливочного

Вкус: вареных макаронных изделий с привкусом масла сливочного , умеренно соленый, без постороннего привкуса

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от белого до кремового

Внешний вид: зерна риса целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: гарнира - рассыпчатая

Запах: вареного риса с ароматом масла сливочного

Вкус: вареного риса с привкусом масла сливочного, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Соус овощной

. Пассерованные с маслом морковь, лук и муку разводят водой и проваривают.

Напиток из свежих плодов

У обработанных яблок или груш удаляют семенные гнезда, у слив и абрикосов удаляют косточки; подготовленные плоды нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают в течение 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп плоды. Яблоки и груши варят до готовности при слабом кипении не более 6-8 минут, сливы и абрикосы закладывают в горячий сироп и доводят до кипения.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части - в зависимости от цвета свежих фруктов.

Внешний вид: сироп прозрачный, фрукты зачищены; нарезка однородная, равномерная, фрукты не переварены.

Консистенция: фруктов - мягкая, соотношение густой и жидкой части согласно рецептуре

Запах: свежих фруктов - концентрированный приятный

Вкус: кисло-сладкий, без излишней кислотности и постороннего привкуса

Полдник

Омлет

Технология приготовления блюда (изделия): к яйцам добавляют молоко, соль, размешивают, слегка взбитая, до образования пены и однородной консистенции.

Подготовленную смесь выливают в ёмкость с растопленным сливочным маслом слоем 2,5 – 3,0 см. и запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 8 – 10 минут при температуре 180 – 2000 С или готовят на пару в течение 25 – 30 минут.

Готовый омлет порционируют.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности – румяный (золотистый), в разрезе - светло-желтый;

Внешний вид: аккуратно нарезанные порционные куски равной формы; на разрезе однородная масса;

Консистенция: нежная, пышная, сочная;

Запах: запеченных свежих яиц с ароматом молока, масла сливочного без постороннего аромата;

Вкус: свежих запеченных яиц с привкусом молока, масла сливочного, умеренно солёный, без постороннего привкуса.

Чай с сахаром

Посуду для приготовления чая (не металлическую) ополаскивают кипятком, всыпают сухой чай и заливают его горячей кипяченой водой (заполняя не более 1/3 объема посуды), настаивают в течение 5-10 минут, закрыв крышкой. При этом в воду переходят вещества, придающие настою цвет, вкус, аромат. Чай - заварку процеживают. Отдельно в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения.

Перед отпуском в посуду с чаем - заваркой вливают сахарный раствор, чай перемешивают до однородной консистенции, доводят до кипения, но не кипятят.

Норму закладки чая и сахара - песка допустимо уменьшить.

Нельзя заваривать чай в металлической посуде, кипятить или долго держать для настаивания на плите, так как при этом разрушаются ценные питательные вещества, содержащиеся в чае, ухудшается его вкус, запах, цвет.

Требования к качеству, органолептические показатели;

Цвет: от золотисто - оранжевого до оранжевого с коричневым оттенком

Внешний вид: чай прозрачный, без чаинок,

Консистенция: прозрачный, яркий, без мутности

Аромат: свежесваренного чая, без запаха прелости, переваренности

Вкус: приятный, тонизирующий привкус, в меру сладкий, без привкуса горечи и постороннего привкуса

Запеканка манная с изюмом

Изюм перебирают, устраняя посторонние примеси и тщательно промывают.

На смеси молока и воды готовят вязкую манную кашу, охлаждают ее до 60-70 гр.С, добавляют яйца, подготовленный изюм, растопленное масло сливочное и перемешивают до однородной массы.

В форму для запекания, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, выкладывают ровным слоем (толщина не более 3-4 см) подготовленную массу, поверхность выравнивают, смазывают смесью яйца и сметаны, наносят рисунок и запекают до готовности в параканвектомате.

Готовую запеканку порционируют.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: корочки - золотистый, в разрезе от светло - кремового до кремового

Внешний вид: порционные куски ровной формы с гладкой (без трещин) поверхностью, изюм равномерно распределен по массе изделия.

Консистенция: мягкая, однородная

Запах запеченного изделия из каши с ароматом масла сливочного

Вкус: сладковатый, приятный, соответствует вкусу манной каши с привкусом изюма, масла сливочного, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Кисель из ягод

Подготовленные плоды и ягоды протирают, сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении в течении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют отжатый сок. Сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: в зависимости от используемых плодов и ягод

Внешний вид: кисель прозрачный без комочков заварившегося крахмала и пленки на поверхности

Консистенции: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Запах: свежих плодов и ягод

Вкус: натурального фруктового сока, кисло-сладкий, без излишней кислотности и постороннего привкуса

14 день.

Завтрак:

Пудинг из творога

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную кашу, размягченный маргарин или масло сливочное, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень (или в формы) смазывают сметаной и запекают в параканвектомате. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут и вынимают из формы. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Отпускают пудинг горячим со сметаной, с молочным или сладким соусами.

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 мин.), настой процеживают, добавляют молоко сгущенное, сахар, размешивают до однородной консистенции и доводят до кипения.

Посуда для приготовления кофейного напитка должна быть из нержавеющей стали или эмалированная.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: Светло-коричневый

Внешний вид: Без пленки на поверхности и осадка

Консистенция: Хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

Запах: Аромат кофейного напитка и молока

Вкус: Приятный с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с молоком сгущенным, в меру сладкий, без постороннего привкуса.

Бутерброд с маслом

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщ. 1-1,5 см. Масло сливочное зачищают и нарезают на порционные кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Завтрак-2

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Обед

Борщ с мясом и сметаной

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи - соломкой, лук полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук (предварительно бланшированный) пассеруют при температуре 110°С с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко шинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, морковь и лук, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром, за 1-2 минуты добавляют лавровый лист и доводят до кипения.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: малиновый насыщенный, жир на поверхности оранжевый;

Внешний вид: в жидкой части – овощи, сохранившие форму нарезки; нарезка овощей однородная;

Консистенция: свекольника – средней густоты; овощей – мягкая, овощи не переварены; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей;

Запах: характерный для овощей и других компонентов, согласно рецептуре;

Вкус: кисло-сладкий, с умеренной кислотностью, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Котлета мясная

Мясо зачищают от соединительной и жировой ткани, промывают, пропускают через мясорубку, добавляют пшеничный хлеб, предварительно замоченный в молоке или воде, лук репчатый, чеснок и повторно пропускают через мясорубку, добавляют соль и перемешивают до однородной консистенции.

Готовую котлетную массу порционируют, формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сформированные изделия панируют в сухарях, укладывают их на противни, смазанные маслом, и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - серый

Внешний вид: овально-приплюснутой формы с заостренным концом, равномерно обжарены, без деформации, трещин, заминов, на поверхности мягкая едва заметная корочка, панировка прилегает плотно, не отстает, неувлажнена.

Консистенция: однородная,

Сочная, в меру плотная

Запах: запеченного мясного рубленого изделия, запанированного в сухарях, с ароматом лука репчатого и чеснока.

Вкус: запеченного мясного рубленого изделия с привкусом лука репчатого и чеснока, умеренно соленый, без излишнего привкуса хлеба и постороннего привкуса

Картофель отварной

Технология приготовления сырой очищенный картофель нарезают кубиками или ломтиками, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7л воды на 1-кг картофеля); уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля.

Когда картофель сварится, воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на слабом нагреве. При варке рассыпчатого картофеля - воду следует сливать - примерно через 15 мин после закипания, затем картофель доводят до готовности при закрытой крышке паром, образующемся в котлек.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от белого до светло-кремового;

Внешний вид: картофель достаточно зачищенный при холодной обработке (без глазков), сваренный до готовности, сохранивший форму нарезки, заправлен маслом сливочным;

Консистенция: рыхлая или умеренно плотная;

Запах: свежесваренного картофеля с ароматом масла сливочного, без аромата картофельного отвара;

Вкус: свежесваренного картофеля в сочетании с маслом сливочным, умеренно соленый

Без постороннего привкуса.

Компот из чернослив:

. Подготовленные сушеные плоды и ягоды тщательно промывают в теплой воде, сменяя её несколько раз, затем сортируют по видам, крупные экземпляры плодов разрезают, сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности, соблюдая очередность закладки. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется настаивать, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. Отпускают как горячее блюдо в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65⁰С. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части – от светло – до темно-коричневого с красноватым оттенком в зависимости от плодов или ягод;

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды или ягоды целые, сварены до полной готовности, не переварены;

Консистенция плоды или ягоды мягкие, пропитаны сиропом; соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре;

Запах: вареных плодов;

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, без постороннего привкуса.

Полдник

Кисель из ягод

Подготовленные плоды и ягоды протирают, сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении в течение 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют отжатый сок.

Сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: в зависимости от используемых плодов и ягод

Внешний вид: кисель прозрачный без комочков заварившегося крахмала и пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Запах: свежих плодов и ягод

Вкус: натурального фруктового сока, кисло-сладкий, без излишней кислотности и постороннего привкуса

Фрукты

Тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в мочных ваннах.

Компот из сухофруктов

Подготовленные сушеные плоды и ягоды тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз, затем сортируют по видам, крупные экземпляры плодов нарезают, сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности, соблюдая очередность закладки.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части от светло- до темно-коричневого с красноватым оттенком в зависимости от плодов и ягод

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды или ягоды целые, сварены до полной готовности, не переварены.

Консистенция: плоды или ягоды мягкие, пропитаны сиропом; соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре.

Запах: вареных плодов

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, без постороннего привкуса.

Полдник

Молоко кипяченое

Технология приготовления блюда: Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении молока составляют 5%

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: Белый

Внешний вид: Без пленки на поверхности

Консистенция: Жидкая, однородная

Запах: Молока кипяченого

Вкус: Молока кипяченого, приятный, без постороннего привкуса

15 день Завтрак

Каша манная на молоке

1 вариант: Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают при постоянном помешивании, тонкой струйкой манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 секунд и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем: один работник всыпает крупу, другой - веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

2 вариант: В кипящее молоко добавляют соль, сахар и быстро всыпают при постоянном помешивании тонкой струйкой манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20 -30 секунд и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светло-кремового до кремового или белого;

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму;

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет;

Запах: манной крупы, отваренной в молоке, без постороннего аромата;

Вкус: в меру сладкий и соленый, с выраженным вкусом кипяченого молока, без постороннего привкуса.

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и до полного растворения сахара. Посуда для кофейного напитка должна быть из нержавеющей или эмалированная.

Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65⁰С. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Бутерброд с маслом

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщ.1-1,5см. Масло сливочное зачищают и нарезают на порционные кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Завтрак-2

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Обед.

Рассольник ленинградский

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду; сырой очищенный картофель нарезают кубиками, морковь кубиками или натирают на терке, лук репчатый мелко шинкуют; нарезанные овощи пассеруют при температуре 110 гр.с до окрашивания масла в оранжевый цвет и золотистой окраски лука репчатого; огурцы соленые с удаленной верхушкой и плодоножкой нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона или воды в течении 15 минут.

Подготовленную крупу кладут в кипящий бульон или воду, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук репчатый, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки (5-10 минут до готовности) в рассольник добавляют соль, лавровый лист.

Рассольник можно готовить с крупой перловой, пшеничной или овсяной.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: бульон с кремоватым оттенком, жир на поверхности желтого цвета; овощей - натуральный

Внешний вид: нарезка овощей однородная; в жидкой части овощи - сохранившие форму нарезки; на поверхности жир

Консистенция: овощей -мягкая, сочная, не переваренная: огурцов - слегка хрустящая, крупа хорошо разварившаяся; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Запах: огуречного рассола: приятный - овощей и других компонентов, согласно рецептуры

Вкус: в меру острый, в меру соленый с умеренной кислотностью, без постороннего привкуса

Суфле из рыбы с рисом

Филе рыбы без кожи и костей варят до готовности и измельчают в мясорубке, соединяют с вязкой рисовой кашей и вторично измельчают на мясорубке, добавляют желтки яиц, соль, размягченное сливочное масло, массу хорошо вымешивают до однородной консистенции, взбивают, смешивают со взбитыми белками.

Готовую массу выкладывают ровным слоем (3-4 см) в емкостях для приготовления суфле, смазанную маслом сливочным и варят на пару до готовности в течении 25-30 минут.

Готовое суфле порционируют.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности и на разрезе - серый или светло-серый

Внешний вид кусок суфле ровной формы, форма хорошо сохраняется, поверхность ровная, без трещин, маслянистая, в разрезе масса однородная

Консистенция: мягкая, сочная, слегка пористая, однородная

Запах: отварной рыбы с ароматом сваренного риса, масла сливочного

Вкус: отварной рыбы с привкусом отварного риса и масла сливочного, умеренно соленый.

Икра морковная

Морковь моют, отваривают. Готовую вареную морковь очищают, а затем тушат с маслом растительным.

Соус овощной

. Пассерованные с маслом морковь, лук и муку разводят водой и проваривают.

Компот из кураги

. Подготовленные сушеные плоды и ягоды тщательно промывают в теплой воде, сменяя её несколько раз, затем сортируют по видам, крупные экземпляры плодов нарезают, сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности, соблюдая очередность закладки. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется настаивать, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. Отпускают как горячее блюдо в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65⁰С. До отпуски напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части – от светло – до темно-коричневого с красноватым оттенком в зависимости от плодов или ягод;

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды или ягоды целые, сварены до полной готовности, не переварены;

Консистенция плоды или ягоды мягкие, пропитаны сиропом; соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре;

Запах: вареных плодов;

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, без постороннего привкуса.

Полдник

Чай с сахаром

Посуду для приготовления чая (не металлическую) ополаскивают кипятком, всыпают сухой чай и заливают его горячей кипяченой водой (заполняя не более 1/3 объема посуды), настаивают в течении 5-10 минут, закрыв крышкой. При этом в воду переходят вещества, придающие настою цвет, вкус, аромат. Чай - заварку процеживают. Отдельно в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения.

Перед отпуском в посуду с чаем - заваркой вливают сахарный раствор, чай перемешивают до однородной консистенции, доводят до кипения, но не кипятят.

Норму закладки чая и сахара - песка допустимо уменьшить.

Нельзя заваривать чай в металлической посуде, кипятить или долго держать для настаивания на плите, так как при этом разрушаются ценные питательные вещества, содержащиеся в чае, ухудшается его вкус, запах, цвет.

Требования к качеству, органолептические показатели;

Цвет: от золотисто - оранжевого до оранжевого с коричневым оттенком

Внешний вид: чай прозрачный, без чаинок,

Консистенция: прозрачный, яркий, без мутности

Аромат: свежезаваренного чая, без запаха прелости, переваренности

Вкус: приятный, тонизирующий привкус, в меру сладкий, без привкуса горечи и постороннего привкуса

Сдоба обыкновенная

Дрожжевое тесто готовят опарным способом, делят на куски,

Прокатывают их в жгут, а затем нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают маслом сливочным, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине. После этого рулет нарезают на длине ножом на две части, для одинарной плюшки. При укладке на лист

плюшку разворачивают в стороны и по концам сворачивают в виде кренделя. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают 0, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом растительным, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 минут за 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают смесью яиц и воды (соотношение 1:0,3), выпекают изделия в течение 12-16 минут при температуре 200 - 220 градусов С.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности от светло - коричневого, равномерный, в местах надрезов и складок более светлый, в разрезе светло - кремовый

Внешний вид: форма разнообразная с четко выраженным рисунком, без боковых притисков, поверхность глянцевая

Состояние основы: эластичная, упругая, пышная, с равномерно развитой пористостью, мякиш хорошо пропечен

Запах: свежесдобленного изделия из дрожжевого теста, без постороннего прикуса

Вкус: свежесдобленного изделия из дрожжевого теста, без постороннего привкуса

16 день

Завтрак

Каша молочная пшенная

Подготовленную крупу заливают кипящей водой на 1 мин, воду сливают, вновь заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят в течение 2 - 5 минут, воду сливают. Заливают кипящей водой, согласно рецептуре, уменьшив ее количество на 15% , варят до загустения, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и продолжают варить, периодически перемешивая, до загустения каши, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Требования к качеству, органолептические показатели;

Цвет: от светло- желтого до желтого

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет

Запах: пшенной крупы, отваренной в молоке, без постороннего аромата

Вкус: в меру сладкий и соленый, с выраженным вкусом кипяченого молока, без постороннего привкуса

Чай с сахаром

Посуду для приготовления чая (не металлическую) ополаскивают кипятком, всыпают сухой чай и заливают его горячей кипяченой водой (заполняя не более 1/3 объема посуды), настаивают в течении 5-10 минут, закрыв крышкой. При этом в воду переходят вещества, придающие настою цвет, вкус, аромат. Чай - заварку процеживают. Отдельно в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения.

Перед отпуском в посуду с чаем - заваркой вливают сахарный раствор, чай перемешивают до однородной консистенции, доводят до кипения, но не кипятят.

Норму закладки чая и сахара - песка допустимо уменьшить.

Нельзя заваривать чай в металлической посуде, кипятить или долго держать для настаивания на плите, так как при этом разрушаются ценные питательные вещества, содержащиеся в чае, ухудшается его вкус, запах, цвет.

Требования к качеству, органолептические показатели;

Цвет: от золотисто - оранжевого до оранжевого с коричневым оттенком

Внешний вид: чай прозрачный, без чаинок,

Консистенция: прозрачный, яркий, без мутности

Аромат: свежесваренного чая, без запаха прелости, переваренности

Вкус: приятный, тонизирующий привкус, в меру сладкий, без привкуса горечи и постороннего привкуса

Обед

Суп картофельный с горохом лущеным

Горох лущеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 литра на 1 кг) на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, морковь - мелкими кубиками, репчатый лук мелко шинкуют. Нарезанные морковь и лук репчатый пассеруют при

температуре 110гр.С до окрашивания масла в оранжевый цвет и золотистой окраски лука репчатого. Подготовленный горох кладут в бульон или воду , доводят до кипения, в кипящий бульон или воду добавляют нарезанный картофель, доводят до кипения ,закладывают пассерованные морковь и лук репчатый и варят суп до готовности, за 5-10 минут до окончания варки супа добавляют соль, лавровый лист.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: бульон светло-желтый(горчичный), жир на поверхности прозрачный; жир на поверхности желтого цвета; овощей – натуральный;

Внешний вид: нарезка овощей однородная; в жидкой части овощи – сохранившие форму нарезки; горох луцный разварившийся, на поверхности жир;

Консистенция: овощей – мягкая, сочная, не переварены; горох луцный пюреобразный, соблюдено соотношение жидкой и плотной частей;

Запах: пассерованных овощей , бобовых , приятный

Вкус: в меру соленый, свойственный гороху и компонентам, согласно рецептуры, без постороннего привкуса.

Котлеты мясо -картофельные по хлыновски

Подготовленную говядину, сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль. Массу тщательно перемешивают и формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях. Затем полуфабрикаты укладывают на противни, смазанные маслом, и доводят до готовности в пароконвектомате при темп.250-280гр. С в течение 20-25 минут, во время запекания изделия переворачивают.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет поверхности - светло - коричневый, на разрезе- светло - серый

Внешний вид: форма округло - приплюснутая с заостренным концом, без трещин, заминов

Консистенция: в меру плотная, однородная, сочная, пышная

Запах запеченного мяса, с легким ароматом отварного картофеля, лука репчатого

Вкус: запеченного мяса с привкусом отварного картофеля, лука репчатого, умеренно соленый

Капуста тушеная

Свежую обработанную капусту нарезают соломкой, морковь нарезают тонкой соломкой или натирают на терке, лук репчатый мелко шинкуют, нарезанные морковь и лук репчатый пассеруют.

Нарезанную капусту кладут в котел слоем 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное масло сливочное, пассированный томат и тушат до полуготовности при периодическом помешивании, затем добавляют пассерованные морковь и лук репчатый и тушат до готовности, за 5 минут до окончания тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, соль , лавровый лист

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3 - 5 минут.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет светло- коричневый

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами, нарезка однородная, аккуратная,

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Запах тушеной капусты с ароматом томата, овощей и специй

Вкус: кисло - сладкий, умеренно соленый, без излишней кислотности и горечи ,без постороннего привкуса.

Кисель

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящуюводу, добавляют сахар, и , непрерывно помешивая , доводят до кипения.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат

Внешний вид кисель прозрачный без заварившихся комочков концентрата и пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Запах плодов и ягод, из которых приготовлен концентрат

Вкус: сладкий или кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод, из которых приготовлен концентрат, без постороннего привкуса

Полдник

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и до полного растворения сахара.

Посуда для кофейного напитка должна быть из нержавеющей или эмалированной.

Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°C. До отпуски напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Бутерброд с сыром

Для открытых бутербродов используется хлеб из пшеничной муки

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см

На него укладывают тонкие кусочки сыра, стараясь покрыть ими всю поверхность ломтика хлеба

17 день
Завтрак

Омлет

Технология приготовления блюда (изделия): к яйцам добавляют молоко, соль, размешивают, слегка взбитая, до образования пены и однородной консистенции.

Подготовленную смесь выливают в ёмкость с растопленным сливочным маслом слоем 2,5 – 3,0 см. и запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 8 – 10 минут при температуре 180 – 200 С или готовят на пару в течение 25 – 30 минут.

Готовый омлет порционируют.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности – румяный (золотистый), в разрезе- светло-желтый;

Внешний вид: аккуратно нарезанные порционные куски равной формы; на разрезе однородная масса;

Консистенция: нежная, пышная, сочная;

Запах: запеченных свежих яиц с ароматом молока, масла сливочного без постороннего аромата;

Вкус: свежих запеченных яиц с привкусом молока, масла сливочного, умеренно солёный, без постороннего привкуса.

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения.

После отстаивания (5-10 мин.),настой процеживают, добавляют молоко сгущенное, сахар,размешивают до однородной консистенции и доводят до кипения.

Посуда для приготовления кофейного напитка должна быть из нержавеющей стали или эмалированная.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: Светло-коричневый

Внешний вид: Без пленки на поверхности и осадка

Консистенция: Хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

Запах: Аромат кофейного напитка и молока

Вкус: Приятный с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с молоком сгущенным,в меру сладкий, без постороннего привкуса.

Бутерброд с маслом

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщ.1-1,5см.Масло сливочное зачищают и нарезают на порционные кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Завтрак-2

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Обед

Суп любительский

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, морковь - мелкими кубиками, репчатый лук мелко шинкуют. Нарезанные морковь и лук репчатый пассеруют при температуре 110 градусов в течение: лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут.

Гречневую крупу перебирают, прогревают на противне в жарочном шкафу и варят в небольшом количестве воды до полуготовности. В кипящую воду (или бульон) закладывают картофель и варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные овощи, гречневую крупу и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки супа добавляют соль, лавровый лист.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: бульона от светло- серого до светло- коричневого, жир на поверхности желтого цвета, овощей, крупы - натуральный

Внешний вид: нарезка обобщей однородная, в жидкой части овощи - сохранившие форму нарезки, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

Консистенция: овощей - мягкая, сочная, не переварены, крупа доведена до готовности, не переварена, соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Запах: характерный для вареного картофеля и гречневой крупы с ароматом пассерованных овощей

Вкус: Приятный, характерный для вареного картофеля и гречневой крупы с привкусом пассерованных овощей. В меру соленый.

Зразы

Мясо зачищают от соединительной и жировой ткани, произвольно нарезают и пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным хлебом, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль и перемешивают до однородной консистенции, затем массу повторно пропускают через мясорубку.

Котлетную массу порционируют, формируют в виде лепешки толщиной 1 см, на середину которой кладут фарш; измельченный пассированный лук, рубленые вареные яйца. После этого края лепешки соединяют, изделия панируют в сухарях, придавая овально-приплюснутую форму кирпичика. Полуфабрикаты укладывают на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250

-280 гр.С в течение 20-25 минут.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: поверхности - коричневый, равномерный, в разрезе оболочки - серого мяса с желтоватым фаршем из яиц с луком

Внешний вид: овально- приплюснутой формы с тупым концом, равномерно обжарены, без трещин и деформаций, на поверхности мягкая едва заметная корочка, панировка прилегает плотно, не отстает, не увлажнена

Консистенция: сочная, рыхлая

Запах запеченного мясного рубленого изделия, запанированного в сухарях

Вкус: запеченного мясного рубленого изделия с привкусом фарша из вареных яиц и пассерованного лука, в меру соленый, без излишнего привкуса хлеба и постороннего привкуса..

Сложный гарнир: картофельное пюре, капуста тушеная

Сырой очищенный картофель однородный по величине укладывают в посуду слоем не более 5 см, добавляют соль, заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1 см; доводят до кипения и варят картофель при слабом кипении до готовности, отвар полностью сливают, картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают; температура картофеля должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу в 2-3 приема добавляют горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло и взбивают до получения однородной пышной массы.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светло-кремового до кремового или белого;

Внешний вид: протертая картофельная масса без посторонних включений (не зачищенные «глазки»), аккуратно уложенная, сохраняет форму;

Консистенция: густая, пышная, однородная;

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и масла сливочного, без постороннего аромата;

Вкус: картофельного пюре, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и масла сливочного, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Свежую обработанную капусту нарезают соломкой, морковь нарезают тонкой соломкой или натирают на тёрке, лук репчатый мелко шинкуют; нарезанные морковь и лук репчатый пассеруют.

Нарезанную капусту кладут в котёл слоем 3 см, добавляют бульон и воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное масло сливочное; затем добавляют пассерованные морковь и лук репчатый и тушат до готовности; за 5 минут до окончания тушения добавляют соль.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами, нарезка однородная, аккуратная;

Консистенция: сочная, слабо хрустящая;

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей;

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый, без излишней кислотности и горечи, без постороннего привкуса.

Компот из сухофруктов

Подготовленные сушеные плоды и ягоды тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз, затем сортируют по видам, крупные экземпляры плодов нарезают, сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности, соблюдая очередность закладки.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части от светло- до темно-коричневого с красноватым оттенком в зависимости от плодов и ягод

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды или ягоды целые, сварены до полной готовности, не переварены.

Консистенция: плоды или ягоды мягкие, пропитаны сиропом; соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре.

Запах: вареных плодов

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, без постороннего привкуса.

Полдник

Молоко кипяченое

Технология приготовления блюда: Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении молока составляют 5%

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: Белый

Внешний вид: Без пленки на поверхности

Консистенция: Жидкая, однородная

Запах: Молока кипяченого

Вкус: Молока кипяченого, приятный, без постороннего привкуса

Сдоба обыкновенная (крендель)

Дрожжевое тесто готовят опарным способом, делят на куски,

Прокатывают их в жгут, а затем нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают маслом сливочным, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают на длину ножом на две части, оставляя неразрезанными скрепленные концы. При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны и по концам сворачивают в виде кренделя. Разделанные кренделя укладывают на листы, смазанные маслом растительным, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 минут, за 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают смесью яиц и воды (соотношение 1:0,3), выпекают изделия в течение 12-16 минут при температуре 200-220 градусов С. Отпускают как изделия из теста.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности от светло-коричневого, равномерный, в местах надрезов и складок более светлый, в разрезе светло-кремовый

Внешний вид: форма разнообразная с четко выраженным рисунком, без боковых притисков, поверхность глянцева

Состояние основы: эластичная, упругая, пышная, с равномерно развитой пористостью, мякиш хорошо пропечен

Запах: свежесыпеченного изделия из дрожжевого теста, без постороннего привкуса

Вкус: свежесыпеченного изделия из дрожжевого теста, без постороннего привкуса

Кисломолочный напиток

Технология приготовления: из подготовленных пакетов *(или другой потребительской тары) кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: белый

Внешний вид: однородная непрозрачная масса;

Консистенция: однородная, средней густоты;

Запах: соответствующего кисломолочного напитка, без выраженного аромата кислоты;

Вкус: приятный, соответствующий данному кисломолочному напитку, без лишней кислотности и постороннего привкуса.

Хлеб пшеничный

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см

Розовое пюре

Сырые очищенный картофель и морковь варят до готовности в подсоленной воде по отдельности и протирают в горячем виде. Протертые овощи соединяют. Вводят горячее кипяченое молоко и растопленное масло сливочное. Перемешивают, взбивают до однородной пышной массы.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: кремово-оранжевый

Внешний вид: протертая картофельно-морковная, аккуратно уложенная, сохраняет форму.

Консистенция: густая, пышная, однородная;

Запах: свежеприготовленного картофельно-моркового пюре с ароматом кипяченого молока и масла сливочного, без постороннего аромата;

Вкус: картофельного пюре, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и масла сливочного, умеренно соленый, без постороннего привкуса

Компот из сухофруктов

Подготовленные сушеные плоды и ягоды тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз, затем сортируют по видам, крупные экземпляры плодов нарезают, сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности, соблюдая очередность закладки.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части от светло- до темно-коричневого с красноватым оттенком в зависимости от плодов и ягод

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды или ягоды целые, сварены до полной готовности, не переварены.

Консистенция: плоды или ягоды мягкие, пропитаны сиропом; соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре.

Запах: вареных плодов

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, без постороннего привкуса.

Полдник

Молоко кипяченое

Технология приготовления блюда: Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении молока составляют 5%

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: Белый

Внешний вид: Без пленки на поверхности

Консистенция: Жидкая, однородная

Запах: Молока кипяченого

Вкус: Молока кипяченого, приятный, без постороннего привкуса

Сдоба обыкновенная (крендель)

Дрожжевое тесто готовят опарным способом, делят на куски,

прокатывают их в жгут, а затем нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают маслом сливочным, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают на длину ножом на две части, оставляя неразрезанными скрепленные концы. При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны и по концам сворачивают в виде кренделя. Разделанные кренделя укладывают на листы, смазанные маслом растительным, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 минут, за 15-20 минут до конца расстойки поверхность

смазывают смесью яиц и воды (соотношение 1:0,3) ,выпекают изделия в течение 12-16 минут при температуре 200-220 градусов С. Отпускают как изделия из теста.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности от светло - коричневого, равномерный, в местах надрезов и складок более светлый, в разрезе светло - кремовый

Внешний вид: форма разнообразная с четко выраженным рисунком, без боковых притисков, поверхность глянцевая

Состояние основы: эластичная, упругая, пышная, с равномерно развитой пористостью, мякиш хорошо пропечен

Запах: свежесыпеченного изделия из дрожжевого теста, без постороннего прикуса

Вкус: свежесыпеченного изделия из дрожжевого теста, без постороннего привкуса

19 день

Затрак

Запеканка творожная

В горячую воду (10 мл на порцию) всыпают манную крупу, помешивая, и проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой или заваренной и охлажденной манной кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250° С до образования на поверхности румяной корочки, затем в жарочном шкафу с температурой 180-200° С до готовности 15 минут. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. Запеканку нарезают на куски и отпускают порциями.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности – румяный (золотистый), на разрезе – от светло-кремового до кремового;

Внешний вид: порционные куски запеканки – ровной формы, поверхностная корочка – гладкая, равномерная по толщине, без разрывов и трещин, высота запеченного изделия равномерная; на разрезе – однородная масса;

Консистенция: мягкая, рыхлая, однородная, сочная, пышная;

Запах: запеченного творога, без постороннего аромата;

Вкус: слегка сладкий, умеренно соленый, запеченного творога, с привкусом молока, без излишней кислотности и постороннего привкуса.

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и до полного растворения сахара.

Посуда для кофейного напитка должна быть из нержавеющей или эмалированной.

Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°С. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Бутерброд с маслом

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщ.1-1,5см. Масло сливочное зачищают и нарезают на порционные кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Завтрак-2

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Суп из овощей

Технология приготовления: капусту белокочанную нарезают шашками, картофель- кубиками или дольками, морк0 гр.С до окрашивания масла в оранжевый цвет и золотистой окраски лука репчатого.

В кипящий бульон или воду кладут капусту, доводят до кипения ,добавляют картофель , ха 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль; в конце варки добавляют лавровый лист.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: бульон светло-серый, жира -желтый, овощей- натуральный.;

Внешний вид: бульон прозрачный или белесый за счет наличия сметаны, в жидкой части супа капуста, овощи-сохранившие форму нарезки; на поверхности масло сливочное; нарезка овощная однородная;

Консистенция: супа - средней густоты, капуста свежая упругая, овощи мягкие; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Запах: пассерованных овощей, капусты согласно рецептуры, с ароматом бульона;

Вкус: овощей свежих, с привкусом бульона, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Биточки рыбные

Обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, произвольно нарезают, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке и отжатым черствым пшеничным хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают массу выбивают до однородной консистенции. Готовую рыбную котлетную массу порционируют, формируют котлеты или биточки, панируют их в сухарях. Подготовленные полуфабрикаты укладывают на противни, смазанные маслом, и доводят их до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 – 280°С в течение 20-25 минут; во время запекания изделия переворачивают. Отпускаются биточки как горячее рыбное блюдо в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°С. До отпуска готовое блюдо хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: корочка золотистая, в разрезе – у рыбы светло-серый или розовый (в зависимости от вида рыбы);

Внешний вид: округло-приплюснутой формы, без деформации, трещин, заминов, панировка прилегает плотно, не отстает, не увлажнена; на поверхности мягкая корочка;

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная; Запах: приятный, рыбный, запеченной рыбной котлетной массы;

Вкус: запеченной рыбной котлетной массы, умеренно соленый, без излишнего привкуса хлеба и постороннего привкуса.

Розовое пюре

Сырые очищенный картофель и морковь варят до готовности в подсоленной воде по отдельности и протирают в горячем виде. Протертые овощи соединяют. Вводят горячее кипяченое молоко и растопленное масло сливочное. Перемешивают, взбивают до однородной пышной массы.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: кремово-оранжевый

Внешний вид: протертая картофельно-морковная, аккуратно уложенная, сохраняет форму.

Консистенция: густая, пышная, однородная;

Запах: свежеприготовленного картофельно-морковного пюре с ароматом кипяченого молока и масла сливочного, без постороннего аромата;

Вкус: картофельного пюре, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и масла сливочного, умеренно соленый, без постороннего привкуса

Компот из чернослив:

. Подготовленные сушеные плоды и ягоды тщательно промывают в теплой воде, сменяя её несколько раз, затем сортируют по видам, крупные экземпляры плодов разрезают, сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности, соблюдая очередность закладки. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется настаивать, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. Отпускают как горячее блюдо в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65⁰С. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части – от светло – до темно-коричневого с красноватым оттенком в зависимости от плодов или ягод;

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды или ягоды целые, сварены до полной готовности, не переварены;

Консистенция плоды или ягоды мягкие, пропитаны сиропом; соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре;

Запах: вареных плодов;

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, без постороннего привкуса.

Чай с сахаром

Посуду для приготовления чая (не металлическую) ополаскивают кипятком, всыпают сухой чай и заливают его горячей кипяченой водой (заполняя не более 1/3 объема посуды), настаивают в течении 5-10 минут, закрыв крышкой. При этом в воду переходят вещества, придающие настою цвет, вкус, аромат. Чай - заварку процеживают. Отдельно в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения.

Перед отпуском в посуду с чаем - заваркой вливают сахарный раствор, чай перемешивают до однородной консистенции, доводят до кипения, но не кипятят.

Норму закладки чая и сахара - песка допустимо уменьшить.

Нельзя заваривать чай в металлической посуде, кипятить или долго держать для настаивания на плите, так как при этом разрушаются ценные питательные вещества, содержащиеся в чае, ухудшается его вкус, запах, цвет.

Требования к качеству, органолептические показатели;

Цвет: от золотисто - оранжевого до оранжевого с коричневым оттенком

Внешний вид: чай прозрачный, без чаинок,

Консистенция: прозрачный, яркий, без мутности

Аромат: свежезаваренного чая, без запаха прелости, переваренности

Вкус: приятный, тонизирующий привкус, в меру сладкий, без привкуса горечи и постороннего привкуса

Фрукты

Тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в мочных ваннах.

18 день
Завтрак

Каша манная на молоке

1 вариант: Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают при постоянном помешивании, тонкой струйкой манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 секунд и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем: один работник всыпает крупу, другой - веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

2 вариант: В кипящее молоко добавляют соль, сахар и быстро всыпают при постоянном помешивании тонкой струйкой манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20 -30 секунд и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светло-кремового до кремового или белого;

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму;

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет;

Запах: манной крупы, отваренной в молоке, без постороннего аромата;

Вкус: в меру сладкий и соленый, с выраженным вкусом кипяченого молока, без постороннего привкуса.

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и до полного растворения сахара. Посуда для кофейного напитка должна быть из нержавеющей или эмалированной.

Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65⁰С. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Бутерброд с маслом

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщ.1-1,5см.Масло сливочное зачищают и нарезают на порционные кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Завтрак-2

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Обед.

Свекольник с мясом и сметаной

Технология приготовления: Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой. Отварной картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук (предварительно бланшированные) пассеруют при температуре 110° С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь, лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, картофель, пассерованный томат, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: малиновый насыщенный, жир на поверхности оранжевый;

Внешний вид: в жидкой части – овощи, сохранившие форму нарезки; нарезка овощей однородная;

Консистенция: свекольника – средней густоты; овощей – мягкая, овощи не переварены; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей;

Запах: характерный для овощей и других компонентов, согласно рецептуре;

Вкус: кисло-сладкий, с умеренной кислотностью, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Голубцы ленивые

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой, пассеруют.

Мясо говядины пропускают через мясорубку, запекают на противне с маслом до готовности в жарочном шкафу

В готовый мясной фарш добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, пассированный лук, припущенную капусту, соль и перемешивают, затем тушат до готовности.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: характерный для входящих ингредиентов мяса - светло - серый: капусты, лука и риса - белые с кремоватым оттенком

Внешний вид: капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые;

Консистенция: мягкая, сочная

Запах: тушеной свежей капусты в сочетании с запеченным мясом, вареным рисом, лука

Вкус: тушеной свежей капусты в сочетании с запеченным мясом, вареным рисом, пассерованным луком, умеренно соленый

Соус овощной

. Пассерованные с маслом морковь, лук и муку разводят водой и проваривают.

Напиток из свежих яблок

Технология приготовления: У обработанных яблок удаляют семенные гнезда, подготовленные плоды нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную доводят до кипения проваривают в течении 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят до готовности при слабом кипении не более 6-8 минут.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: в зависимости от цвета свежих фруктов

Внешний вид: сироп прозрачный фрукты зачищены, нарезка однородная, равномерная, фрукты не переварены.

Консистенция: фруктов - мягкая, соотношение густой и жидкой части согласно рецептуре

Запах: свежих фруктов, приятный

Вкус: кисло-сладкий, без лишней кислотности и постороннего привкуса.

Полдник:

Кисель из ягод

Подготовленные плоды и ягоды протирают, сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении в течении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют отжатый сок. Сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Требования к качеству, органолептические показатели

Цвет: в зависимости от используемых плодов и ягод

Внешний вид: кисель прозрачный без комочков заварившегося крахмала и пленки на поверхности

Консистенции: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Запах: свежих плодов и ягод

Вкус: натурального фруктового сока, кисло-сладкий, без излишней кислотности и постороннего привкуса

Фрукты

Тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

20 день

Завтрак

Каша геркулесовая

1.вариант: В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз. Кашу варят при непрерывном помешивании 20 минут до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным сливочным маслом.

2 вариант: В кипящее молоко кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз. Кашу варят при непрерывном помешивании до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светло-кремового до кремового

Внешний вид: овсяные хлопья полностью разварившиеся, утратившие форму

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет

Запах: овсяных хлопьев, отваренных в молоке, без постороннего аромата

Вкус: в меру сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока, без постороннего привкуса

Кофейный напиток на молоке

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и до полного растворения сахара.

Посуда для кофейного напитка должна быть из нержавеющей или эмалированная.

Отпускают как горячий напиток в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°C. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: светло-коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная;

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус: приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком, в меру сладкий.

Бутерброд с маслом

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщ. 1-1,5 см. Масло сливочное зачищают и нарезают на порционные кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Завтрак-2

Сок фруктовый

Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14 градусов и не ниже 7 градусов

Обед

Щи из свежей капусты с мясом

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенную с маслом, затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят

10 минут, добавляют картофель, соль, лавровый лист и варят до готовности. В щи можно положить чеснок (0,6 г брутто или 0,5 г нетто на порцию), растертый с солью.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: бульона – светло-серый, прозрачный или белесый за счет наличия сметаны, жир на поверхности оранжевый; овощей – натуральный;

Внешний вид: в жидкой части овощи – сохранившие форму нарезки; нарезка овощей однородная; на поверхности жир;

Консистенция: капуста свежая, упругая, овощи мягкие, сочные, не переварены; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей;

Запах: пассерованных овощей, капусты и других компонентов, согласно рецептуры;

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами и другими компонентами и специями, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Кнели из кур

Мякоть кур без кожи измельчают на мясорубке (решетка с диаметром 9 и 5 мм) Измельченную массу соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют яйца, масло сливочное и взбивают до получения однородной массы. Разделяют кнели 20-25 г, укладывают в перфорированную емкость, смазанную маслом, и варят на пару 15-20 минут

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: поверхности - светло - кремовый, на разрезе - серовато - белый или серовато - кремовый

Внешний вид: паровые изделия округлой формы, форма хорошо сохраняется, без трещин и разрывов, в разрезе масса однородная

Консистенция: мягкая, нежная, сочная, однородная;

Запах: отварного мяса курицы с ароматом молока и масла сливочного

Вкус: вареного мяса курицы с привкусом молока и масла сливочного, умеренно соленый

Каша гречневая рассыпчатая:

Подготовленную крупу гречневую засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зёрна удаляют и варят до загустения, периодически помешивая. Когда каша делается густой. Перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100° С), или в пароконвектомате при температуре 140 - 160° С в течение 1 -1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло. Перемешивают и прогревают ещё в течение 3 – 4 минут в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: от светло-коричневого до коричневого;

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются;

Консистенция: каши – рассыпчатая; крупы – мягкая;

Запах: гречневой каши с ароматом сливочного масла;

Вкус: гречневой каши с привкусом масла сливочного, умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Соус овощной

. Пассерованные с маслом морковь, лук и муку разводят водой и проваривают.

Компот из кураги:

. Подготовленные сушеные плоды и ягоды тщательно промывают в теплой воде, сменяя её несколько раз, затем сортируют по видам, крупные экземпляры плодов нарезают, сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности, соблюдая очередность закладки. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется настаивать, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. Отпускают как горячее блюдо в порционной посуде. Температурный режим подачи - не ниже 60 – 65°С. До отпуска напиток хранят в горячем виде на водяном мармите или на плите.

Требования к качеству, органолептические показатели:

Цвет: жидкой части – от светло – до темно-коричневого с красноватым оттенком в зависимости от плодов или ягод;

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды или ягоды целые, сварены до полной готовности, не переварены;

Консистенция плоды или ягоды мягкие, пропитаны сиропом; соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре;

Запах: вареных плодов;

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, без постороннего привкуса.

Полдник:

Чай с сахаром

Посуду для приготовления чая (не металлическую) ополаскивают кипятком, всыпают сухой чай и заливают его горячей кипяченой водой (заполняя не более 1/3 объема посуды), настаивают в течении 5-10 минут, закрыв крышкой. При этом в воду переходят вещества, придающие настою цвет, вкус, аромат. Чай - заварку процеживают. Отдельно в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения.

Перед отпуском в посуду с чаем - заваркой вливают сахарный раствор, чай перемешивают до однородной консистенции, доводят до кипения, но не кипятят.

Норму закладки чая и сахара - песка допустимо уменьшить.

Нельзя заваривать чай в металлической посуде, кипятить или долго держать для настаивания на плите, так как при этом разрушаются ценные питательные вещества, содержащиеся в чае, ухудшается его вкус, запах, цвет.

Требования к качеству, органолептические показатели;

Цвет: от золотисто - оранжевого до оранжевого с коричневым оттенком

Внешний вид: чай прозрачный, без чаинок,

Консистенция: прозрачный, яркий, без мутности

Аромат: свежезаваренного чая, без запаха прелости, переваренности

Вкус: приятный, тонизирующий привкус, в меру сладкий, без привкуса горечи и постороннего привкуса

Пирог с капустой

Готовое дрожжевое тесто приготовленное опарным способом выкладывают на стол, смазанный маслом растительным или подпыленный мукой, отрезают от него кусок массой 1,0-1,5кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1,0 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист или противень, предварительно смазанный растительным маслом для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают однородной смесью

Яиц или воды. Пирожки выпекают при температуре 200-240 гр.С. в течении 8-10 минут.

Для фарша: Обработанную свежую капусту шинкуют, кладут слоем не более 3 см на противень с разогретым маслом и жарят до готовности. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, мелко шинкованный лук

Если капуста свежая горчит, ее предварительно бланшируют в течении 3-5 минут, откидывают, обсушивают а затем обжаривают.

шинкуют