Ладу дварак – бурки збашка шарен
сукнени
Полми – ѐ варёной сукнени / вкопается
крошке корфи.

1,5 кг

стакан кефира
250 гр.

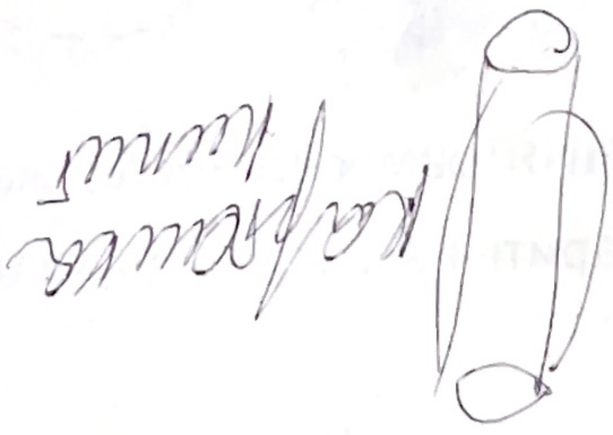
0,5 и орех
фисташ-
кроше – помеч без замачивания
кускашем.

пеглибе

Холпика – краешами бросается
и праздник любви

Халава





Кошмарные / Ночь Тесто
убийцы чудовища сладкое

Ладу Фарах-бурфи Збанка варёной

Толли -ё варёной служенки служит

крошки впекается

1,5 кг корфик

Орехи Стакан кефира

0,5 и орех 250 гр.

фисташко-

вые - помять без замачивания

кусочками.

печенье

Халва красками брошатся

и праздник любви

Халава

Молоко

Кардамон

в Тесто

Изюм

Сливки

Котлета из Индейки:

500 г филе индейки

150 г мякиша белого хлеба;

50 г репчатого лука

40 г панировочных сухарей

1 яйцо

Зелень

Соль

перец

Технология приготовления:

Смачиваем мякиш белого хлеба в молоке.

Добавляем к фаршу индейки - лук.

Солим и перчим.

Добавляем сырое яйцо.

Все перемешиваем.

Добавляем намоченный хлеб, предварительно выжав его.

Опять все перемешиваем.

Обваливаем котлеты в панировке, сухарях. Жарим на раскаленной сковороде с двух сторон в рафинированном растительном масле (желательно оливковом).

Р Розанна

Суп-пюре по типу кари

Наименование	Брутто-нетто, гр	На 1 порцию, гр	Себесто-имость,руб
Картошка	кусочками. 370/270		
Овощи	тыква/замороженные овощи 300×3=900		
Имбирь	0,5 л. свежий корень - 1,5 см		
Асафетида	1/4 ч.л.		
Куркума	1/2 ч.л		
Черный перец	0,5 г.л.		
Масло топленое	1 ст. л.		
Зелень	кинза/укроп 10гр.		
Сливки 10%	молоко 100гр.		
Соль	1 ч.л.		
Вода	0,5 л.		

Выход: 5 порций по 200гр.

Технология приготовления: в кастрюлю положить масло, обжарить специи, добавить картошку и другие овощи, добавить соль, воду. Варить 20 минут. Добавить сливки, дать закипеть, положить зелень.

Обычно:

Овощи карпаччо + бассейн + цвет. кол. брокколи / птица

Водой

Варенье + соль + специи

Черн. перец.

зелень

↓

мускатным орехом

Омлет

Ингредиенты:

6 яиц

300 мл молока или полстакана сметаны

1/2 ч.л. соли

сливочное масло для смазки формы

Отличительной особенностью такого омлета является добавление большого количества молока и продолжительное приготовление в духовке, вместо сковороды. Необходимо использовать небольшую по площади форму, чтобы омлет получился высокий. Минимальная форма 24x10 см, если же у вас форма больше, то желательно увеличить порции ингредиентов. Получается 3-4 порции омлета.

Приготовление:

Яйца вбить в емкость, добавить соль. Влить молоко. Перемешать венчиком до однородности, именно перемешивать венчиком, взбивать смесь не нужно! Форму хорошо смазать сливочным маслом. Влить омлетную смесь. Поставить в разогретую до 190-200 градусов духовку. Выпекать 35-40 минут или до загорелой корочки сверху. Во время приготовления омлет должен подняться примерно на 1/3, а после вынимания из духовки опять опустится. Также на дне формы появится небольшое количество сыворотки, это нормально. Порезать готовый омлет на порции. Омлет имеет характерные крупные поры и загорелую корочку.

Ингредиенты:

6 яиц

300 мл молока или пластового сметаны

1/2 ч.л. соли

Сливочное масло для смазки формы

Отличительной особенностью такого омлета является добавление большого количества молока и продолжительное приготовление в духовке, вместо сковородки. Необходимо использовать небольшую по площади форму, чтобы омлет получился высоким. Минимальная форма: 18х10 см, если же у вас форма больше, то желательно увеличить порции ингредиентов. Получается 3-4 порции омлета.

Приготовление:

Яйца вбить в емкость, добавить соль. Влить молоко. Перемешать венчиком до однородности, именно перемешивать венчиком, взбивать смесь не нужно! Форму хорошо смазать сливочным маслом. Влить омлетную смесь. Поставить в разогретую до 190-200 градусов духовку. Выпекать 35-40 минут или до загорелой корочки сверху. Во время приготовления омлет должен подняться примерно на 1/3, а после вынимания из духовки опять опустится. Также на дне формы появится небольшое количество сыворотки, это нормально. Подавать готовый омлет на порции. Омлет имеет характерные крупные поры и загорелую корочку.

Омлет

Ингредиенты:

6 яиц

300 мл молока или полстакана сметаны

1/2 ч.л. соли

сливочное масло для смазки формы

Отличительной особенностью такого омлета является добавление большого количества молока и продолжительное приготовление в духовке, вместо сковороды. Необходимо использовать небольшую по площади форму, чтобы омлет получился высокий. Минимальная форма 24x10 см, если же у вас форма больше, то желательно увеличить порции ингредиентов. Получается 3-4 порции омлета.

Приготовление:

Яйца вбить в емкость, добавить соль. Влить молоко. Перемешать венчиком до однородности, именно перемешивать венчиком, взбивать смесь не нужно! Форму хорошо смазать сливочным маслом. Влить омлетную смесь. Поставить в разогретую до 190-200 градусов духовку. Выпекать 35-40 минут или до загорелой корочки сверху. Во время приготовления омлет должен подняться примерно на 1/3, а после вынимания из духовки опять опустится. Также на дне формы появится небольшое количество сыворотки, это нормально. Порезать готовый омлет на порции. Омлет имеет характерные крупные поры и загорелую корочку.

Суп рыбный

- 1 кг любой рыбы (белой)

- 100 гр. риса

- томат/помидор- 100г

- петрушка

- 6 зубчиков чеснока (можно без чеснока)

- лист лавровый- 3шт

- болгарский перец – 1 шт.

- лука -100г

- паприка сладкая – примерно одна стол. ложка

- 50 гр. оливкового масла

- вода- 3л

- по вкусу перец (молотый черный) и соль.

Способ приготовления:

1. В кастрюлю наливаем воды, закидываем в нее мелко нарезанную луковицу, три листика лаврушки и разрезанный пополам перчик. Доводим все до кипения.

2. Промываем рыбу, обрезаем хвост и плавники, нарезаем крупными кусками.

3. Измельчаем мелко зелень и три зубчика чеснока. Из кастрюли извлекаем перец (после 7 минут кипения), он нам больше не нужен. Отправляем в кипящую воду куски белой рыбы, зелень и чеснок.

4. Оставшиеся две головки лука нарезаем, обжариваем на оливковом масле, после того как он обжарится, добавляем нарезанного чеснока и жарим еще в течение 2-3 минут.

5. Далее измельчаем томаты, предварительно убрав с них кожицу (с помощью кипятка), закладываем к обжарке. Продолжаем пассировать овощи в течение пяти минут, после чего добавляем сладкую паприку.

6. Готовую поджарку выкладываем в рыбный бульон (рыба должна быть чуть сыроватой). Промываем также необходимое количество круглого риса и добавляем его в суп. Доводим до кипения и держим на слабом огне около 20-и минут.

В готовый суп добавляем сметаны либо майонеза и измельченной зелени.

- 9% творог можно Розалия

Творожное печенье

Наименование	Брутто-нетто, гр	На 1 порцию, гр	Себесто-имость,руб
Творог - творог 9%-ный	250		
Мука	130+65=195 200		
Сахар	сверху сыпем.		1
Масло сливочное	100гр.		
Ванилин	чуть-чуть		8г-87,40р
разрыхл.			12г-4,20
банан			

Выход: 10 порций Большие полезные по 45 грамм.

Технология приготовления: масло размягчить, смешать с другими ингредиентами. Раскатать кружок из 50 гр. теста, посыпать сахаром, свернуть пополам, посыпать сахаром, еще раз свернуть , посыпать сахаром, еще раз свернуть. Выложить на противень , выпекать при тем . 180-200 гр. 25 минут

Противень - муку слегка

3 раза слегка

НОУДО "Источник"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Котлеты, рубленные из птицы

Продукты	Брутто	Нетто
Курица или индейка филе	70г-80г	65г-75г
Хлеб пшеничный	10г	10г
Молоко или вода	18г	18г
Масло растительное	3г	3г
Лук репчатый	20г	16г
Масло сливочное	3г	3г
Выход готовой продукции		80г

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, и очень хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку. Готовую котлетную массу порционируют ,формуют котлеты, которые затем обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

НОУДО "Источник"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Свекла тушеная

Продукты	Брутто	Нетто
Свекла	200г	150г
Лук репчатый	40г	32г
Масло растительное	5г	5г
Выход готовой продукции		140г

Вареную свеклу очищают, нарезают соломкой или кубиками и прогревают с маслом, добавляют пассированный лук и тушат 10 минут при слабом нагреве.

НОУДО "Источник"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Макароны отварные с сыром

Продукты	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	40г	40г
Масло сливочное	5г	5г
Сыр	20г	20г
Выход готовой продукции		180г

Макаронные изделия кладут в подсоленную кипящую воду (1кг макарон на 6л. воды) и варят при слабом кипении 20-30 мин. Затем откидывают на дуршлаг. После стекания воды макароны кладут в посуду, заправляют маслом и прогревают.
Подавать, посыпая сыром.

НОУДО "Источник"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Запеканка кукурузная с сыром

Продукты	Брутто	Нетто
Кукурузная крупа	40г	40г
Вода	120г	120г
Соль	1,5г	1,5г
Масло сливочное	7г	7г
Сыр	20г	20г
Выход готовой продукции		180г

В чуть подселенную кипящую воду всыпают кукурузную крупу. Кашу варят постоянно помешивая. Когда каша станет достаточно густой, ее выкладывают на противень и ставят в жарочный шкаф, где каша доводится до полной готовности. За пять мин. до вынимания каши из жарочного шкафа ее посыпают сыром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

НОУДО "Источник"

Фрикадельки мясные

Продукты	Брутто	Нетто
Мясо	35-40г	28-32г
Лук репчатый	5г	5г
Вода	2г	2г
Яйцо	1/10	1/10
Масса полуфабриката		30-35г
Выход готовой продукции		25г

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо перемешивают. Сформированные шарики массой 8-10гр. припускают в бульоне до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

НОУДО "Источник"

Суп картофельный с мясными фрикадельками

Продукты	Брутто	Нетто
Картофель	100г	80г
Морковь	15г	12г
Лук репчатый	15г	12г
Растительное масло	5г	5г
Зелень	5г	5г
Бульон	150г	150г
Фрикадельки мясные готовые		20
Выход готовой продукции		200г

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассированные овощи и варят до готовности. За 5 мин. до окончания варки добавляют соль, специи.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп , дать возможность супу закипеть.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

НОУДО "Источник"

Суп "крестьянский"

Продукты	Брутто	Нетто
Картофель	90г	60г
Пшено	15г	15г
Лук	12г	8г
Морковь	15г	10г
Зелень	5г	5г
Растительное масло	5г	5г
Выход готовой продукции		200г

В кипящий бульон или воду кладут пшенную крупу, нарезанный кубиками картофель и варят до полготовности. Добавляют пассированный лук, морковь и варят до готовности. За пять минут до готовности кладут зелень.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

НОУДО "Источник"

Суп картофельный с макаронными изделиями

Продукты	Брутто	Нетто
Картофель	90г	60г
Макаронные изделия	10г	10г
Морковь	15г	12г
Лук репчатый	15г	12г
Растительное масло	5г	5г
Зелень	5г	5г
Бульон	150г	150г
Выход готовой продукции		200г

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель брусочками или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассируют.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин., затем добавляют картофель и пассированные овощи и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия кладут в суп за 10-15 мин. до его готовности. За 5мин. до готовности добавляют свежую зелень.

Суп готовят с курицей, говядиной, так же суп можно готовить с томатным пюре (10грамм на 1000гр. супа)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28
салаты

салат морковный

Продукты	Брутто	Нетто				Ккал
			белки	жиры	углеводы	
Морковь	60г	50г	0,6	0,05	3,5	16,5
сахар	10г	10г	-	-	9,98	37,4
Масло растительное	5г	5г	-	4,99	-	44,95
Выход готовой продукции		50г	0,6	5,04	13,48	98,85

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Добавить сахар и растительное масло. Все тщательно перемешать.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29
салаты

салат морковно- яблочный с лимоном

Продукты	Брутто	Нетто				Ккал
			белки	жиры	углеводы	
Морковь	50г	40г	0,5	-	2,8	13,2
яблоки	10г	9г	0,03	-	1,02	4,14
лимоны	5г	5г	0,04	-	0,18	1,55
сахар	10г	10г	-	-	9,98	37,4
Масло растительное	5г	5г	-	4,99	-	44,95
Выход готовой продукции		50г	0,57	4,99	14,81	101,24

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лимоны вымыть и натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Соединить яблоки, лимоны и морковь. Добавить сахар и растительное масло. Все тщательно перемешать.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

НОУДО "Источник"

Рассольник

Продукты	Брутто	Нетто
Мясо	40-55г	35-50г
Картофель	80г	50г
Перловка	15г	15г
Огурцы соленые	25-30г	25-30г
Морковь	15г	10г
Лук	12г	8г
Растительное масло	5г	5г
Сметана	10-15г	10-15г
Выход готовой продукции		200г

В кипящий бульон кладут отваренную крупу, нарезанный кубиками картофель и варят до полготовности. Добавляют пассированный лук, морковь и огурцы, немного лаврового листа и варят еще 7-10 минут. За пять минут до готовности кладут сметану.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

НОУДО "Источник"

Суп-пюре гороховый с гренками вегетарианский

Продукты	Брутто	Нетто
Горох	70г	70г 100
Лук	10-15г	8-12г 120
Морковь	15-25г	10-20г 200
Растительное масло	5г	5г 30
Булка	20-25г	20-25г
Выход готовой продукции		200г 2000

Горох замочить в холодной воде на 2-3 часа. Положить в кипящую воду, варить до полготовности. Заправить пассированными луком и морковью, варить до готовности. Гренки-булку нарезать кубиками, выложить на противень и подсушить до золотистого цвета в духовом шкафу. Гренки класть в тарелку перед непосредственным приемом пищи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

НОУДО "Источник"

Суп молочный с макаронными изделиями

Продукты	Брутто	Нетто
Молоко	100	100
Вода	85	85
Макаронные изделия	15г	15г
Масло сливочное	5г	5г
Сахар	5г	5г
Выход готовой продукции		200г

Макаронные изделия варят в воде до полготовности (макароны – 15-20 мин., лапшу – 10-12 мин., вермишель 5-7 мин.) воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молоко и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

НОУДО "Источник"

Суп молочный с крупой

Продукты	Брутто	Нетто
Молоко	100г	100г
Вода	110г	110г
Крупа рисовая	12г	12г
Масло сливочное	5г	5г
Сахар	5г	5г
Выход готовой продукции		200г

Рисовую, кукурузную, гречневую, перловую крупы, пшено, хлопья овсяные "Геркулес" варят в подсоленной воде в течение 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную. Перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль и сахар.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Суп фасолевый с зеленью

НОУДО "Источник"

Продукты	Брутто	Нетто
Фасоль	40г	40г
Картофель	80-90г	60-70г
Морковь	15г	10г
Лук	15г	12г
Масло растительное	5г	5г
Зелень	5г	5г
Выход готовой продукции		200г

Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг) на 5-8 часов, а затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения, добавляют картофель, нарезанный крупными кубиками и пассированные морковь и лук, нарезанные мелкими кубиками. Варят до готовности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

НОУДО "Источник"

Щи из свежих овощей со сметаной

Продукты	Брутто	Нетто
Мясо	35-55г	45г
Картофель	80-90г	60-70г
Капуста	70-80г	50-60г
Морковь	15г	10г
Лук	12г	8г
Растительное масло	5г	5г
Зелень	5г	5г
Сметана	10-15г	10-15г
Выход готовой продукции		200г

Мелко нарезанные морковь, лук, тушат в масле, затем добавляют томатную пасту либо томаты и доводят до готовности. В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель, капусту, пассированные овощи и варят до готовности. За пять минут до готовности кладут сметану и зелень.

НОУДО "Источник"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Запеканка манно-творожная

Продукты	Брутто	Нетто
Творог	100-120г	100-120г
Манная крупа	15-20г	15-20г
Масло сливочное	7-5г	7-5г
Молоко	30-50г	30-50г
Яйцо	1/6	1/6
Растительное масло	3г	3г
Изюм	15-20г	15-20г
Сахар	10-15г	10-15г
Выход готовой продукции		120-140г

Творог соединяют с манной крупой, яйцами, сахаром, изюмом добавляют молоко, хорошо перемешивают, укладывают на лист и запекают в духовом шкафу.

"Источник"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Сырники творожные

Продукты	Брутто	Нетто
Творог	90-100г	90-100г
Мука	15-20г	15-20г
Яйцо	1/4	1/4
Растительное масло	5г	5г
Изюм	10-15г	10-15г
Сахар	7-10г	7-10г
Выход готовой продукции		100-110г

Творог соединяют с яйцами, сахаром, мукой. Хорошо перемешивают, можно добавить изюм. Формируют сырник, обваливают в муке и выкладывают на противень. Выпекают в духовом шкафу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

...О "Источник"

Борщ со сметаной

Продукты	Брутто	Нетто
Мясо	35-55г	45г
Картофель	80-90г	60-70г
Капуста	70-80г	50-60г
Свекла	25-30г	20-25г
Морковь	15г	10г
Лук	12г	8г
Растительное масло	5г	5г
Сметана	10-15г	10-15г
Выход готовой продукции		200г

Мелко нарезанные морковь, лук, свеклу тушат в масле, затем добавляют томатную пасту либо томаты и доводят до готовности. В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель, капусту, пассированные овощи и варят до готовности. За пять минут до готовности кладут сметану и зелень.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

НОУДО "Источник"

Щи из свежих овощей со сметаной

Продукты	Брутто	Нетто
Мясо	35-55г	45г
Картофель	80-90г	60-70г
Капуста	70-80г	50-60г
Морковь	15г	10г
Лук	12г	8г
Растительное масло	5г	5г
Сметана	10-15г	10-15г
Выход готовой продукции		200г

Мелко нарезанные морковь, лук, тушат в масле, затем добавляют томатную пасту либо томаты и доводят до готовности. В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель, капусту, пассированные овощи и варят до готовности. За пять минут до готовности кладут сметану и зелень.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

НОУДО "Источник"

Сметанная подлива к сырникам и запеканке

Продукты	Брутто	Нетто
Сметана	10-20г	10-20г
Сахар	7-5г	7-5г
Мука	5г	5г
Вода	10г	10г
Выход готовой продукции	20-30г	20-30г

Сметана разводится в небольшом количестве воды, добавляется сахар и доводится до кипения. В холодной воде развести муку и ввести в общую массу, довести до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Приготовление сладкого теста на соде и сметане

Продукты		Количество		
Мука пшеничная				
стаканы	1	2	3	4
Сахарный песок				
стаканы	1/4	1/2	3/4	1
Масло или маргарин, гр.	25-50	50-100	75-150	100-200
Яйца, шт.	0-1/2	0-1	1,5	0-2
Сметана(густая),				
Ст.ложки	2	4	6	8
Соль, чайные ложки	1/8	1/4	1/3	1/2
Сода, чайные ложки	1/8	1/4	1/3	1/2
Выход испеченного				
изделия, гр.	250	500	750	1000
Выход				200г

Муку перемешивают с содой и просеивают. Сметану, яйца, сахар и соль перемешивают до растворения соли и сахара. Предварительно размятое масло или маргарин сбивают в посуде деревянной лопаточкой в течение 5-8 мин., постепенно добавляют смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро – в течение 20-30 сек. – замешивают тесто. Кислота в сметане, соприкасаясь с содой, образует углекислый газ, который при длительном перемешивании теста улетучивается, отчего изделие получается плотным, неразрыхленным. Вместо сметаны можно добавить простоквашу, кефир или другой кисломолочный продукт.

Тесто раскатать в пласт толщиной 7-8 мм. Круглой выемкой диаметром 8см вырубить лепешки, на которые положить творожную начинку, и загнуть одну половинку лепешки над творожной начинкой.

Поверхность смазать яичным желтком и выпекать сочни 10-15 мин. При температуре 220-230 ^{o}C . Можно приготовить сочни треугольной формы.

Начинка и творога: для начинки 270г – 1 стакан творога, 1 яйцо, 1 ½ ст. ложки сахарного песку, 1 чайная ложка муки, 3г. ванильного сахара, соль по вкусу. Протереть творог сквозь сито или пропустить через мясорубку, добавить сахар, сырое яйцо и пшеничную муку, немного обжаренную на сковородке без жира, соль и ванильный сахар. Все перемешать до получения однородной массы. В начинку можно добавить цедру от лимона или апельсина.

НОУДО "Источник"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Омлет натуральный

Продукты	Брутто	Нетто
Яйцо	1 шт	45г
Молоко	45г	45г
Масло сливочное	5г	5г
соль	1г	1г
Выход готовой продукции		80г

К яйцам добавляют молоко или воду и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень или порционную сковородку слоем 2,5-3см и ставят в жарочный шкаф(180- 200 градусов) на 8-10 мин.

Готовый омлет имеет упругую консистенцию.

НОУДО "Источник"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25

Лапшевник с творогом

Продукты	Брутто	Нетто
Лапша или вермишель	40г	40г
Вода	85г	85г
Творог	50г	50г
Сахар	5г	5г
Масло сливочное	3г	3г
Сметана	3г	3г
Сухари	5г	5г
Масло сливочное или	5г	5г
Сметана		20г
Выход готовой продукции		140г

Лапшу или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают (с сырыми яйцами), солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Поверхность лапшевника смазывают сметаной, сбрызгивают маслом и запекают.

Отпускают лапшевник с маслом или сметаной.

НОУДО "Источник"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Каша пшенная

Продукты	Брутто	Нетто
1.Рассыпчатая		
Пшено	60г	60г
Вода	110г	110г
Соль	1,5г	1,5г
Выход		150г
2.Вязкая		
Пшено	50г	50г
Молоко	95г	95г
Вода	60г	60г
Сахар	10г	10г
Масло	5г	5г
Соль	0,5г	0,5г
Выход		200г
3.Жидкая		
Пшено	25г	25г
Молоко	110г	110г
Вода	70г	70г
Сахар	10г	10г
Масло	5г	5г
Соль	0,5г	0,5г
Выход		200г

1Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть. Отпускают с растопленным маслом.

2.Сначала пшено варят в кипящей воде (не более 10 мин.), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. Отпускают в горячем виде с растопленным маслом.

3.Готовят жидкую кашу так же , как и вязкую, но с большим количеством жидкости. Отпускают кашу в горячем виде с растопленным маслом.

НОУДО "Источник"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Гренки из пшеничного хлеба

Продукты	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	45г	35г
Масло сливочное	3г	3г
Выход готовой продукции		140г

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10*10мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу (вариант 1) или нарезают ломтиками