

Презентация о приготовлении поварами столовой горячего завтрака





Приготовление горячего завтрака поварами школьной столовой

2-й день 10-дневного циклического меню

-ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

-МОЛОКО

-БАТОН

- ЧАЙ с САХАРОМ

-МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ

- МАНДАРИНЫ

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Никитовская средняя общеобразовательная школа»
Е.В. Дорохина
31 августа 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром.
 Номер рецептуры: 376
 Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011г. под редакцией Мозильного М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция с 7 до 11 лет		1 порция 12 лет и старше	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Чай сухой	0,5	0,5	1	1
Сахар	15	15	15	15
Выход		200		200

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция с 7 до 11 лет		1 порция 12 лет и старше	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Яйца	1шт.	40	1шт.	40
Молоко	15	15	100шт.	4,0
Масло сливочное	2	2	1,5	1,5
Соль	0,5	0,5	0,2	0,2
Выход		55		55

Химический состав, витамины на 1 порцию

	с 7 до 11 лет		12 лет и старше	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Белки (г)	0,07	0,07	11,1	11,1
Жиры (г)	0,02	0,02	1,4	1,4
Углеводы (г)	15,0	15,0	0,7	0,7
Энергетичность(Ккал)	60	60	1	1

Химический состав, витамины на 1 порцию

	с 7 до 11 лет		12 лет и старше	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Белки (г)	5,39	5,39	39,86	39,86
Жиры (г)	9,6	9,6	6,24	6,24
Углеводы (г)	1,02	1,02	1,02	1,02
Энергетичность(Ккал)	112	112	0,1	0,1

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него по норме на количество порций чай и заливают его свежеприготовленным объемом чайника. Настаивают 5-10 мин., доливают кипятком. На порцию чай (200мл) расходуют 50мл заварки, что равно Добавляют по норме сахар.

Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланку добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, вливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3см, полностью прожаривая.



Приготовление горячего завтрака поварами школьной столовой

Омлет натуральный

Технология приготовления:

Яйца (предварительно обработанные согласно СанПин), смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена.

Омлетную смесь выливают в ёмкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и готовят в пароконвектомате 10-15 мин. Готовый омлет нарезают на порционные куски.





Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция с 7 до 11 лет		100 порций		1 порция 12 лет и старше		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг	нетто, кг.	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Яйца	1шт.	40	100шт.	4,0	1шт.	40	100шт.	4,0
Молоко	15	15	1,5	1,5	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2	2	2	0,2	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход		55				55		





Приготовление горячего завтрака поварами школьной столовой

Чай с сахаром

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него по норме на определенное количество порций чаю и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин., доливают кипятком.

На порцию чая (200мл) расходуют 50мл заварки, что равноценно 0,5г сухого чая. Добавляют по норме сахар.





Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция с 7 до 11 лет		100 порций		1 порция 12 лет и старше		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг	нетто, кг.	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Чай сухой	0,5	0,5	0,050	0,050	1	1	0,1	0,1
Сахар	15	15	1,5	1,5	15	15	1,5	1,5
Выход		200				200		





Здоровое питание школьника — залог успеха

