

Технология приготовления

Перед употреблением яйца промывают сначала теплой водой с 1-2% содержанием кальцимировальной соды, затем 0,5%-ным раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой не менее 5 мин. и используют согласно технологии приготовления. К яичам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, формируют слески 2-3 см. в глубокий противень, смазанный маслом и запекают в парочном шкафу (пароконвектомате) при t° 180 $^{\circ}$ -200 $^{\circ}$ в течение 8-10 минут. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. При отпуске омлет нарезают и поливают растопленным сливочным маслом.

Общее время тепловой обработки _____

Срок реализации _____ 3 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус _____ свежих запеченных яичу, молока, сливочного масла

Запах _____ свежих запеченных яичу, сливочного масла

Внешний вид _____ Поверхность омлета зарумянена, без подгоревших мест

Консистенция _____ однородная, сочная

Цвет _____ желтовато-кремовый

Кладовщик _____

Технология приготовления

В протертый творог добавляют 2/3 муки, подготовленные яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают форму батона толщиной 5-6 см, нарезают поперек, замораживают в суше, придают форму бискютов.

Сырники укладывают на противень, смазанный маслом и запекают в парочном шкафу при $t^{\circ} 200-220^{\circ}C$ в течение 15-20 минут.

Подают со сметанным соусом.

Общее время тепловой обработки _____

Срок реализации _____ 2 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус _____ сладкий, свойственный творогу

Запах _____ продуктов, входящих в блюдо

Внешний вид _____ Гравильной, круто-приплюсн. формой без трещин. Равномерно запечен, покрыт слоем молока

Консистенция _____ Мягкая, умеренно-плотная, рыхлая.

Цвет _____ корочки - золотистой, на разрезе - светло-кремовой или пшеничатой

Кладовщик _____

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макар. 15-20 мин) (лапшу - 10-12 мин) / кривички 5-7 минут / воду сливают, а макар. изделия замораживают в кипящую смесь молока и воды, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. Заправляют сливочным маслом перед подачей.

Общее время тепловой обработки _____

Срок реализации _____

Качественная оценка готового блюда:

Вкус молока и слив. масла, умеренно-сладкий.

Запах продуктов, входящих в суп.

Внешний вид В верхней части супа, распределены макар. изд-я, сохранившие форму, на пов-ти - сливочное масло.

Консистенция Макар. изделия - мягкие

Цвет супа - молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Кладовщик _____

В.В.В.

Технология приготовления

Крупу моют и вливают в подсоленную воду, доводят до кипения, добавляют кипящее молоко, доводят до готовности. При подаче заправляют сливочным маслом.

Общее время тепловой обработки

Срок реализации 2 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус умеренно сладкий и соленый с приятным привкусом молока и сливочного масла

Запах свойственной пшеничной крупе и молоку

Внешний вид зерна крупы полностью рафифицированы, каша заправлена сливочным маслом

Консистенция тегучая, мягкая, однородная крупа нежная.

Цвет серый

Кладовщик

И.И.И.

Технология приготовления

Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают ещё несколько раз и варят до готовности. При отпуске подают со сливочным маслом. Кашу маленькое количество готовить на одной порции, с учетом суточного рациона питания детей.

Общее время тепловой обработки _____

Срок реализации _____ 2 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус умеренно сладкий и соевый с выраженным аристократическим молоком и сливочным маслом

Запах свойственный овсяной крупе

Внешний вид зерна полностью растворилось, каша заправлена слив. маслом

Консистенция вязкая, мягкая, однородная каша нежная

Цвет светлый серый

Кладовщик _____

И.И.И.

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 15-20 мин, добавляют горячий лимонный сок, сахар и варят до готовности. При подаче посыпают растопленным сливочным маслом.

Общее время тепловой обработки _____

Срок реализации 2 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус Умеренно сладкий и соленый с характерным привкусом молока и слив. масла

Запах характерный рисовой крупе и молоку.

Внешний вид Зерна крупы полностью разорванные, утрачивая форму, каша загущена сливочным маслом.

Консистенция мягкая, пышная, однородная, крупа мягкая

Цвет белый

Кладовщик С.И.И.

Технология приготовления

Крупы промывают, засыпают в кипящую молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают соль, сахар и непрерывно перемешивают до готовности. При отпуске посыпают растопленным сливочным маслом кашу молочные можно готовить на одном молоке, с учетом суточной нормы питания детей.

Общее время тепловой обработки _____

Срок реализации _____ 2 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус _____ характерной манной каши со сливочным маслом

Запах _____ свойственной манной крупе и молоку

Внешний вид _____ твердость бы лепки, зерна крупы полностью разорившиеся, утрачившие форму.

Консистенция _____ вязкая, зерна крупы полностью набухшие.

Цвет _____ белый

Кладовщик _____

Технология приготовления

Сыр нарезают на кусочки прямоугольной формы, очищают от корки, нарезают тонкими пластинками, укладывают на листы хлеба.

Общее время тепловой обработки _____

Срок реализации _____

Качественная оценка готового блюда:

Вкус соответствует виду сыра

Запах сыра в сочетании с хлебом

Внешний вид ровные ломтики хлеба, сыр - нарезки.

Консистенция хлеба - мягкая, сыр - твердая

Цвет соответствует сыру (светло-желтый).

Кладовщик _____

С.С.С.

Технология приготовления

Мясно нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрыли большую часть поверхности хлеба

Общее время тепловой обработки _____

Срок реализации _____

Качественная оценка готового блюда:

Вкус соответствует виду мясной

Запах мясной в сочетании со свежим хлебом

Внешний вид ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

Консистенция хлеб - мягкая, мясная - не туговаренная

Цвет соответствует виду мясной

Кладовщик С.В.Возв