


	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский государственный колледж» Кыштымский филиал
	Учебно-методический отдел
	Методические материалы
	Сборник инструкционно-технологических карт

**Сборник инструкционно-технологических карт для
учебной практики по
ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
различного ассортимента»**

**Учебно-практическое издание для студентов по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»**

	Должность	Фамилия/подпись	Дата
Разработал	Мастер производственного обучения	В. Н. Долгова	
Проверил	Методист	М. В. Базурова	
Согласовал	Зам. Директора по УМР	О. Н. Манапова	
Версия:	<i>Без подписи документ действителен 3 суток после распечатки. Дата и время распечатки:</i>	Экземпляр № _____	С. 1 из 76

	ГБПОУ «ЮУГК» Кыштымский филиал
	Учебно-методический отдел
	Методические материалы
	Сборник инструкционно-технологических карт

Долгова В. Н. Сборник инструкционно-технологических карт для учебной практики по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента»

Пособие предназначено для обучающихся очной формы обучения и составлено для профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования

Рассмотрено на заседании кафедры «Экономики и общественного питания»
 Протокол №4 от «30» декабря 2025 г
 Заведующий кафедрой _____ Т. А. Дзортова

Утверждено на заседании методического совета ГБПОУ «ЮУГК»
 Протокол № 5 от «28» января 2026г
 Председатель методического совета _____ О.Н.Манапова

Долгова В. Н.
 ГБПОУ «ЮУГК» Кыштымский филиал

Версия 01		Экземпляр № 01	С. 2 из 76
-----------	--	----------------	------------

Содержание

Введение	5
Рекомендации по работе с учебной документацией	6
Тематический план и содержание учебной практики.	7
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из картофеля для дальнейшего использования при приготовлении блюд.	8
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из моркови для дальнейшего использования при приготовлении блюд.	11
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из свеклы для дальнейшего использования при приготовлении блюд.	14
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из капусты для дальнейшего использования при приготовлении блюд.	15
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из лука для дальнейшего использования при приготовлении блюд.	17
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из овощей (новые виды нарезки) для дальнейшего использования при приготовлении блюд.	19
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из овощей (подготовка для фарширования) для дальнейшего использования при приготовлении блюд.	22
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабриката из мелкой рыбы для дальнейшего использования целиком.	24
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабриката из средней рыбы для дальнейшего использования порционными кусками «кругляши»	26
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабриката из крупной рыбы для дальнейшего использования филе методом пластования.	28
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабриката из бесчешуйчатой рыбы для дальнейшего использования	31
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	32
Рыба (филе) отварная	33
Рыба (непластованная кусками) отварная	33
Рыба (филе) припущенная	34
Рыба жареная	35
Рыба жареная во фритюре	36
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	37
Котлеты или биточки рыбные	38
Шницель рыбный натуральный	38
Тефтели рыбные	39
Фрикадельки рыбные	40
Зразы рыбные рубленые	41
Тельное из рыбы	43
Рулет из рыбы	45

Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабриката «Фаршированная рыба».	47
Судак или щука, фаршированные целиком.	
Филе из рыбы фаршированное	48
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабриката из нерыбного водного сырья.	49
Креветки свежемороженые или варено-мороженые	
Кальмары замороженные	50
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина, свинина, баранина).	51
Бифштекс	
Лангет	52
Антрекот	53
Эскалоп	54
Шницель	55
Ромштекс	56
Бефстроганов	57
Поджарка	58
Гуляш	59
Азу	60
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы.	61
Бифштекс рубленный	
Котлеты натуральные рубленные	62
Шницель натуральный рубленный	63
Котлеты, биточки, шницели.	64
Котлеты московские	65
Котлеты домашние	66
Зразы рубленные	67
Тефтели	68
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов.	69
Печень по-строгановски	
Почки жареные целиком	70
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	71
Котлеты натуральные из филе птицы или дичи	
Котлеты по-киевски	72
Котлеты по-киевски	73
Котлеты рубленные из птицы, дичи или кролика	74
Куриные кармашки с зеленой начинкой	75
Котлеты из филе птицы или дичи панированные	76

Введение

Управление процессом обучения на учебной практике – сложная задача, которая требует непрерывного внимания со стороны педагога профессионального цикла. В реальных условиях осуществить это по отношению к каждому студенту в полной мере невозможно. Вот почему от студентов, как и на производстве, требуется умение самостоятельно контролировать свои действия, анализировать и сопоставлять их с получаемыми результатами.

Для достижения этих целей и служит обязательное применение в обучении различных видов технологической документации, основанной на установленных государственных стандартах.

Нормативно-технологическая документация, обязательная на производстве, не сразу в полной мере усваивается студентами. Поэтому на занятиях учебной практики применяют учебную документацию, которая разрабатывается мастером производственного обучения, который знает специфику учебного процесса. Вместе с тем подготовка студентов наряду с другими качествами в обязательном порядке предусматривает уверенное владение технологической документацией, причем это требование – один из важнейших показателей профессиональной компетентности.

Цель применения учебной документации на занятиях учебной практики: самостоятельное формирование умений и практического опыта, предусмотренных ФГОС и профессиональным стандартом индустрии питания, по технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделия.

Задачи:

1. Усвоить технологический процесс приготовления полуфабрикатов соответствии с требованиями ФГОС и ПС индустрии питания.
2. Вырабатывать самоконтроль при выполнении заданий учебной практике
3. Формировать и развивать общие компетенции

Инструкционно-технологические карты применяют при выполнении комплексных работ. Они раскрывают технологическую последовательность, режимы, технические требования, средства выполнения учебно-производственных работ, являются средством организации и активизации учебно-практической деятельности студентов.

Наличие такой документации позволяет каждому учащемуся многократно в процессе выполнения учебно-производственных работ обращаться к указаниям, содержащимся в ней, что обеспечивает возможность студентам постоянно осуществлять самоконтроль.

Выполнение заданий по учебной практике с использованием инструкционно-технологических карт по каждой профессиональной компетенции ПМ-01. Организация процесса приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций.

Рекомендации по работе с учебной документацией *Уважаемый студент!*

Учебная практика является составной частью профессионального модуля **ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».**

Требования к содержанию практики регламентированы: - федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»- учебным планом, рабочей программой учебной практики ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента».

По профессиональному модулю ПМ.01 предусмотрена, учебная практика направлена на приобретение Вами первоначального опыта для последующего освоения общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) по данному виду профессиональной деятельности. Учебная практика организуется в лаборатории «Мастерская поварского и кондитерского производства». Оценка по учебной практике выставляется по факту выполнения заданий под руководством мастера производственного обучения.

Инструкционно-технологические карты предназначены для того, чтобы Вам подготовиться к самостоятельной эффективной деятельности в процессе освоения технологии приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий.

На вводном инструктаже преподавателем подробно рассматривается содержание инструкционно-технологической карты:

1. Цель работы, необходимое оборудование, инвентарь и инструменты, перечень сырья для выполнения задания.

2. Рецептура, технология приготовления, художественное изображение готового изделия и перечислены требования к качеству готового изделия.

3. Порядок и особенности выполнения технологических операций, приемов, действий и контроль выполнения при приготовлении изделий в соответствии с видом работ по содержанию инструкционно-технологической карты.

Практическая (основная) часть занятия: самостоятельная работа студента.

Инструкция для выполнения самостоятельной работы:

1. В процессе выполнения задания Вы можете неоднократно пользоваться инструкционно-технологической картой.

2. Пользуясь картами, Вы оцениваете свои действия не только по конечным результатам выполненной работы, но и по элементам (операциям) производственного процесса.

3. Понимаете назначение и роль каждой операции в обеспечении высокого качества работы.

4. Вырабатываете умение самостоятельно принимать решения для предупреждения брака. Этим формируются навыки технологической дисциплины.

5. Произвести оценку качества готовой продукции с целью самооценки результата самостоятельной работы.

Тематический план и содержание учебной практики.

Наименование тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов	Уровень освоения
Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	6	2
	Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей	12	2
Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	Механическая кулинарная обработка рыбы в соответствии с типом.	6	2
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	6	2
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	18	2
	Фарширование рыбы.	12	2
	Обработка нерыбного водного сырья.	12	2
Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, дичи; приготовление полуфабрикатов	Разделка и обвалка говяжьей, свиной и бараньей туш.	6	2
	Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина, свинина, баранина).	18	2
	Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них	18	2
	Обработка субпродуктов и костей	12	2
	Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика. Обработка субпродуктов.	18	2
Итого:	24 занятия по 6 часов	144	

Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из картофеля для дальнейшего использования при приготовлении блюд.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, дуршлаг, сито, ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС» (овощи сырые), коренчатый, желобковый ножи, карбовочный нож для фигурной нарезки овощей.

Сырье: клубнеплоды (картофель)

Последовательность технологических операций:

- 1. Организация рабочего места:** подготовьте разделочную доску зеленого цвета или маркировкой ОС, малый нож для очистки овощей и большой для нарезки, кастрюлю, чашку для нарезанных овощей.
- 2.** Картофель промывают, очищают, нарезают в зависимости от кулинарного использования.

- 3. Приготовить 100 грамм полуфабриката из картофеля нарезка - Соломка** – сырой картофель нарезают на тонкие пластинки толщиной 0,2 см и накладывают одну на другую, шинкуют поперек на соломки длиной – 4-5 см. Используют соломку из картофеля для жаренья во фритюре.



- 4. Приготовить 100 грамм полуфабриката из картофеля нарезка - Брусочек** – сырой картофель нарезают на пластины толщиной 0,7-1 сантиметр, нарезают на брусочки длиной 3-4 сантиметра. Используют брусочки для жаренья, приготовления борщей (кроме флотского), рассольника, супа с макаронными изделиями.



5. Приготовить 100 грамм полуфабриката из картофеля нарезка

Кубики:

Вначале картофель нарезают на пластинки, нарезают их на брусочки, а затем режут поперёк на кубики.

Крупные (2–2,5см.) используют для супов с крупами, борща флотского, сибирского, для тушения;

Средние (1-1,5см.) для блюда «Картофель в молоке», тушения;

Мелкие (0,3-0,5 см.) для салатов, гарнира к холодным блюдам.



6. Приготовить 100 грамм полуфабриката из картофеля нарезка - Кружочки – толщина 1,5 * 2,0 мм.

Сырой картофель обравнивают, придавая форму цилиндра, затем нарезают поперёк на тонкие кружочки толщиной 1,5 * 2,0 мм. Сырой картофель используют для жаренья во фритюре и основным способом, а вареный для запекания рыбы, мяса, жарки.



7. Приготовить 100 грамм полуфабриката из картофеля нарезка - Ломтики – толщина – 1 * 2 мм.

Крупные клубни нарезают вдоль на дольки и шинкуют поперек на ломтики. Используют для приготовления салатов и винегретов.



8. Приготовить 100 грамм полуфабриката из картофеля нарезка - Дольки – сырой картофель среднего размера нарезают пополам и по радиусу режут на дольки, которые используют для приготовления рассольника, рагу, духовой говядины, жаренья во фритюре.



9. Сложные формы нарезки:

Приготовить 100 грамм полуфабриката из картофеля нарезка - Бочонки – верхнюю часть и основание клубня срезают так, чтобы поставленный на срез клубень не падал. Зажимают клубень сверху средним и снизу большим пальцем левой руки, слегка придерживая с боку указательным пальцем. Ножом срезают тонкие полоски с боков картофеля, придавая форму бочонка. Используют в отварном виде для гарнира.



Приготовить 100 грамм полуфабриката из картофеля нарезка - Чесночки – сырой картофель вначале обтачивают в форме бочонка или шарика, затем разрезают вдоль на несколько частей. У каждой части по грани делают небольшую выемку. Используют для приготовления супов.



Приготовить 100 грамм полуфабриката из картофеля нарезка - Груши – верхнюю часть клубня, начиная с середины, срезают на конус, нижнюю затачивают бочонком. Используют в отварном виде для гарнира.



Приготовить 100 грамм полуфабриката из картофеля нарезка - Шарики - из сырого картофеля с помощью специальных выемок вырезают шарики различного размера или применяют приём обтачивания. Крупные шарики используют для жарки во фритюре, средние – для жарки во фритюре и в отварном виде на гарнир к холодным блюдам.



Приготовить 100 грамм полуфабриката из картофеля нарезка - Стружка - у сырого картофеля делают срезы с двух противоположных сторон так, чтобы получился цилиндр высотой 2...3см, обравнивают его по окружности, срезают ленту толщиной 2...2,5мм и длиной 25...30 см. Используют для жарки во фритюре.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из моркови для дальнейшего использования при приготовлении блюд.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, дуршлаг, сито, ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС» (овощи сырые), коренчатый, желобковый ножи, карбовочный нож для фигурной нарезки овощей.

Сырье: корнеплоды (морковь)

Последовательность технологических операций:

1. Организация рабочего места: подготовьте разделочную доску зеленого цвета или маркировкой ОС, малый нож для очистки овощей и большой для нарезки, кастрюлю, чашку для нарезанных овощей.

2. Морковь промывают, очищают, нарезают в зависимости от кулинарного использования.

3. Приготовить 100 грамм полуфабриката из моркови

нарезка – Соломка Морковь режут на тонкие пластинки и шинкуют их соломкой. Длинной 4-5 см. Шириной 0,2 мм. Используют для маринада, супов с лапшой, рассольников, борщей. (кроме флотского, сибирского)



4. Приготовить 100 грамм полуфабриката из моркови

нарезка – Брусочек Сырую морковь вначале режут на цилиндры длиной 3,5...4см, разрезают их на пластины толщиной 0,5см и нарезают на брусочки. Используют для супа с макаронами, бульона с овощами.



5. Приготовить 100 грамм полуфабриката из моркови

нарезка – Кубики Морковь разрезают на брусочки и режут их поперёк на кубики.

Средний: 1 -1,5 см. нарезают из сырой моркови для припускания, тушения.

Мелкий: 0,3-0,5 см нарезают из сырой моркови используют для приготовления супов, из вареной- для холодных блюд.

Крошка: из сырой моркови – для щей суточных, супа рисового.



6. Приготовить 100 грамм полуфабриката из моркови
нарезка – Дольки Морковь режут поперёк на цилиндры высотой 4 см, разрезают их вдоль пополам и каждую половину по радиусу режут на дольки. Используют для припускания, рагу, щей из свежей капусты, говядины духовой.



7. Приготовить 100 грамм полуфабриката из моркови
нарезка – Кружочки Морковь одинакового диаметра (до 3 см) нарезают на кружочки толщиной 0,1...0,15 см. Сырые используют для супа крестьянского, вареные для гарнира к холодным блюдам.



8. Приготовить 100 грамм полуфабриката из моркови
нарезка – Ломтики Морковь разрезают вдоль на две или четыре части и нарезают поперёк на ломтики толщиной 0,1...0,2см. Сырые используют для борща флотского, сибирского, вареные для салатов, винегрета.



9. Сложные формы нарезки:

Приготовить 100 грамм полуфабриката из моркови
нарезка – Звездочки – на моркови по всей длине делают бороздки карбовочным ножом или овощным, затем нарезают поперёк толщиной 0,1 см. Используют для украшения холодных блюд.



Приготовить 100 грамм полуфабриката из моркови
нарезка – Гребешки – на моркови по всей длине делают бороздки карбовочным ножом или овощным, разрезают вдоль пополам, затем нарезают наискось толщиной 0,1 см. Используют для украшения холодных блюд.



Приготовить 100 грамм полуфабриката из моркови
нарезка – Шарики – морковь нарезают специальной
выемкой или вручную путем обтачивания бочонка,
придавая форму шара. Используют для гарнира к
холодным блюдам



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из свеклы для дальнейшего использования при приготовлении блюд.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, дуршлаг, сито, ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС» (овощи сырые), коренчатый, желобковый ножи, карбовочный нож для фигурной нарезки овощей.

Сырье: корнеплоды (свекла)

Последовательность технологических операций:

- 1. Организация рабочего места:** подготовьте разделочную доску зеленого цвета или маркировкой ОС, малый нож для очистки овощей и большой для нарезки, кастрюлю, чашку для нарезанных овощей.
- 2.** Свеклу промывают, очищают, нарезают в зависимости от кулинарного использования.

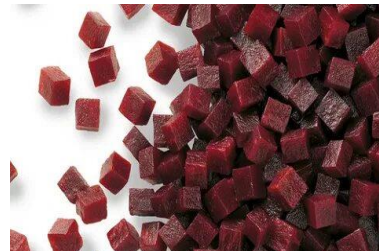
- 3. Приготовить 100 грамм полуфабриката из свеклы нарезка – Соломка –** Свеклу режут на пластинки толщиной 0,2 см. и шинкуют их соломкой длиной 4-5 см. Используют соломку для борщей (кроме флотского и сибирского), маринада, свекольника, свекольных котлет.



- 4. Приготовить 100 грамм полуфабриката из свеклы нарезка – Кубики –** Свеклу нарезают на брусочки и затем нарезают на кубики.

Средний: 1 см. нарезают из вареной свеклы для тушения.

Мелкий: 0,5 см нарезают из вареной свеклы, используют для гарниров к холодным блюдам.



- 5. Приготовить 100 грамм полуфабриката из свеклы нарезка – Ломтик -** Сырую или вареную свеклу нарезают на пластины толщиной 1-1,5 см, режут их на брусочки такой же толщины, затем нарезают поперек на ломтики толщиной 1-1,5 мм. Ломтики из сырой свеклы используют для приготовления борща флотского и сибирского, из вареной - для винегрета.



- 6. Приготовить 100 грамм полуфабриката из свеклы нарезка – Звездочки –** карбованую свеклу нарезают поперек на звездочки толщиной 0,1-0,2 см. используют для украшения холодных блюд.






Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из капусты для дальнейшего использования при приготовлении блюд.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, дуршлаг, сито, ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС» (овощи сырые), коренчатый, желобковый ножи, карбовочный нож для фигурной нарезки овощей.

Сырье: кочан капусты

Последовательность технологических операций:

- 1. Организация рабочего места:** подготовьте разделочную доску зеленого цвета или маркировкой ОС, малый нож для очистки овощей и большой для нарезки, кастрюлю, чашку для нарезанных овощей.
- 2.** Капусту промывают, очищают от верхних листьев, нарезают в зависимости от кулинарного использования.
- 3. Приготовить 100 грамм полуфабриката из капусты нарезка – Соломка** – кочан капусты нарезают на четвертинки, удаляют кочерыжку, нарезают поперек соломкой длиной 4-5 см, толщиной 0,2-0,3 см.
Используют для тушения, приготовления борщей (кроме Флотского и Сибирского), приготовления салатов, котлет капустных.

- 4. Приготовить 100 грамм полуфабриката из капусты нарезка – Квадратики (Шашки)** – Капусту разрезают на полоски шириной 2-2,5 см, затем поперек на квадратики.
Используют для приготовления щей, борщей Флотского, Сибирского, рагу, супа овощного, для припускания.

- 5. Приготовить полуфабрикат из капусты нарезка – Дольки** – не крупные кочаны разрезают пополам, затем разрезают по радиусу на несколько частей. Используют для варки, припускания, жарки после предварительной варки.


6. Приготовить 100 грамм полуфабриката из капусты
нарезка – Крошка – Капусту шинкуют соломкой, затем поперек на мелкие квадратики или рубят. Используют для фарша.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из лука для дальнейшего использования при приготовлении блюд.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, дуршлаг, сито, ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС» (овощи сырые), коренчатый, желобковый ножи, карбовочный нож для фигурной нарезки овощей.

Сырье: репчатый лук

Последовательность технологических операций:

1. Организация рабочего места: подготовьте разделочную доску зеленого цвета или маркировкой ОС, малый нож для очистки овощей и большой для нарезки, кастрюлю, чашку для нарезанных овощей.

2. Лук очищают, промывают, нарезают в зависимости от кулинарного использования.

3. Приготовить 100 грамм полуфабриката из лука
нарезка – Кольца – Не крупную луковицу нарезают поперек толщины 0,1-0,2 см. и разделяют на кольца. Используют для приготовления шашлыков, жарки во фритюре, для холодных блюд.



4. Приготовить 100 грамм полуфабриката из лука
нарезка – Полукольца – Лук разрезают вдоль по оси на две половинки, кладут разрезом вниз, шинкуют толщиной 0,2-0,3 см. Используют для приготовления супов (кроме Флотского и Сибирского), супов с макаронными изделиями, соусов, винегретов.



5. Приготовить 100 грамм полуфабриката из лука
нарезка – Кубик – Лук разрезают вдоль пополам, нарезают пластины толщиной 0,1-0,3 см. Используют для крупяных супов, супа харчо, щей суточных, фаршей.



6. Приготовить 100 грамм полуфабриката из лука
нарезка – Дольки – Луковицу разрезают вдоль пополам, затем по радиусу на 3-4 части. Используют для тушения, рагу, говядины духовой, почек «по-русски», щи из свежей капусты.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из овощей (новые виды нарезки) для дальнейшего использования при приготовлении блюд.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, дуршлаг, сито, ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС» (овощи сырые), коренчатый, желобковый ножи, карбовочный нож для фигурной нарезки овощей.

Сырье: корнеплоды, клубнеплоды, репчатый лук

Последовательность технологических операций:

- 1. Организация рабочего места:** подготовьте разделочную доску зеленого цвета или маркировкой ОС, малый нож для очистки овощей и большой для нарезки, кастрюлю, чашку для нарезанных овощей.
- 2.** Овощи очищают, промывают, нарезают в зависимости от кулинарного использования.

- 3. Приготовить 100 грамм полуфабриката из одного вида овоща (картофель, сельдерея, моркови, перца, репы, пастернака, цедры цитрусовых) нарезка - Alumette (алюмэтт) – овощи нарезаются брусочки 3 мм x 3 мм и длиной 5 см.**



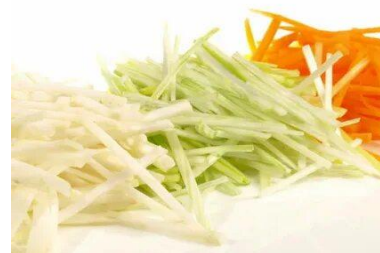
Подходит для приготовления гарниров, салатов.

- 4. Приготовить 100 грамм полуфабриката из одного вида овоща (картофеля, моркови, перца, свежего огурца) нарезка - Batonnet (батонэ) (или Jardinère - жардинер) - стиль нарезки брусочками, или толстой соломкой (1 x 1 x 5-6см)**



Подходит для приготовления закусок, гарниров

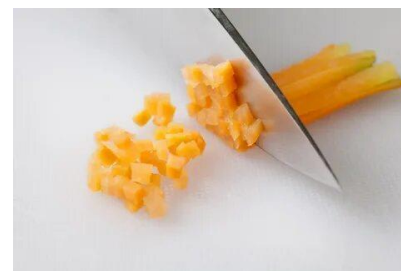
- 5. Приготовить 100 грамм полуфабриката из одного вида овоща (картофеля, моркови, сельдерея) нарезка - Julienne (жюльен) - очень тонкая соломка 1–2 мм × 1–2 мм × 4–5 см.**



Подходит для овощного гарнира, супов, бульонов, пюре.

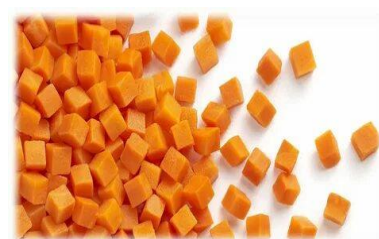
6. Приготовить 100 грамм полуфабриката из одного вида овоща (моркови, картофеля, сельдерея, лука-порей и репы) нарезка - Brunoise (брюнуаз) - маленький кубик 2мм, обычно сделан нарезкой от изначальной alumette-соломки.

Подходит для супов и соусов



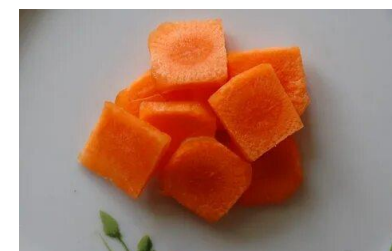
7. Приготовить 100 грамм полуфабриката из одного вида овоща (лук, чеснок, имбирь) нарезка - Mince (манс) – кубик 3 мм, сделанный из нарезки жульен

Подходит для приготовления начинки для пирогов, тар-тара, паштетов.



8. Приготовить 100 грамм полуфабриката из одного вида овоща (моркови, картофеля, сельдерея, капусты или репы) нарезка - Paysanne (пэйзан) - по-деревенски. прямоугольники со стороной 8-10 мм.

Подходит для приготовления бульонов



9. Приготовить 100 грамм полуфабриката из одного вида овоща (моркови, картофеля, сельдерея, лука-порей и репы) нарезка лозанж (lozenge) – нарезка ромбиками с длинной стороны 12мм, толщиной 4 мм похожа на нарезку пейзаж.



10. Приготовить 100 грамм полуфабриката из одного вида овоща (моркови, картофеля) нарезка Tourne (турне) – бочонок с гранями.

Крупные овальные или округлые овощи, например, свеклу или картофель, разрежьте на четыре или восемь частей в зависимости от их размера, чтобы получались куски чуть больше 5 см. Цилиндрические овощи, например, морковь, нарежьте на куски такой же длины. Нарежьте овощи на куски, с которыми легко работать. С помощью ножа для чистки овощей или турнировочного ножа обработайте куски, придав им форму бочонка с семью отчетливо выраженными



гранями. Постарайтесь срезать как можно меньше. Грани должны быть гладкими, равномерно распределенными и сужающимися на концах.

11. Приготовить 100 грамм полуфабриката из одного вида овоща (моркови, огурцы, баклажана, тыква) нарезка Rondelle (рондэль) – кружочки от 3 до 12 мм.

Подходит для приготовления салатов, тарелок из сырых овощей, запекания.



12. Приготовить 100 грамм полуфабриката из одного вида овоща (лук, огурцы, морковь, лук-порей) нарезка Эманс (Emincer) –кольца или полукольца



13. Приготовить 100 грамм полуфабриката из зелени салата нарезка - Chiffonade (шифонад) — этот способ используют для нарезания различной зелени тонкой соломкой, путем сворачивания ее в рулон.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из овощей (подготовка для фарширования) для дальнейшего использования при приготовлении блюд.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, дуршлаг, сито, ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС» (овощи сырые), коренчатый, желобковый нож.

Сырье: помидор, перец болгарский, кабачок (цуккини), баклажан, капуста

Последовательность технологических операций:

1. Организация рабочего места: подготовьте разделочную доску зеленого цвета или маркировкой ОС, малый нож для очистки овощей и нарезки, кастрюлю, дуршлаг, чашку для подготовленных овощей.

2. Подготовить 5 штук помидор к фаршированию – для фарширования подходят зрелые плотные плоды среднего размера. Помидоры промывают, срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь лишнему соку (для этого помидоры переворачивают срезом вниз на бумажную салфетку и дают подсохнуть 10-15 минут), посыпают солью и перцем.



3. Подготовить 5 штук болгарского перца к фаршированию – перец хорошо промывают, удаляют плодоножку и семена (для этого овощным ножом делают надрез вокруг плодоножки), снимают получившуюся крышечку, кладут в кипящую подсоленную воду на 3-5 минут, откидывают на дуршлаг, чтобы лишняя вода стекла, охлаждают.



4. Подготовить 5 порций кабачка

(цуккини) к фаршированию –

цуккини хорошо промывают, нарезают поперек на цилиндры высотой 4-5 сантиметров, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят 3-5 минут. Подготовленные цуккини охлаждают.



5. Подготовить 5 порций баклажана к

фаршированию – баклажаны хорошо

промывают, разрезают вдоль пополам или поперек на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами. Готовые половинки замачивают в холодной, подсоленной воде 30 минут, для удаления горечи.



6. Подготовить капусту для

фарширования – из целого кочана

вырезают кочерыжку, кочан промывают. Подготовленную капусту кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вынимают, дают стечь воде, охлаждают и разделяют на листья, утолщённую часть листа отбивают.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабриката из мелкой рыбы для дальнейшего использования целиком.

Инвентарь, инструменты, посуда: доска разделочная с маркировкой «РС» (рыба сырая), рыбочистки ручные, нож-скребок для потрошения рыбы, нож средний поварской тройки.

Сырье: карась, судак, карп, толстолобик.

Последовательность технологических операций:

1. **Подготовить 5 порций мелкой рыбы для использования целиком**
2. **Организация рабочего места:** рыбу обрабатывают в рыбном или мясорыбном цехе на рабочем столе с маркировкой «РС». Инструменты, инвентарь должны быть с соответствующей маркировкой. Рыбу размещают с левой стороны, инвентарь – с правой, весы устанавливают на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску с маркировкой «РС» кладут перед собой.
3. **Оттаивание рыбы:** чешуйчатую мелкую рыбу оттаивают в воде с температурой 10-15 градусов. На 1 килограмм рыбы берут 2 литра воды. В воду для сохранения минеральных веществ добавляют 7-13 грамм соли на 1 литр.

4. **Очистка от чешуи** – рыбу очищают средним ножом поварской тройки, левой рукой прижимают рыбу к доске, правой – проводят лезвием от хвоста к голове



5. **Удаление плавников** – удаление начинают со спинного плавника. Рыбу кладут на бок, прорезают мякоть вдоль плавника с одной стороны, затем – с другой. Ножом прижимают подрезанный плавник, держат рыбу за хвостовую часть, нож отводят в сторону, при этом плавник легко отсоединяется. Затем удаляют анальный плавник, после чего отрезают все остальные.



- 6. Удаление жабр и глаз** – делают надрез с двух сторон под жаберными крышками и удаляют жабры, затем – глаза.



- 7. Удаление внутренностей, зачистка** – рыбу кладут на доску головой к себе, придерживают левой рукой, делают надрез между грудными плавниками, ведут нож к голове острием к себе, далее, не вынимая из брюшка, его проворачивают и ведут в противоположном направлении до анального отверстия. Удаляют внутренности и зачищают внутреннюю полость от черной пленки.



- 8. Промывание и обсушивание** – рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабриката из средней рыбы для дальнейшего использования порционными кусками «кругляши»

Инвентарь, инструменты, посуда: доска разделочная с маркировкой «РС» (рыба сырая), рыбочистки ручные, нож-скребок для потрошения рыбы, нож средний поварской тройки.

Сырье: карась, судак, карп, толстолобик.

Последовательность технологических операций:

- 1. Приготовьте 5 порций полуфабриката для дальнейшего использования кругляши**
- 2. Организация рабочего места:** рыбу обрабатывают в рыбном или мясорыбном цехе на рабочем столе с маркировкой «РС». Инструменты, инвентарь должны быть с соответствующей маркировкой. Рыбу размещают с левой стороны, инвентарь – с правой, весы устанавливают на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску с маркировкой «РС» кладут перед собой.

- 3. Очистка от чешуи** – рыбу очищают средним ножом поварской тройки, левой рукой прижимают рыбу к доске, правой – проводят лезвием от хвоста к голове



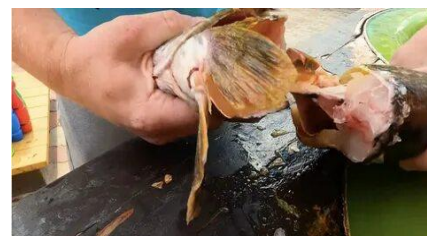
- 4. Удаление плавников** – удаление начинают со спинного плавника. Рыбу кладут на бок, прорезают мякоть вдоль плавника с одной стороны, затем – с другой. Ножом прижимают подрезанный плавник, держат рыбу за хвостовую часть, нож отводят в сторону, при этом плавник легко отсоединяется. Затем удаляют анальный плавник, после чего отрезают все остальные.



- 5. Удаление головы** — средним поварским ножом надрезают мякоть у жаберных крышек с обеих сторон, перерубают позвоночную кость и отделяют голову вместе с частью внутренностей.



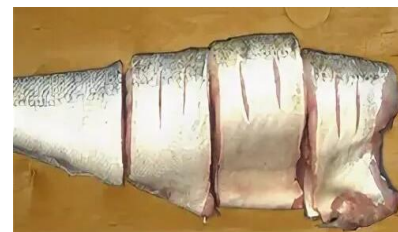
- 6. Удаление внутренностей** — через образовавшееся отверстие удаляют оставшиеся внутренности и зачищают рыбу от плёнок. При такой обработке брюшко остаётся целым.



- 7. Промывание и обсушивание** – рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.

- 8. Нарезание на порционные куски «кругляши»:**

Для варки — порционные куски нарезают поперёк тушки рыбы, нож держат под прямым углом, каждый кусок надрезают в 2–3 местах



Для жаренья — под углом 30–45°, чтобы образовывалась большая поверхность кусков, подвергаемых обжариванию.



Для фарширования — из порционных кусков вырезают позвоночную и рёберные кости, оставляя на коже тонкий слой мякоти.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабриката из крупной рыбы для дальнейшего использования филе методом пластования.

Инвентарь, инструменты, посуда: доска разделочная с маркировкой «РС» (рыба сырая), рыбочистки ручные, нож-скребок для потрошения рыбы, нож средний поварской тройки.

Сырье: карась, судак, карп, толстолобик массой более 1,5 кг.

Последовательность технологических операций:

- 1. Приготовьте 5 порций полуфабриката для дальнейшего использования филе методом пластования.**
- 2. Организация рабочего места:** рыбу обрабатывают в рыбном или мясорыбном цехе на рабочем столе с маркировкой «РС». Инструменты, инвентарь должны быть с соответствующей маркировкой. Рыбу размещают с левой стороны, инвентарь – с правой, весы устанавливают на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску с маркировкой «РС» кладут перед собой.

- 3. Очистка от чешуи** – рыбу очищают средним ножом поварской тройки, левой рукой прижимают рыбу к доске, правой – проводят лезвием от хвоста к голове



- 4. Удаление плавников** – удаление начинают со спинного плавника. Рыбу кладут на бок, прорезают мякоть вдоль плавника с одной стороны, затем – с другой. Ножом прижимают подрезанный плавник, держат рыбу за хвостовую часть, нож отводят в сторону, при этом плавник легко отсоединяется. Затем удаляют анальный плавник, после чего отрезают все остальные.



5. Удаление головы — средним поварским ножом надрезают мякоть у жаберных крышек с обеих сторон, перерубают позвоночную кость и отделяют голову вместе с частью внутренностей.



6. Удаление внутренностей, зачистка – рыбу кладут на доску головой к себе, придерживают левой рукой, делают надрез между грудными плавниками, ведут нож к голове острием к себе, далее, не вынимая из брюшка, его проворачивают и ведут в противоположном направлении до анального отверстия. Удаляют внутренности и зачищают внутреннюю полость от черной пленки.



7. Промывание и обсушивание – рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.

Для получения филе с кожей, рёберными и позвоночными костями — с головы или хвоста рыбы срезают половину филе, нож ведут параллельно позвоночнику. В результате получают два филе: с кожей и рёберными костями (верхнее филе) и с кожей, рёберными и позвоночной костью (нижнее филе)



Для получения филе с кожей и рёберными костями — рыбу укладывают на доску кожей вниз и, начиная со спинки, срезают все внутренние кости.



Для получения чистого филе (чешуя не удаляется) — рыбу укладывают на доску кожей вниз и надрезают мякоть со стороны хвоста, нож ведут вплотную к коже



8. Нарезание полуфабрикатов из пластованной рыбы:

Для варки — порционные куски из филе с кожей и костями или из филе с кожей без костей под прямым углом, кожу надрезают в двух-трёх местах.



9. Для припускания — куски из филе с кожей без костей, чистого филе с хвостовой части под углом 30°.



10. Для жаренья основным способом — куски из филе с кожей и костями, с кожей без костей, из филе без кожи и костей.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабриката из бесчешуйчатой рыбы для дальнейшего использования.

Инвентарь, инструменты, посуда: доска разделочная с маркировкой «РС» (рыба сырая), ножи разделочные для обработки рыбы, лотки для укладки рыбы.

Сырье: налим, угорь, сом.

Последовательность технологических операций:

- 1. Приготовьте 5 порций полуфабриката из бесчешуйчатой рыбы для дальнейшего использования.**
- 2. Организация рабочего места:** рыбу обрабатывают в рыбном или мясорыбном цехе на рабочем столе с маркировкой «РС». Инструменты, инвентарь должны быть с соответствующей маркировкой. Рыбу размещают с левой стороны, инвентарь – с правой, весы устанавливают на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску с маркировкой «РС» кладут перед собой.

- 3. Натирание солью** – эта операция облегчит обработку, так как рыба не скользит в руках.



- 4. Промывание от слизи** – рыбу промывают в проточной воде для удаления слизи.

- 5. Удаление плавников** – срезают ножницами



- 6. Снятие кожи «чулком»** - кожу подрезают вокруг головы, отгибают и стягивают до хвоста.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Рыба (филе) отварная

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Капитан рыба	178	96	895	480
или окунь морской	129	94	645	470
или щука	184	94	920	470
или треска	118	91	590	455
или мерланг	122	94	610	470
Выход:	1 порции	96,94,91*	5 порций	480,470,455*

*- в зависимости от использованной рыбы

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку рыбы
2. Рыбу, разделать на филе с кожей и реберными костями
3. Нарезать порционными кусками
4. На поверхности кожи каждого куса сделать два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.



**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению приготовления
полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.**

Рыба (непластованная кусками) отварная

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Горбуша или кета, или чавыча	136	94	680	470
Или судак	145	94	725	470
Или Зубатка пятнистая (пестрая)	110	90	550	450
Или скумбрия азово-черноморская	132	94	660	470
Или палтус чернокорый	145	94	725	470
Или ставрида океаническая	154	94	770	470
Или бельдюга океаническая	99	94	495	470
Выход:	1 порции	94,90*	5 порций	470,450*

*- в зависимости от использованной рыбы

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку рыбы
2. Рыбу разделить на филе с кожей и реберными костями
3. Нарезать на порционные куски
4. На поверхности кожи сделать один-два надреза

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению приготовления
полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.**

Рыба (филе) припущенная

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Сом (кроме океанического)	182	91	910	455
Или судак	178	91	890	455
Или щука (кроме морской)	198	91	990	455
Или окунь морской	130	91	650	455
Или мерланг	120	91	600	455
Или ледяная рыба	196	94	980	470
Выход:	1 порции	94,91*	5 порций	455,470*

*- в зависимости от использованной рыбы

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку рыбы
2. Рыбу разделать на филе с кожей без костей
3. На коже сделать один – два надреза

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению приготовления
полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.**

Рыба жареная

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Зубатка пятнистая	124	89	620	445
Или капитан-рыба	176	95	895	475
Или карп	168	89	840	445
Или треска	116	89	580	445
Или окунь морской	122	89	610	445
Мука пшеничная	5	5	25	25
Выход:	1 порции	89,95*	5 порций	475,445*

*- в зависимости от использованной рыбы

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку рыбы
2. Рыбу разделить на порционные куски, нарезанные из филе с кожей и реберными костями,
3. Посыпать солью, перцем,
4. Запанировать в муке

Инструкционно-технологическая карта по приготовлению приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Рыба жареная во фритюре

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Осетр	145	64	725	320
Или севрюга	134	64	670	320
Или белуга	142	64	710	320
Или судак	140	67	700	335
Или окунь морской	102	67	510	335
Мука пшеничная	5	5	25	25
Яйца	1/8 шт	5	1/4	25
Выход:	1 порции	64, 67*	5 порций	320,335*

*- в зависимости от использованной рыбы

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку рыбы
2. Рыбу семейства осетровых нарезать от подготовленных звеньев без кожи и хрящей
3. Дополнительно ошпарить.
4. Рыбу с костным скелетом нарезать на порционные куски из филе без кожи и костей.
5. Подготовленные куски рыбы посыпать солью, перцем черным молотым,
6. Запанировать в муке,
7. Смочить в льезоне,
8. Запанировать в сухарях

Инструкционно-технологическая карта по приготовлению приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

Котлеты или биточки рыбные

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Треска	66	48	330	240
Или мерланг	67	48	335	240
Или сом	107	48	535	240
Или судак	100	48	500	240
Хлеб пшеничный	14	14	70	70
Молоко или вода	19	19	95	95
Сухари	7	7	35	35
Выход:	1 порции	86	5 порций	430

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку рыбы
2. Филе рыбы без кожи и костей нарезать на куски,
3. Хлеб пшеничный без корок замочить в молоке или воде
4. Филе рыбы пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом,
5. Положить соль, перец черный молотый,
6. Тщательно перемешать
7. Массу выбить
8. Из рыбной котлетной массы сформовать котлеты или биточки,
9. Запанировать в сухарях



**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению приготовления
полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.**

Шницель рыбный натуральный

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Судак	133	64	665	320
Или сом	142	64	710	320
Или окунь морской	97	64	485	320
Или мерланг	89	64	445	320
Или треска	88	64	440	320
Или минтай	139	64	695	320
Лук репчатый	15	13	75	65
Петрушка (зелень)	3	2	15	10
Молоко или вода	6	6	30	30
Яйца	1/13 шт	3	½ шт	15
Сухари	9	9	45	45
Выход:	1 порции	94	5 порций	470

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку рыбы
2. Филе рыбы без кожи и костей нарезать на куски,
3. Перемешать с луком репчатым, зеленью петрушки
4. Пропустить через мясорубку с крупной решеткой.
5. Подготовленную массу посолить,
6. Добавить перец черный молотый,
7. Сформовать изделия овальной формы,
8. Смочить в яйце, взбитом с молоком,
9. Запанировать в сухарях



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

Тефтели рыбные

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Судак	100	48	500	240
Или треска	66	48	330	240
Или ледяная рыба	107	48	535	240
Или окунь морской	73	48	365	240
Хлеб пшеничный	10	10	50	50
Молоко или вода	15	15	75	75
Лук репчатый	12	10	60	50
Мука пшеничная	6	6	30	30
Выход:	1 порции	88	5 порций	440

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку рыбы
2. Рыбу разделить на филе без кожи и костей
3. Нарезать на куски,
4. Пшеничный хлеб замочить в молоке или воде,
5. Репчатый лук очистить, нарезать на части,
6. Нарезанную рыбу пропустить два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке хлебом пшеничным.
7. В полученную массу добавить соль, перец черный молотый,
8. Хорошо перемешать
9. Сформовать шарики по 3-5 штуки на порцию по 80 грамм,
10. Запанировать в муке.



**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению приготовления
полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.**

Фрикадельки рыбные

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Сом	107	48	535	240
Или щука	120	48	600	240
Или ледяная рыба	107	48	535	240
Или минтай	104	48	520	240
Или мерланг	67	48	335	240
Хлеб пшеничный	10	10	50	50
Молоко или вода	15	15	75	75
Лук репчатый	12	10	60	50
Яйца	1/7 шт.	6	1/2шт	30
Выход:	1 порции	88	5 порций	440

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку рыбы
2. Рыбу разделать на филе без кожи и костей
3. Нарезать на куски,
4. Измельчить на мясорубке,
5. Репчатый лук очистить, нарезать кубиком,
6. Пробланшировать.
7. Пшеничный хлеб без корок замочить в молоке или воде
8. Второй раз рыбную массу пропустить на мясорубке вместе с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом,
9. Добавить яйца, соль,
10. Хорошо вымесить,
11. Массу выбить
12. Разделить на шарики массой по 19 — 21 г (4-5 штуки на порцию)



**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению приготовления
полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.**

Зразы рыбные рубленные

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Судак	100	48	500	240
Или сом	107	48	535	240
Или щука	120	48	600	240
Или треска	66	48	330	240
Или мерланг	67	48	335	240
Или ледяная рыба	107	48	535	240
Хлеб пшеничный	14	14	70	70
Молоко или вода	19	19	95	95
Масса рыбная котлетная	-	80	-	400
Фарш: Лук репчатый	19	16/8	95	80/40
Кулинарный жир	3	3	15	15
Шампиньоны свежие	14	11/8	70	55/40
Сухари	5	5	25	25
Выход:	1 порции	99	5 порций	495

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку рыбы
2. Пшеничный хлеб без корок замочить в молоке или воде
3. Филе рыбы без кожи и костей нарезать на куски,
4. Пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом,
5. Положить соль, перец черный молотый,
6. Тщательно перемешать
7. Тщательно выбить.
8. **Для фарша:**
 - отварные грибы нарезать ломтиками,
 - лук репчатый мелко нарезать и обжарить,
 - соединить с грибами,
 - добавить соль, перец
 - все перемешать.
9. Сформовать в виде лепешек толщиной 1 см.
10. На середину положить фарш
11. Края лепешек соединить,

12. Запанировать в сухарях,
13. Придать овальную форму.



**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению
приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.**

Тельное из рыбы

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Судак	100	48	500	240
Или сом	107	48	535	240
Или щука	120	48	600	240
Или треска	66	48	330	240
Или мерланг	67	48	335	240
Или окунь морской	73	48	365	240
Хлеб пшеничный	14	14	70	70
Молоко или вода	19	19	95	95
Масса рыбная котлетная	-	80	-	400
Фарш: Лук репчатый	17	14/7	85	70/35
Кулинарный жир	3	3	15	15
Шампиньоны свежие	14	11/8	70	55/40
Сухари	1	1	5	5
Масса фарша	-	21	-	105
Яйца	1/8 шт	5	1/2 шт	25
Сухари	5	5	25	25
Выход:	1 порции	109	5 порций	545

Последовательность приготовления:

1. **Приготовление фарша:**
2. Яйца отварить, очистить, мелко нарубить
3. Отварные грибы нарезать ломтиком,
4. Лук репчатый очистить, шинковать, обжарить,
5. Соединить с грибами,
6. Добавить рубленые вареные яйца,
7. Посолить, добавить перец черный молотый
8. Перемешать.
9. Разделать тельное при помощи смоченной полотняной салфетки или пищевой пленки.
10. Выполнить механическую кулинарную обработку рыбы
11. Филе рыбы без кожи и костей нарезать на куски,
12. Пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом,
13. Положить соль, перец черный молотый,

14. Тщательно перемешать и выбить.
15. Рыбной котлетной массе придать форму лепешек толщиной в 1 см.
16. На середину лепешек уложить фарш,
17. Сложить лепешки вдвое,
18. Придать им форму полумесяца.
19. Сформованные изделия смочить во взбитых яйцах,
20. Запанировать в сухарях.



**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению
приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.**

Рулет из рыбы

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Судак	125	60	625	300
Или щука	150	60	750	300
Или треска	82	60	410	300
Или мерланг	83	60	415	300
Или окунь морской	91	60	455	300
Хлеб пшеничный	18	18	90	90
Молоко или вода	24	24	120	120
Масса рыбная котлетная	-	100	-	500
Фарш: Лук репчатый	26	22/11	130	110/55
Кулинарный жир	4	4	20	20
Шампиньоны свежие	18	14/10	90	70/50
Яйца	1/7 шт	6	½ шт	30
Масса фарша	-	25	-	125
Сухари пшеничные	3	3	15	15
Выход:	1 порции	125	5 порций	625

Последовательность приготовления:

1. **Приготовление фарша:**
2. Яйца отварить, очистить, мелко нарубить
3. Отварные грибы нарезать ломтиком,
4. Лук репчатый очистить, нашинковать, обжарить,
5. Соединить с грибами,
6. Добавить рубленые вареные яйца,
7. Посолить, добавить перец черный молотый
8. Перемешать
9. Выполнить механическую кулинарную обработку рыбы.
10. Филе рыбы без кожи и костей нарезать на куски,
11. Пшеничный хлеб замочить в молоке или воде
12. Рыбу пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке или воде пшеничным хлебом
13. Положить соль, перец черный молотый
14. Тщательно перемешать и выбить
15. Рыбной котлетной массе придать форму лепешек толщиной в 1,5 - 2 см.
16. На середину лепешек уложить фарш,

17. Соединить края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой,
18. образуя сплошной шов
19. Уложить на лист швом вниз
20. Поверхность выровнять
21. Посыпать сухарями, сбрызнуть маслом
22. Проколоть в двух-трех местах.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабриката «Фаршированная рыба».

Судак или щука, фаршированные целиком.

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Судак	178	91	895	455
Или щука	198	91	990	455
Хлеб пшеничный	17	17	85	85
Молоко или вода	20	20	100	100
Лук репчатый	48	40/20	240	200/100
Маргарин столовый	8	8	40	40
Яйца	1/10 шт	4	1/3 шт	20
Чеснок	1	0,8	5	2,5
Выход:	1 порции	156	5 порций	780

Последовательность приготовления:

11. Судак или щуку очистить от чешуи, распотрошить, отделить голову и промыть.
12. Изнутри тушки надрезать реберные кости и отделить вместе с хребтовой костью, не прорезая кожу.
13. Срезать мякоть, оставляя на коже 0,5-1 сантиметр
14. Срезанную мякоть использовать для приготовления фарша.
15. **Для фарша:** репчатый лук, чеснок обжарить
16. Хлеб замочить в молоке или хлебе
17. Мякоть рыбы, пассерованный лук и чеснок, замоченный хлеб пропустить через мясорубку.
18. Добавить размягченный маргарин, яйца
19. Посолить, поперчить
20. Все тщательно перемешать.
21. Тушку наполнить фаршем, придать форму целой рыбы.



**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабриката
«Фаршированная рыба».**

Филе из рыбы фаршированное

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Судак	245	125	1225	625
Или окунь морской	179	125	895	625
Или сазан	255	125	1275	625
Или треска	164	125	820	625
Фарш: Яйца	1/3 шт.	13	1 шт	65
Шампиньоны свежие	30	25/16	150	125/80
Лук репчатый	31	26/13	155	130/65
Маргарин столовый	7	7	35	35
Соус: Мука	4	4	20	20
Молоко	23	23	115	115
Выход:	1 порции	190	5 порций	950

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку рыбы
2. Рыбу разделить на порционные куски с кожей без костей
3. **Для фарша:** с порционных кусков срезать $\frac{1}{4}$ часть мякоти
4. Пропустить через мясорубку
5. Репчатый лук очистить, нарезать мелким кубиком,
6. Обжарить вместе с грибами
7. Яйца отварить, очистить, мелко нарубить
8. Подготовленные лук, грибы, яйца соединить,
9. Добавить соль, черный молотый перец
10. **Для соуса:** муку обжарить на сухой сковороде до светло-кремового цвета, развести частью холодного молока до состояния жидкой сметаны,
11. Оставшуюся часть молока довести до кипения,
12. При непрерывном помешивании влить разведенную муку,
13. Уварить до загустения
14. Готовый фарш соединить с соусом и пропущенной через мясорубку мякотью рыбы
15. На порционные куски рыбы выложить начинку,
16. Завернуть в форме голубца.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабриката из нерыбного водного сырья.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, поварская игла, деревянные палочки, доска разделочная, лотки для укладывания морепродуктов.

Сырье: креветки свежемороженые или варено-мороженые

- 1. Приготовить 100 грамм полуфабриката креветки очищенные для дальнейшего приготовления блюд.**

Последовательность технологических операций:

- 2. Размораживание** – раскладывают на слой салфеток и накрывают салфетками сверху, что бы впиталась лишняя влага.
- 3. Удаляют голову**



- 4. Удаляют ножки**



- 5. Снимают панцирь (раскрыв его снизу)**

- 6. Освобождают шейку**



- 7. У крупных креветок со стороны спинки удаляют пищевой тракт**



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабриката из нерыбного водного сырья.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, поварская игла, деревянные палочки, доска разделочная, лотки для укладывания морепродуктов.

Сырье: кальмары замороженные

1. Приготовить 300 грамм полуфабриката кальмары, очищенные для дальнейшего приготовления блюд.

Последовательность технологических операций:

2. **Разморозить** – размораживают на воздухе или в воде
3. **Удалить внутренности** - одной рукой взять тушку кальмара, другой — осторожно потянуть за голову и щупальца. Внутренности легко выйдут вместе с головой.
4. **Удалить хитиновый стержень** - внутри тушки найти прозрачную жёсткую пластинку — хитиновый стержень, аккуратно вытащить его.
5. **Снять плёнку** - поддеть край внешней прозрачной плёнки пальцами или кончиком ножа. Она легко снимется, если кальмар хорошо разморожен. Если плёнка снимается плохо, нужно чуть подморозить кальмара.



6. **Удалить внутреннюю плёнку** - перевернуть тушку наизнанку (как чулок). Там будет ещё одна, часто розоватая, плотная плёнка — её также нужно аккуратно поддеть и снять.
7. **Промыть** - тщательно промыть тушку внутри и снаружи под холодной проточной водой.

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов
из различных видов мяса (говядина, телятина, свинина, баранина).**

Бифштекс

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина (вырезка)	109	80	545	400
Соль	1	1	5	5
Перец черный молотый	1	1	5	5
Выход:	1 порции	80	5 порций	400

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку говядины (вырезки)
2. Из утолщенной мякоти вырезки нарезать под прямым углом, поперек волокон на порционные куски толщиной 20-30 мм
3. Слегка отбить
4. Посыпать солью, перцем черным молотым.



**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов
из различных видов мяса (говядина, телятина, свинина, баранина).**

Лангет

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина (вырезка)	109	80	545	400
Соль	1	1	5	5
Перец черный молотый	1	1	5	5
Выход:	1 порции	80	5 порций	400

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку говядины (вырезки)
2. Из тонкой части мякоти вырезки нарезать поперек волокон на порционные куски под острым углом, толщиной 10-12 мм
3. По 2 кусочка на порцию,
4. Слегка отбить
5. Посыпать солью и перцем черным молотым.

Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина, свинина, баранина).

Антрекот

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина (толстый и тонкий края)	109	80	545	400
Соль	1	1	5	5
Перец черный молотый	1	1	5	5
Выход:	1 порции	80	5 порций	400

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку говядины (толстый и тонкий края)
2. Мякоть толстого или тонкого края нарезать поперек волокон на порционные куски
3. По одному кусочку на порцию, толщиной 15-20 мм
4. Отбить
5. Посыпать солью и черным молотым перцем.



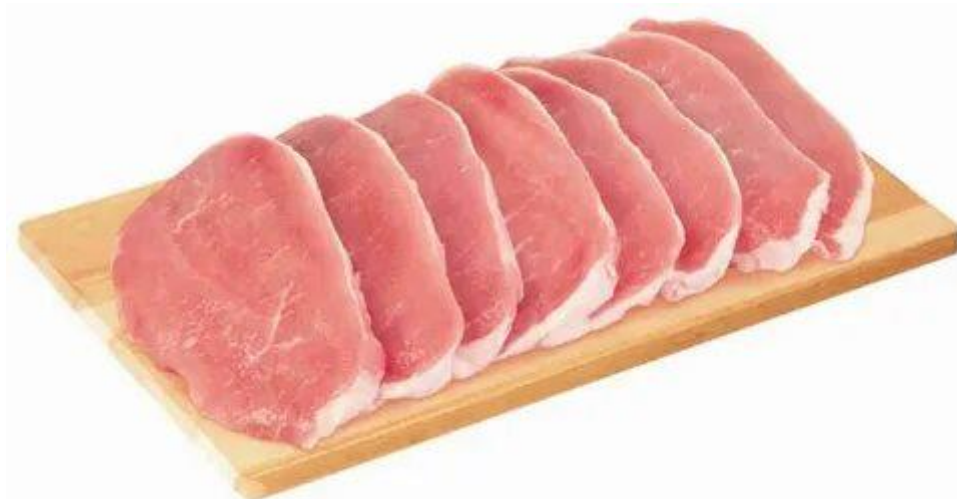
Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина, свинина, баранина).

Эскалоп

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Свинина (корейка)	94	80	470	400
Или телятина (корейка)	121	80	605	400
Или баранина (корейка)	112	80	560	400
Соль	1	1	5	5
Перец черный молотый	1	1	5	5
Выход:	1 порции	80	5 порций	400

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку свинины или телятины, или баранины (корейка)
2. Из мякоти корейки нарезать порционные куски толщиной 10-15 мм (1-2 куска на порцию)
3. Слегка отбить
4. Посыпать солью и перцем черным молотым.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина, свинина, баранина).

Шницель

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Свинина (тазобедренная часть)	82	70	410	350
Или телятина (тазобедренная часть)	106	70	530	350
Или баранина, козлятина (тазобедренная часть)	98	70	490	350
Яйца	1/13 шт	3	¼ шт	15
Сухари	9	9	45	45
Соль	1	1	5	5
Перец черный молотый	1	1	5	5
Выход:	1 порции	80	5 порций	400

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку тазобедренной части свинины (телятины, баранины, козлятины)
2. Мякоть тазобедренной части нарезать поперек волокон на порционные куски
3. Отбить и порыхлить
4. Придать овально-продолговатую форму
5. Посыпать солью, перцем черным молотым
6. смочить в льезоне
7. Запанировать в сухарях



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина, свинина, баранина).

Ромштекс

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части)	95	70	475	350
Яйца	1/13 шт.	3	¼ шт	15
Сухари	9	9	45	45
Соль	1	1	5	5
Перец черный молотый	1	1	5	5
Выход:	1 порции	80	5 порций	400

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку толстого, тонкого края или верхнего и внутреннего куска тазобедренной части говядины
2. Мякоть говядины нарезать поперек волокон на порционные куски
3. Порционные куски (по одному на порцию) отбить, порыхлить
4. Посыпать солью, перцем черным молотым
5. смочить в льезоне
6. Запанировать в сухарях.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина, свинина, баранина).

Бефстроганов

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина (вырезка, толстый и тонкий края верхний и внутренний куски тазобедренной части)	216	159	1080	795
Соль	1	1	5	5
Перец черный молотый	1	1	5	5
Выход:	1 порции	159	5 порций	795

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку вырезки или толстого, тонкого края или верхнего и внутреннего куски тазобедренной части говядины
2. Мякоть говядины нарезать поперек волокон на порционные куски толщиной 1-1,5 см
3. Отбить до толщины 0,5 - 0,8 см
4. Нарезать брусочками длиной 3-4 см массой по 5- 7 г.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина, свинина, баранина).

Поджарка

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина (толстый и тонкий края верхний и внутренний куски тазобедренной части)	216	159	1080	795
Или свинина (корейка, тазобедренная часть)	173	147	865	735
Или баранина (корейка, тазобедренная часть)	222	159	1110	795
Или телятина (корейка, тазобедренная часть)	241	159	1205	795
Соль	1	1	5	5
Перец черный молотый	1	1	5	5
Выход:	1 порции	159	5 порций	795

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку толстого или тонкого края верхнего или внутреннего куска тазобедренной части говядины (свинины, баранины, телятины)
2. Мякоть говядины или свинины или баранины или телятины нарезать поперек волокон на порционные куски
3. Мясо из толстого и тонкого краев, внутренней и верхней части мякоти задней ноги нарезают кусками 2 см
4. Отбивают
5. Нарезают брусочками, массой 10-15 г.,
6. Посыпают солью, перцем



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина, свинина, баранина).

Гуляш

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	107	79	535	395
Или свинина (лопаточная и шейная части)	87	74	435	370
Или баранина (лопаточная часть)	99	71	495	355
Выход:	1 порции	79,74,71*	5 порций	395,370,355

*- в зависимости от использованного мяса

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку лопаточной или подлопаточной части, грудинки или покромки говядины (свинины, баранины)
2. Мякоть говядины или свинины, или баранины нарезать поперек волокон на порционные куски
3. Из порционных кусков нарезать кусочками в виде кубиков массой 20-30 г (по 4-5 штук на порцию)



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина, свинина, баранина).

Азу

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	107	79	535	395
Выход:	1 порции	79	5 порций	395

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку боковой или наружного куска тазобедренной части говядины
2. Мякоть говядины нарезать поперек волокон на порционные куски
3. Из порционного куса мясо нарезают брусочками по 10-15 грамм.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы.

Бифштекс рубленный

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина (котлетное мясо)	82	60	410	300
Шпик	9,5	9	47,5	45
Молоко или вода	5,07	5,07	26	26
Перец черный молотый	0,03	0,03	0,15	0,15
Соль	0,9	0,9	4,5	4,5
Выход:	1 порции	75	5 порций	375

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку говядины
2. Мякоть говядины нарезать поперек волокон на порционные куски
3. Мясо измельчить ножом, мелко нарубая на кусочки
4. Добавить шпик, нарезанный кубиком 5*5 мм
5. Посолить, перчить
6. Добавить молоко или воду
7. Хорошо вымешать
8. Сформовать в виде биточков по 1 штуки на порцию.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы.

Котлеты натуральные рубленные

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Баранина (котлетное мясо)	80	57	400	285
Жир – сырец бараний	9	9	45	45
Или свинина (котлетное мясо)	77	66	385	330
Вода	7	7	35	35
Перец черный молотый	0,03	0,03	0,15	0,15
Соль	0,9	0,9	4,5	4,5
Выход:	1 порции	70	5 порций	350

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку баранины или свинины (котлетное мясо)
2. Мякоть баранины или свинины нарезать поперек волокон на порционные куски
3. Нарезанное на куски котлетное мясо из баранины соединить с жиром-сырцом,
4. Свинину (котлетное мясо) измельчить на мясорубке,
5. Добавить воду,
6. Посолить, поперчить,
7. Массу хорошо перемешать,
8. Разделать в виде котлет



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы.

Шницель натуральный рубленный

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Свинина (котлетное мясо)	95	81	475	405
Или баранина (котлетное мясо)	98	70	490	350
Жир – сырец бараний	11	11	55	55
Или говядина (котлетное мясо)	95	70	475	350
Жир – сырец говяжий или свиной	11	11	55	55
Вода	7	7	35	35
Яйца	1/10 шт.	4	1/3 шт	20
Сухари	12	12	60	60
Перец черный молотый	0,03	0,03	0,15	0,15
Соль	0,9	0,9	4,5	4,5
Выход:	1 порции	103	5 порций	515

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку свинины или баранины или говядины (котлетное мясо)
2. Мякоть свинины или баранины или говядины нарезать поперек волокон на порционные куски
3. Жир – сырец нарезать на куски
4. Измельчить на мясорубке
5. Нарезанное на куски котлетное мясо соединить с жиром-сырцом
6. Добавить воду
7. Посолить, поперчить,
8. Хорошо перемешать,
9. Сформовать полуфабрикаты плоскоооальной формы,
10. Смочить в льезоне,
11. Запанировать в сухарях.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы.

Котлеты, биточки, шницели.

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина (котлетное мясо)	50	37	250	185
Или свинина (котлетное мясо)	43	37	215	185
Хлеб пшеничный	9	9	45	45
Молоко или вода	12	12	60	60
Сухари	5	5	25	25
Соль	1	1	5	5
Перец черный молотый	1	1	5	5
Выход:	1 порции	62	5 порций	310

Последовательность приготовления:

1. Пшеничный хлеб без корок замочить в молоке или воде
2. Выполнить механическую кулинарную обработку говядины или свинины (котлетное мясо)
3. Мякоть говядины или свинины нарезать поперек волокон на куски
4. Пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке хлебом
5. Добавить соль, перец черный молотый
6. Сформовать изделие:
7. Котлеты: овально-приплюснутой формы с заостренным концом (1-2 штуки на порцию)
8. Биточки: кругло приплюснутой формы (толщиной 2 -2,5 см. 1-2 штуки на порцию)
9. Шницели: плоскоовальной формы (толщиной 1 см. 1 штука на порцию)



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы.

Котлеты московские

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина (котлетное мясо)	34	25	170	125
Жир – сырец говяжий, свиной	5	5	25	25
Лук репчатый	6	5	30	25
Сухари	2	2	10	10
Хлеб пшеничный	7	7	35	35
Вода	10	10	50	50
Соль	1	1	5	5
Перец черный молотый	1	1	5	5
Выход:	1 порции	50	5 порций	250

Последовательность приготовления:

1. Пшеничный хлеб без корок замочить в воде
2. Репчатый лук очистить, нарезать на несколько частей
3. Говядину (котлетное мясо) измельчить на куски
4. Пропустить дважды через мясорубку вместе с замоченным в воде пшеничным хлебом, луком и жиром – сырцом
5. В котлетную массу добавить соль, черный молотый перец
6. Хорошо перемешать
7. Сформовать изделия овально – приплюснутой формы с заостренным концом, толщиной 2-2,5 см
8. Тонким слоем запанировать в сухарях.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы.

Котлеты домашние

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина (котлетное мясо)	24	18	150	90
Свинина (котлетное мясо)	13	10	65	50
Жир – сырец говяжий, свиной	1	1	5	5
Лук репчатый	2	1	10	5
Сухари	2	2	10	10
Яйца	1/8 шт.	5	1/6 шт	10
Хлеб пшеничный	6	6	30	30
Вода	10	10	50	50
Перец черный молотый	0,03	0,03	0,15	0,15
Соль	0,9	0,9	4,5	4,5
Выход:	1 порции	50	5 порций	250

Последовательность приготовления:

1. Котлетное мясо нарезать на куски, пропустить через мясорубку вместе с жиром
2. Пшеничный хлеб замочить в воде
3. Репчатый лук очистить, нарезать мелким кубиком
4. В готовую котлетную массу добавить пшеничный хлеб
5. Добавить соль, перец, мелко нарезанный репчатый лук
6. Перемешать.
7. Повторно массу пропустить через мясорубку, перемешать
8. Разделать изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом
отпускают котлеты по 2 или 1 штуки на порцию.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы.

Зразы рубленные

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина (котлетное мясо)	52	38	260	190
Или свинина (котлетное мясо)	45	38	225	190
Хлеб пшеничный	8	8	40	40
Молоко или вода	11	11	55	55
Котлетная масса	-	56	-	280
Фарш: Лук репчатый	31	26	155	130
Жир животный	4	4	20	20
Масса пассерованного лука	-	13	-	65
Яйца	1/8 шт	5	1/3 шт	25
Петрушка зелень	3	2	15	10
Масса фарша	-	20	-	100
Сухари	6	6	30	30
Выход:	1 порции	82	5 порций	410

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку говядины или свинины (котлетное мясо)
2. Мякоть говядины или свинины нарезать поперек волокон на порционные куски
3. Мясо измельчить на мясорубке,
4. Соединить с черствым пшеничным хлебом без корки, предварительно замоченным в воде.
5. Добавить соль, перемешать
6. Снова пропустить через мясорубку.
7. Из котлетной массы сформовать изделия в виде лепешек толщиной 1 см,
8. Для фарша:
9. Репчатый лук очистить, измельчить, обжарить
10. Зелень промыть, измельчить, соединить с пассерованным луком
11. Яйца отварить, очистить, мелко нарубить, соединить с луком и зеленью
12. На середину лепешки выложить подготовленный фарш
13. Края лепешек соединить,
14. Запанировать в сухарях, придать им овально-приплюснутую форму



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы.

Тефтели

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина (котлетное мясо)	52	38	260	190
Или свинина (котлетное мясо)	45	38	225	190
Или телятина (котлетное мясо)	58	38	290	190
Или баранина, козлятина (котлетное мясо)	53	38	265	190
Хлеб пшеничный	8	8	40	40
Молоко или вода	12	12	60	60
Лук репчатый	24	20	120	100
Жир животный	3	3	15	15
Масса пассерованного лука	-	10	-	50
Перец черный молотый	0,03	0,03	0,15	0,15
Соль	0,9	0,9	0,45	0,45
Мука пшеничная	4	4	20	20
Выход:	1 порции	71	5 порций	355

Последовательность приготовления:

1. Выполнить механическую кулинарную обработку говядины или свинины или телятины или баранины (котлетное мясо)
2. Мякоть говядины или свинины или телятины или баранины нарезать поперек волокон на куски
3. Измельчить на мясорубке,
4. Соединить с черствым пшеничным хлебом без корки, предварительно замоченным в воде или молоке.
5. Добавить соль, черный молотый перец, перемешать
6. Снова пропустить через мясорубку.
7. Репчатый лук очистить, нарезать мелким кубиком, обжарить
8. Пассерованный репчатый лук соединить с котлетной массой
9. Перемешать
10. Сформовать в виде шариков по 3-4 штуки на порцию
11. Запанировать в муке

Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов.

Печень по-строгановски

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Печень говяжья	89	74	445	370
Перец черный молотый	0,03	0,03	0,15	0,15
Соль	0,9	0,9	4,5	4,5
Выход:	1 порции	74	5 порций	370

Последовательность приготовления:

1. Печень хорошо промыть,
2. Освободить от пленок и желчных протоков
3. Нарезать брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г.,
4. Посыпать солью, черным молотым перцем.



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов.

Почки жареные целиком

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Почки бараньи или свиные или телячьи	160	144	800	720
Яйца	1/5 шт.	8	½ шт	40
Сухари	15	15	75	75
Перец черный молотый	0,03	0,03	0,15	0,15
Соль	0,9	0,9	4,5	4,5
Выход:	1 порции	167	5 порций	835

Последовательность приготовления:

1. Почки хорошо зачистить от пленок и излишнего жира
2. Промыть
3. Надрезать вдоль пополам.
4. Посыпать солью, черным молотым перцем
5. Смочить в льезоне
6. Запанировать в сухарях
7. Скрепить шпажкой



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

Котлеты натуральные из филе птицы или дичи

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Курица	286	103	1430	515
Или бройлер-цыплёнок	332	103	1660	515
Или фазан	1/5 шт.	85		425
Или рябчик или куропатка сырая	½ шт.	85		425
Или куропатка белая	1/3 шт.	85		425
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	25	25
Соль	0,1	0,1	0,5	0,5
Выход:	1 порции	103, 85*	5 порций	515,425

*- в зависимости от использованного продукта

Последовательность приготовления:

1. Филе птицы или дичи зачистить (Отделить внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе).
2. Из малого филе удалить сухожилия,
3. Из большого филе удалить остаток ключицы.
4. Зачищенное большое филе смочить холодной водой
5. Положить на доску
6. Острым, влажным ножом срезать поверхностную пленку.
7. Большое филе надрезать с внутренней стороны в продольном направлении
8. Слегка развернуть
9. Перерезать в двух-трех местах сухожилия
10. Вложить в надрез малое филе
11. Покрыть развернутой частью большого филе.
12. Масло сливочное растопить,
13. Подготовленные котлеты выложить в посуду с растопленным растительным маслом
14. Посыпать солью, добавить лимонную кислоту

Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

Котлеты по-киевски

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Курица (мякоть без кожи)	231	83+7*	1155	415+35*
Или филе куриное (полуфабрикат)	-	83+7*	-	415+35*
Масло сливочное	30	30	150	150
Яйца	¼ шт	10	1 шт	50
Хлеб пшеничный	28	25	140	125
Соль	0,1	0,1	0,5	0,5
Перец черный молотый	0,1	0,1	0,5	0,5
Выход:	1 порции	145+7*	5 порций	725+35*

*- масса косточки

Последовательность приготовления:

1. Филе птицы или дичи зачистить (Отделить внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе).
2. Из малого филе удалить сухожилия,
3. Из большого филе удалить остаток ключицы.
4. Зачищенное большое филе смочить холодной водой
5. Выложить на доску
6. Острым, влажным ножом срезать поверхностную пленку.
7. Большое филе надрезать с внутренней стороны в продольном направлении
8. Слегка развернуть
9. Перерезать в двух-трех местах сухожилия
10. Вложить в надрез малое филе и сливочное масло
11. Покрыть развернутой частью большого филе.
12. Смочить в яйцах
13. Запанировать дважды в белой панировке



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

Шницель по-столичному

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Куриная грудка (филе)	113	98	565	490
Хлеб пшеничный	37	33	185	165
Яйцо	0,5 шт	25	2 шт	125
Соль	0,01	0,01	0,05	0,05
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,05	0,05
Выход:	1 порции	148	5 порций	740

Последовательность приготовления:

1. Зачищенное филе птицы (без косточки) раскрыть и слегка отбить (до 2-3 мм)
2. На середину большого филе положить отбитое малое филе
3. Посолить и поперчить
4. Закрывать краями большого филе, придавая овальную форму
5. Шницель смазать в льезоне, запанировать сухарями из черствого хлеба без корок, нарезанного соломкой



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Курица	77	37	385	185
Или индейка	76	37	380	185
Или фазан	1/12 шт	37		185
Или рябчик или куропатка сырая	¼ шт	37		185
Или тетерев	1/12 шт	37		185
Или кролик	53	37	265	185
Хлеб пшеничный	9	9	45	45
Молоко или вода	13	13	65	65
Внутренний жир	2	2	10	10
Сухари	5	5	25	25
Или хлеб пшеничный	11	10	55	10
Соль	0,1	0,1	0,5	0,5
Перец черный молотый	0,1	0,1	0,5	0,5
Выход:	1 порции	63	5 порций	315

Последовательность приготовления:

1. Мясо птицы или кролика нарезать на кусочки
2. Пропустить через мясорубку вместе с внутренним жиром
3. Пшеничный хлеб замочить в молоке или воде
4. Измельчённое мясо соединить с замоченным в молоке или воде хлебе
5. Положить соль, перец черный молотый
6. Хорошо перемешать
7. Пропустить через мясорубку, выбить
8. Готовую котлетную массу разделить на порции,
9. Запанировать в сухарях или белой панировке (хлеб нарезать в виде соломки или мелких кубиков)
10. Сформовать котлеты.

Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

Куриные кармашки с зеленой начинкой

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр
Курица (филе без кожи)	500	366
Фарш: Петрушка зелень	40	36
Сыр твердый	10	10
Чеснок	3	2
Масло сливочное	15	15
Соль	0,1	0,1
Перец черный молотый	0,1	0,1
Бекон	4 штуки /150	4 штуки /150
Выход 2 порции:		289

Последовательность приготовления:

1. Каждую грудку глубоко надрезать вдоль в виде кармашка, подровнять края, придавая овальную форму
2. Петрушку порубить вместе с чесноком, добавить соль, черный перец, сыр, сливочное масло, все порубить блендером.
3. Зафаршировать кармашки
4. Обернуть плотно беконом
5. Положить на противень



Инструкционно-технологическая карта по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

Котлеты из филе птицы или дичи панированные

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Курица	192	69	960	345
Или бройлер-цыпленок	223	69	1115	345
Или фазан	1/6 шт	69		345
Или рябчик или куропатка сырая	½ шт	69		345
Или глухарь	1/12 шт	69		345
Хлеб пшеничный	17	15	85	75
Яйца	1/7 шт	6	½ шт	30
Выход:	1 порции	85	5 порций	425

Последовательность приготовления:

1. Филе зачистить от пленок и сухожилий
2. Смочить в яйцах
3. Запанировать в белой панировке (хлеб нарезать в виде соломки или мелких кубиков)

