



# СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГЕРКУЛЕСОМ



**Способ обработки: варка**

## **Технология приготовления:**

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Промывают в проточной воде. Подготовленное мясо закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир 50-60 минут. Готовый бульон процеживают. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Подготовленные лук и морковь припускают с добавлением растительного масла и воды до полуготовности. В кипящий бульон закладывают картофель, доводят до кипения и варят 10-15 мин, затем добавляют припущенные овощи, отварное мясо, нарезанное мелким кубиком, и геркулес варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют, предварительно измельченный до порошкообразной структуры, концентрат "Арктик ТРОФИ". В конце варки суп протирают и доводят до готовности. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

## **Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму; консистенция: картофель, овощи, крупа - мягкие; цвет - бульон светлый, полупрозрачный; запах - овощей и крупы.







Способ обработки: варка

Технология приготовления:

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Промывают в проточной воде. Подготовленное мясо закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир 50-60 минут. Готовый бульон процеживают. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Солёные огурцы очищают от кожицы, нарезают соломкой. припускают в небольшом количестве бульона или воды в течении 15 мин. Морковь и лук пассеруют в небольшом количестве воды с добавлением масла. В кипящий бульон закладывают крупу, картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи, а через 5-10 мин. вносят припущенные огурцы. Отварное мясо нарезают мелким кубиком и добавляют в суп. За 5-10 мин до окончания варки добавляют, предварительно измельченный до порошкообразной структуры, концентрат "Арктик ТРОФИ". При подаче заправляют сметаной.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - овощи сохранили форму; консистенция овощей мягкая, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму; вкус - соответствует наименованию блюда; запах - аромат огурцов, крупы и овощей.



# БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ СО СМЕТАНОЙ



**Способ обработки:** варка

**Технология приготовления:**

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Промывают в проточной воде. Подготовленное мясо закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир 50-60 минут. Готовый бульон процеживают.

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Свеклу перебирают, промывают проточной водой, очищают, нарезают соломкой. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Подготовленные морковь, репчатый лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. Свеклу тушат в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла, за 10 мин до окончания тушения добавить томатное пюре.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель, пассерованные овощи, свеклу и варят борщ при медленном кипении до готовности.

Отварное мясо нарезают мелким кубиком и добавляют в суп. За 5-10 мин до окончания варки добавляют, предварительно измельченный до порошкообразной структуры, концентрат "Арктик ТРОФИ", сахар. Интенсивно перемешать. При подаче добавить сметану.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - на поверхности блески жира светло-желтого цвета, овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась; вкус - кисло-сладкий; запах - приятный, свойственный вареным овощам.



# ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ И МЯСОМ



Способ обработки: варка

Технология приготовления:

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Промывают в проточной воде. Подготовленное мясо закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир 50-60 минут. Готовый бульон процеживают. Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют. Лук и морковь припускают в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. В кипящий бульон закладывают картофель и варят 10-15 мин, затем пассерованные овощи, томатное пюре и варить при медленном кипении до готовности. Отварное мясо нарезают мелким кубиком и добавляют в суп. За 5-10 мин до окончания варки добавляют, предварительно измельченный до порошкообразной структуры, концентрат "Арктик ТРОФИ". При подаче добавляют сметану.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус - мясной в сочетании с капустой и овощами; запах - приятный, свойственный вареным овощам и мясу.





**Способ обработки: варка**

**Технология приготовления:**

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Промывают в проточной воде. Подготовленное мясо закладывают в холодную воду, доводят до кипения, снимают пену и жир и варят при очень слабом кипении 2-2,5 часа, периодически снимая жир и пену. Готовый бульон процеживают. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют. Лук пассеруют вместе с морковью в небольшом количестве воды с добавлением масла.

В кипящий бульон кладут макаронные изделия, доводят до кипения и варят 10 – 15 мин, затем добавляют пассерованные овощи, томатное пюре, отварное мясо, нарезанное мелким кубиком, и варят суп до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют, предварительно измельченный до порошкообразной структуры, концентрат "Арктик ТРОФИ".

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид – картофель, макаронные изделия и овощи сохранили форму нарезки. Консистенция – картофель, макаронные изделия и овощи – мягкие; цвет бульона - желтоватый; вкус свойственный картофельному супу; запах – овощей, картофеля и макаронных изделий.



# СУП ГОРОХОВЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИНЫМ МЯСОМ



**Способ обработки: варка**

**Технология приготовления:**

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Промывают в проточной воде. Подготовленное мясо закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир 50-60 минут. Готовый бульон процеживают. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют. Лук пассеруют вместе с морковью в небольшом количестве воды с добавлением масла. Горох перебирают, промывают, закладывают в холодную воду на 3-4 часа, варить в этом же бульоне до размягчения, затем добавляют нарезанный кубиками картофель, пассерованные овощи и варят до готовности, затем добавляют горячий куриный бульон, отварное мясо, нарезанное мелким кубиком, и доводят до кипения. За 5-10 мин до окончания варки добавляют, предварительно измельченный до порошкообразной структуры, концентрат "Арктик ТРОФИ".  
Температура подачи: не менее 75 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, горох разваренный; консистенция – картофель, горох и овощи – мягкие; цвет бульона - желтоватый; вкус и запах - свойственные гороху, с выраженным запахом мяса курицы.



# СУП РЫБНЫЙ С КРУПНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ



**Способ обработки: варка**

**Технология приготовления:**

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на куски и варят отдельно.

Крупку перловую перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупку промывают. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук пассеруют вместе с морковью добавлением небольшого количества воды и масла. В кипящую воду закладывают крупку, нарезанный картофель и варят до готовности. Полученный рыбный бульон и рыбу, добавляют в суп за 10 мин до окончания варки вместе с пассированными овощами. За 5-10 мин до окончания варки добавляют, предварительно измельченный до порошкообразной структуры, концентрат "Арктик ТРОФИ".

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - картофель нарезан брусочками или кубиками, овощи сохранили форму; консистенция – овощей и рыбы - мягкая, овощи сохранили форму; цвет: бульона - светлый; вкус и запах - рыбы и овощей.



# СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ



**Способ обработки:** варка

**Технология приготовления:**

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Промывают в проточной воде. Подготовленное мясо закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир 50-60 минут. Готовый бульон процеживают. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Подготовленные лук и морковь припускают с добавлением растительного масла и воды до полуготовности.

Рис перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, затем рис закладывают в кипящий бульон и варят на слабом огне 20-30 мин, добавляют нашинкованный картофель, доводят до кипения, варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные овощи и отварное мясо, нарезанное мелким кубиком, варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют, предварительно измельченный до порошкообразной структуры, концентрат "Арктик ТРОФИ". Затем суп протирают и прогревают.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму; консистенция: картофель, овощи, крупа - мягкие; цвет - бульон светлый, полупрозрачный; запах - овощей и крупы.



# КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ НА МОЛОКЕ С МАСЛОМ



Способ обработки: варка

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
картофель	225,9	166,1	3,1	1	24,6	116,3
молоко	11,3	11,3	0,3	0,3	0	5,4
масло сливочное	5,7	5,7	0,04	3,7	0,1	33,3
концентрат "Арктик ТРОФИ"	2,9	2,9	0,6	0	1,4	8,8
<b>Выход:</b>		<b>200</b>	<b>4</b>	<b>4,6</b>	<b>26,6</b>	<b>163,8</b>

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг; A - мкг рет. экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0	0	3	0	13,3	6,3	783	15	33	84	1,3	8,3	0	49,8
молоко	0	0,01	1,5	0	0	4	14	12	1	9	0,01	1	0,2	2,3
масло сливочное	0	0	15,4	0	0	1	1,4	1	0	1	0,01	0	0,1	0,2
концентрат "Арктик ТРОФИ"	0	0	0	2	3,3	0	0	0	0	0	1,2	6,8	0	0
<b>Выход:</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>20</b>	<b>1,9</b>	<b>16,7</b>	<b>11</b>	<b>798</b>	<b>28</b>	<b>35</b>	<b>94</b>	<b>2,5</b>	<b>16</b>	<b>0,7</b>	<b>52</b>

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют предварительно измельченный до порошкообразной структуры, концентрат "Арктик ТРОФИ", закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов Цельсия. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 градусов Цельсия, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса без комочков не протертого картофеля; консистенция - густая, пышная; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.



# МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ



Способ обработки: варка

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
макаронные изделия в/с	65,8	65,8	6,8	1	42,3	203
масло сливочное	6,1	6,1	0,1	3,9	0	35,3
концентрат "Арктик ТРОФИ"	1,5	1,5	0,3	0,1	0,8	4,7
<b>Выход:</b>		<b>200</b>	<b>7,2</b>	<b>4,7</b>	<b>43,1</b>	<b>243</b>

Пищевая продукция	Витамины (B1, B2, C - в мг, A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг, I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия в/с	0	0,02	0	0	0	1,5	67,2	11	9,2	50	0,9	1	0	15
масло сливочное	0	0,01	16,4	0	0	1	2	1	0	2	0,01	0	0,1	0
концентрат "Арктик ТРОФИ"	0	0,08	0	1	1,8	0	0	0	0	0	0,6	3,6	0	0
<b>Выход:</b>	<b>0,1</b>	<b>0,11</b>	<b>16</b>	<b>1,1</b>	<b>1,8</b>	<b>2</b>	<b>69</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>51</b>	<b>1,6</b>	<b>5</b>	<b>0,1</b>	<b>15</b>

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут) с предварительно измельченным до порошкообразной структуры, концентратом "Арктик ТРОФИ"; проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек непроваренной муки. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с частью растопленного сливочного масла. Остальной частью масла макаронные изделия заправляют непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга; цвет, вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла.

# ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (ВАРИАНТ 2)



Способ обработки: запекание

Технология приготовления:

Творог перетирают. В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут, охлаждают. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, предварительно измельченный до порошкообразной структуры концентрат "Арктик ТРОФИ".

Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень слоем 3-4 см.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов Цельсия доводят до готовности (суммарно не менее 15 минут).

Готовность блюда определяют по уплотнению структуры — запеканка легко отделяется от стенок противня. Перед отпуском запеканку нарезают на порции.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность ровная, без трещин; консистенция - упругая; поверхность - ровная; цвет - белый на разрезе; вкус и запах - творожный с ванилином.





**Способ обработки: запекание**

**Технология приготовления:**

Творог подготавливают, для этого творожное зерно разбивают в миксере до пастообразного состояния. Концентрат "Арктик ТРОФИ" предварительно измельчают до порошкообразной структуры. В полученную смесь добавляют манную крупу, сахар, концентрат и ванилин и ещё раз перемешать, чтобы все компоненты равномерно распределились по объёму чашки миксера. В процессе перемешивания добавляют куриные яйца. Полученную массу формируем по порциям и замораживаем в скороморозильной камере в течение 40 минут. Затем складываем в гофрокоробку с прокладкой пергамент между слоями в количестве 12 штук и вложением листка с указанием номера бригады изготовителя, наклеиваем информационный ярлык в верхний правый угол гофрокоробки. Убираем в морозильную камеру на хранение. Выкладываем на противень. Выпекают 20-25 минут при температуре 180-200°C.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - поверхность ровная, имеет неглубокую корочку, консистенция - творог мягкий; цвет - корочка золотистая, на разрезе - розовато-белая; вкус и запах - входящих в состав продуктов.

# ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА И МОРКОВИ



Способ обработки: запекание

Технология приготовления:

Творог подготавливают, для этого творожное зерно разбивают в миксере до пастообразного состояния. Морковь перебирают, промывают, нарезают, отваривают, пропускают через протирочную машину и отжимают влагу. Добавляют морковь в протёртый творог и перемешивают до однородной консистенции. Концентрат "Арктик ТРОФИ" предварительно измельчают до порошкообразной структуры. В полученную смесь добавляют манную крупу, сахар, концентрат и ванилин и ещё раз перемешать, чтобы все компоненты равномерно распределились по объёму чашки миксера. В процессе перемешивания добавляют куриные яйца. Полученную массу формируем по порциям и замораживаем в скороморозильной камере в течении 40 минут. Затем складываем в гофрокоробку с прокладкой пергамента между слоями в количестве 12 штук и вложением листка с указанием номера бригады изготовителя, наклеивают информационный ярлык в верхний правый угол гофрокоробки. Убирают в морозильную камеру на хранение. Выкладывают на противень. Выпекают 20-25 минут при температуре 180-200°C.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность ровная, имеет неглубокую корочку, консистенция - творог и морковь - мягкие; цвет - корочка золотистая, на разрезе - розовато-белая; вкус и запах - входящих в состав продуктов.



# ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ



Наименование сырья	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода питьевая	300,0	300,0
Дрожжи прессованные	3,0	3,0
Масло подсолнечное рафинированное	5,0	5,0
Мука пшеничная высшего сорта	500,0	500,0
Сахарный песок	2,0	2,0
Концентрат «Арктик ТРОФИ»	8,0	8,0
Выход:	Полуфабрикат 740 Готовое изделие 650	

## Технология приготовления:

Подготовка сырья. Сделать опару из 60% воды + дрожжи + сахар + 60% муки. Расстойка на 1,5 часа. Концентрат «Арктик ТРОФИ» измельчить до порошкообразного состояния и развести в воде. Затем всё смешать, замешивать в тестомесильной машине в течение 8 минут. Тесто отсадить в формы по 800 грамм. Расстойка 40-50 минут. Запекать 30-40 минут при температуре 200-220 °С.

## Характеристика блюда на выходе:

В результате отработки было установлено, что пшеничный хлеб изменяет цвет продукта. Хлеб становится похож на ржаной по внешнему виду. Влияет на подъем хлеба. Тесто становится «тяжелее». Вместе с тем, по вкусовым качествам продукт становится более ярким, четко просматривается появившаяся добавка в виде сухой зелени с равномерным распределением по всему продукту.

# ФИЛЕ МИНТАЯ ТУШЁНОЕ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ



**Способ обработки: тушение**

**Технология приготовления:**

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на порционные куски под углом 90 градусов. Рыбу укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают водой, добавляют растительное масло, томатное пюре, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности 20 – 25 минут. За 5 минут до готовности добавляют лавровый лист и предварительно измельченный до порошкообразной структуры концентрат "Арктик ТРОФИ". Перед подачей рыбу поливают соусом с овощами, в которых она тушилась. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - куски рыбы целые, не развалившиеся; консистенция - сочная; цвет, вкус и запах – соответствуют данному блюду, рыбный с овощами.





**Способ обработки:** варка

**Технология приготовления:**

Рис перебирают и промывают. Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на масле с добавлением воды. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 10-15 г, добавляют пассерованную морковь, лук. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, предварительно измельченный до порошкообразной структуры, концентрат "Арктик ТРОФИ", варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия в течение 30-40 минут.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки, набухшие; консистенция - мясо мягкое, крупа рассыпчатая; вкус и запах: свойственный плову.



# КАПУСТА ТУШЁНАЯ С МЯСОМ



**Способ обработки: тушение**

**Технология приготовления:**

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на масле с добавлением томатного пюре, пассерованной на масле мукой. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 20-30 г, соединяют с припущенными овощами, добавляют воду, предварительно измельченный до порошкообразной структуры, концентрат "Арктик ТРОФИ", лавровый лист и тушат 20-25 минут. Затем к мясу с овощами добавляют капусту и тушат до готовности. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - мясо нарезано кубиками (20-30 г) кусочки мяса целые, консистенция: мяса и капусты - мягкая, нежная; вкус и запах: тушеного мяса, овощей и капусты.



# ФИЛЕ КУРИНОЕ ЗАПЕЧЁННОЕ



**Способ обработки: запекание**

**Технология приготовления:**

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на порционный куски, натирают предварительно измельченным до порошкообразной структуры, концентратом "Арктик ТРОФИ", укладывают на предварительно смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия до готовности.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид – аккуратно нарубленные куски; консистенция: нежная, сочная; цвет - золотистая корочка, на разрезе светло-кремовый или серовато-белый; вкус и запах - характерный для запеченной птицы, умеренно соленый; консистенция – нежная, мягкая, сочная.

# ХЛЕБ РЖАНОЙ



Наименование сырья	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука первый сорт	250	250
Мука ржаная	250	250
Вода	290	290
Концентрат «Арктик ТРОФИ»	9	9
Дрожжи прессованные	9	9
Мажимикс оранжевый	1	1
Закваска Арома Левен	7	7
Сахар	4	4
Выход:	Полуфабрикат 800 Готовое изделие 700	

## Технология приготовления:

Дрожжи активировать, концентрат «Арктик ТРОФИ» измельчить до порошкообразного состояния и развести водой. В дежу заложить муку первого сорта, ржаную муку, дрожжи, раствор соли, закваску Арома Левен, сахар, Мажимикс оранжевый, воду. Замес теста делать в течении 20-30 минут до получения однородной консистенции. Дать постоять 10-15 минут. Готовое тесто разделить на тестовые заготовки массой 800 грамм, выложить в предварительно смазанные растительным маслом формы и поставить в расстоечный шкаф на 40-50 минут. Выпекать при температуре 250°C в течении 30-40 минут.

## Характеристика блюда на выходе:

В ржаном хлебе - цвет продукта не меняется. Тесто также становится «тяжелее», по вкусовым качествам – насыщеннее, просматривается появившаяся добавка в виде сухой зелени с равномерным распределением по всему продукту.