

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,24
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	62,00

Е, мг	0,20
А, мг	0,10
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,20
С, мг	0,00

К, мг	19,90
Са, мг	4,40
Р, мг	13,20
Mg, мг	2,30
Fe, мг	0,20
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрыли большую часть помтика батона.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189



Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	30	30
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76	76
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,04
Жиры, г	6,20
Углеводы, г	26,30
Энергетическая ценность, ккал	189,30

В1, мг	0,10
С, мг	0,40
А, мг	0,00
Е, мг	0,10
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10

Ca, мг	93,00
Mg, мг	25,30
P, мг	126,50
Fe, мг	1,30
K, мг	181,20
I, мкг	6,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупы перебирают, промывают и варят 20-30 мин в кипящей воде до полуготовности, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар, варят до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № **TKN№038**



Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **TKN№038**

Наименование сборника рецептур: **TKN№038**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,9	25,9
ЛИМОН	8	7
САХАР ПЕСОК	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156	156
Выход: 180/6/7		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,52
Энергетическая ценность, ккал	36,00

В1, мг	0,00
С, мг	1,10
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	10,70
Mg, мг	3,10
P, мг	2,80
Fe, мг	0,30
K, мг	17,10
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай - заварка №391

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

Утверждаю
Заведующий
Сорокина Т.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№010

Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**

Номер рецептуры: **TKN№010**

Наименование сборника рецептур: **TKN№010**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	171	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,60
Углеводы, г	14,80
Энергетическая ценность, ккал	66,30

Е, мг	0,90
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	6,00

К, мг	417,00
Са, мг	21,60
Р, мг	14,90
Mg, мг	10,80
Fe, мг	3,00
I, мкг	3,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо, Нарезают по норме

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№009



Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК№009**

Наименование сборника рецептур: **ТК№009**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	44	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,70
Энергетическая ценность, ккал	5,20

В1, мг	0,00
С, мг	0,80
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	8,30
Мg, мг	5,00
Р, мг	8,60
Fe, мг	0,20
К, мг	56,40
І, мкг	0,00
Ғ, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Освободить огурцы от рассола, удалить места соединения с плодоножкой. Порционировать.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 85



Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**
 Номер рецептуры: **85**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	46,15	30
с 01.03 по 31.07	50	30
с 01.08 по 31.08	37,5	30
с 01.09 по 31.10	40	30
с 01.11 по 31.12	42,86	30
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	8	6
с 01.09 по 31.12	7,5	6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	113	113
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
КЛЕЦКИ ТК №120		10
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	3,1	3,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,83	4,83
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ГОВЯДИНА Б/К	21,6	16
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,1	1
Выход: 150/10/10		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,80
Жиры, г	5,90
Углеводы, г	8,40
Энергетическая ценность, ккал	105,60

В1, мг	0,00
С, мг	3,30
А, мг	0,10
Е, мг	0,70
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	18,90
Mg, мг	14,40
P, мг	51,40
Fa, мг	0,80
K, мг	258,60
I, мкг	3,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 322



Наименование изделия: **ПУРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **322**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	127,38	82,8
с 01.03 по 31.07	138	82,8
с 01.08 по 31.08	103,5	82,8
с 01.09 по 31.10	110,4	82,8
с 01.11 по 31.12	118,29	82,8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	33,33	25
с 01.09 по 31.12	31,25	25
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15,1	14,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	2,32
Жиры, г	3,92
Углеводы, г	15,60
Энергетическая ценность, ккал	107,40

В1, мг	0,10
С, мг	7,20
А, мг	0,50
Е, мг	0,40
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,10

Са, мг	35,50
Mg, мг	27,40
P, мг	66,90
Fe, мг	1,00
K, мг	541,90
I, мкг	6,70
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной картофель и припущенную морковь протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы. в горячем виде, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное прохляченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№025



Наименование изделия: НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ

Номер рецептуры: TKN№025

Наименование сборника рецептур: TKN№025

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯБЛОКИ	21,3	18,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156	156
САХАР ПЕСОК	5	5
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	19,70
Энергетическая ценность, ккал	80,70

В1, мг	0,00
С, мг	0,80
А, мг	0,00
Е, мг	0,10
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	9,10
Mg, мг	2,80
Р, мг	1,90
Fe, мг	0,40
К, мг	53,00
І, мкг	0,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№003



Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК№003

Наименование сборника рецептур: ТК№003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	31,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	2,40
Mg, мг	2,60
P, мг	11,80
Fe, мг	0,50
К, мг	20,40
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№004



Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **TKN№004**

Наименование сборника рецептур: **TKN№004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,10
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	7,70
Энергетическая ценность, ккал	39,30

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	2,55
Mg, мг	1,73
Р, мг	8,78
Fe, мг	0,15
К, мг	13,80
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 304

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **304**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАМОРОЖЕННАЯ	84,1	82
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	6
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	17,33	13
с 01.09 по 31.12	16,25	13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,4	7
КРУПА РИСОВАЯ	35,4	35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
Выход: 160		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	6,50
Жиры, г	9,60
Углеводы, г	17,70
Энергетическая ценность, ккал	209,20

Е, мг	0,60
А, мг	0,30
В2, мг	0,10
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,10
С, мг	1,20

К, мг	233,40
Са, мг	25,40
Р, мг	180,70
Mg, мг	34,60
Fe, мг	1,80
I, мкг	6,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и добавляют растопленное сливочное масло и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № **TKN№030**

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**
 Номер рецептуры: **TKN№030**
 Наименование сборника рецептур: **TKN№030**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,8	21,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130
САХАР ПЕСОК	5	5
Выход: 150/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	28,00

B1, мг	0,00
C, мг	0,80
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,20

Ca, мг	94,50
Mg, мг	80,40
P, мг	148,30
Fe, мг	14,80
K, мг	496,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку. Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

Чай - заварка

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК №003



Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК №003

Наименование сборника рецептур: ТК №003

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	31,00

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,30
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	2,40
Mg, мг	2,80
P, мг	11,80
Fe, мг	0,50
K, мг	20,40
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 479



Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

Номер рецептуры: **479**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	29,3	29,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	4,2	4,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/8 шт.	4,375
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,6	8,6
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	13,27	13,27
ДРОЖИ	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3
ВАНИЛИН	0,03	0,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/40 шт.	0,875
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	5,30
Жиры, г	4,30
Углеводы, г	29,25
Энергетическая ценность, ккал	144,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,30
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,00

Са, мг	36,50
Mg, мг	8,90
P, мг	64,50
Fe, мг	0,50
K, мг	75,00
I, мкг	2,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.

В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Разделку производят машинным способом или вручную.

Из теста формируют жгуты массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду перед отпуском.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими порциями и кладут в суп при отпуске.

Клецки ТК №120

В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 град., добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15г. Для варки клецек на 1 кг берут 5л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.

Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку при отпуске.