

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп кукурузный с сырными шариками 250/25 гр.Номер рецептуры: к/кНаименование сборника рецептур: По акту проработки

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель св | | 50 | | 5 |
| | с 01.01 по 28.02 (35%) | 76,9 | - | 7,7 |
| | с 01.03 по 31.08 (40%) | 83,3 | - | 8,3 |
| | с 01.09 по 31.10 (25%) | 66,7 | - | 6,7 |
| | с 01.11 по 31.12 (30%) | 71,4 | - | 7,1 |
| Крупа кукурузная, кг. | | 20 | | 2 |
| Лук репчатый, кг | | 13 | | 1,3 |
| Морковь, кг | | 5,1 | | 0,5 |
| | с 01.01 по 31.08 (25%) | 10,7 | - | 1,1 |
| | с 01.09 по 31.12 (20%) | 10 | - | 1 |
| Масло сливочное 82,5 % ж. | | 3 | | 0,3 |
| Вода питьевая | | 210 | | 16,4 |
| Соль поваренная, кг | | 1 | | 0,1 |
| Петрушка, кг | | 2 | | 0,1 |
| Сырные шарики готовый п/ф 1000 гр. | | 25 | | 2,5 |
| Выход готовой блюда | | - | 250/25 | - |

Технология приготовления:

Подготовленную петрушку шинкуют. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют в сливочном масле.

Подготовленную крупу кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. Отдельно отваривают сырные шарики.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Подают в подготовленной глубокой посуде. При отпуске, в суп кладут нашинкованную петрушку, варёные сырные шарики. Оптимальная температура подачи 75° С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

- цвет — жёлтый;

- вкус, запах — соответствует данному виду супа, с ароматом и привкусом пассерованных корнеёв, умеренно солёный;

- консистенция картофеля, овощей — мягкая, не переваренная; сырных шариков - плотная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре

Химический состав данного блюда

| | |
|---------------------|-------|
| Калорийность (Ккал) | 235,2 |
| Белки (г) | 7,2 |
| Жиры (г) | 8,2 |
| Углеводы (г) | 33,2 |

Генеральный директор

Степанова Е. Г.

Утверждаю: Главный технолог

Кравцова Е. В.

Технологическая карта

Технологическая карта №: 0000-000000

Наименование изделия: Латкес с морковью и свеклой 100 г

Номер рецептуры: к/к

Наименование сборника рецептур:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|----------------------------|-------------------------------|------------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель, кг | | 31 |
| с 01.01 по 28.02 (35%) | 47,7 | - |
| с 01.03 по 31.08 (40%) | 51,7 | - |
| с 01.09 по 31.10 (25%) | 41,3 | - |
| с 01.11 по 31.12 (30%) | 44,3 | - |
| Свекла, кг | | 26 |
| с 01.01 по 31.08 (25%) | 34,7 | - |
| с 01.09 по 31.12 (20%) | 32,5 | - |
| Морковь, кг | | 31 |
| с 01.01 по 31.08 (25%) | 93,3 | |
| с 01.09 по 31.12 (20%) | 87,5 | |
| Лук репчатый | 18,0 | 15 |
| Зелень петрушки | 1,35 | 1 |
| Яйцо куриное | 1/3 шт | 14 |
| Мука пшеничная | 9,0 | 9 |
| Соль | 1,0 | 1 |
| Масса полуфабриката | - | 126 |
| Масло растительное, кг | 8,0 | 8 |
| Сметана | 20,0 | 20 |
| Выход готовой блюда | | 100 |

Технология приготовления:

Подготовленные и очищенные овощи картофель, свекла, лук и морковь протирают, отжимают хорошо от лишней влаги, добавляют яйца, просеянную муку, соль, нашинкованную петрушку, массу тщательно перемешивают и сразу же выпекают изделия на разогретых сковородах на медленном огне, смазанных маслом растительным с двух сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу.

Правила оформления подачи блюд, кулинарных изделий.

Подают на подготовленной тарелке со сметаной. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок хранения на мармите или горячей плите не более 2-3ч с момента изготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид — поверхности блюда золотистая корочка;
- цвет — характерны для продуктов, входящих в состав блюда;
- вкус, запах — характерны для продуктов, входящих в состав блюда;
- консистенция — однородная, нежная, сочная

Химический состав данного блюда

| | |
|---------------------|--|
| Калорийность (Ккал) | |
| Белки (г) | |
| Жиры (г) | |
| Углеводы (г) | |

Генеральный директор

Степанова Е. Г.

Утверждаю: Гл.Технолог

Сирченко А.С.

Технологическая карта

Технологическая карта №: 0000-000000

Наименование изделия: Печенье "Минутка" 100г и 1кг

Номер рецептуры: к/к

Наименование сборника рецептур:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|----------------------------|-------------------------------|--------------|-------------|---------------|
| | 100г | | 1 кг | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная в/с, кг | 40,0 | 40,0 | 400,0 | 400 |
| Мука пшеничная в/с, кг | 6,4 | 6,4 | 64,0 | 64 |
| Масло сливочное, кг | 26,0 | 26,0 | 260,0 | 260 |
| Сметана, кг | 20,0 | 20,0 | 200,0 | 200 |
| Ванилин, кг | 0,03 | 0,03 | 0,3 | 0,3 |
| Сахарный песок, кг | 5,0 | 5,0 | 50,0 | 50 |
| Сода пищевая, кг | 0,2 | 0,2 | 2,0 | 2 |
| Соль йодированная, кг | 0,1 | 0,1 | 1,0 | 1 |
| Повидло в ассортименте, кг | 26,0 | 26,0 | 260,0 | 260 |
| Масса п/ф: | - | 160,3 | - | 1603,0 |
| Масло растительное, кг | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 |
| Выход готовой блюда | 100 | | 1000 | |

Технология приготовления:

Подготовленное масло сливочное, взбивают с сахаром до образования пышной массы, затем добавляют сметану, ванилин, соду, продолжают взбивать, постепенно добавляют муку и замешивают тесто. Тесто оставить в холоде на 5-8 часов. Тесто раскатать, нарезать квадратиками 5*5 см, в серединку выдавить из кондитерского мешка повидло. Выпекают при Т 180/200 С.

Правила оформления подачи блюд, кулинарных изделий.

Печенье отпускают на подготовленной тарелке. Оптимальная температура подачи не более 14° С. Срок хранения 36ч с момента изготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид — печенье квадратной формы;
- цвет — светло-желтый;
- вкус, запах — сладкий;
- консистенция — рассыпчатая

Химический состав данного блюда с выходом 1кг

| | |
|---------------------|---------|
| Калорийность (Ккал) | 5967,00 |
| Белки (г) | 78,56 |
| Жиры (г) | 347,77 |
| Углеводы (г) | 594,16 |

Генеральный директор

Степанова Е. Г.

Утверждаю: Гл.Технолог

Сирченко А.С.

Технологическая карта

Технологическая карта №: 0000-000000

Наименование изделия: Салат "Витаминная подзарядка" 100г

Номер рецептуры: к/к

Наименование сборника рецептур: _____

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|---------------------------------|-------------------------------|------------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель, кг | | 20,6 |
| с 01.01 по 28.02 (35%) | 31,7 | - |
| с 01.03 по 31.08 (40%) | 34,4 | - |
| с 01.09 по 31.10 (25%) | 27,5 | - |
| с 01.11 по 31.12 (30%) | 29,5 | - |
| Масса вареного картофеля | - | 20 |
| Свекла, кг | | 22 |
| с 01.01 по 31.08 (25%) | 29,0 | - |
| с 01.09 по 31.12 (20%) | 27,2 | - |
| Масса вареной свеклы | - | 20 |
| Морковь, кг | | 21,7 |
| с 01.01 по 31.08 (25%) | 29,0 | - |
| с 01.09 по 31.12 (20%) | 27,2 | - |
| Масса вареной моркови | - | 20 |
| Фасоль красная, кг | 7,2 | 7 |
| Масса отварной фасоли | - | 15 |
| Лук репчатый, кг | 8,3 | 7 |
| Лимон (для сока), кг | 7 | 3 |
| Соль йодированная, кг | 2,0 | 2 |
| Зелень петрушки, кг | 1,4 | 1 |
| Масло растительное, кг | 15,0 | 15 |
| Выход готовой блюда | | 100 |

Технология приготовления:

Подготовленную фасоль отваривают до готовности. Подготовленные Картофель, свеклу и морковь отваривают и очищают, нарезают соломкой или натирают на терке. Подготовленный лук репчатый нарезают полукольцами. Все ингредиенты соединяют и заправляют смесью из масла с солью и лимонным соком. Подготовленную петрушку мелко шинкуют.

Правила оформления подачи блюд, кулинарных изделий.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку и посыпают нашинкованной петрушкой. Оптимальная температура подачи 14° С. Срок хранения 1 час при температуре 4 +/- 2 °С, в не заправленном виде не более 6 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид — компоненты сохраняют форму нарезки, равномерно распределены по всему объему;
- цвет — характерны для продуктов, входящих в состав блюда;
- вкус, запах — характерны для продуктов, входящих в состав блюда;
- консистенция — мягкая, сочная

Химический состав данного блюда

| | |
|---------------------|--------|
| Калорийность (Ккал) | 138,00 |
| Белки (г) | 2,86 |
| Жиры (г) | 10,15 |
| Углеводы (г) | 9,48 |

Генеральный директор _____

Степанова Е. Г.

Утверждаю: Гл.Технолог _____

Сирченко А.С.