

Технико-технологическая карта № Лагман, полуфабрикат

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на лагман, п/ф, вырабатываемый в наименование объекта, город.

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления полуфабриката лагмана, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.)

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Баранина мякоть (акт зачистки)	356,0	0,00	356,0	37,00	224,0
Лук репчатый, п/ф	110,0	0,00	110,0	15,00	94,0
Морковь очищенная, п/ф	80,0	0,00	80,0	0,50	79,0
Соль	4,0	0,00	4,0	100,00	0,0
Перец черный молотый	1,0	0,00	1,0	100,00	0,0
Зира	2,0	0,00	2,0	100,00	0,0
Специи для лагмана	2,0	0,00	2,0	100,00	0,0
Баклажаны зачищенные, п/ф	50,0	0,00	50,0	26,00	37,0
Томатная паста	26,0	3,85	25,0	30,00	18,0
Томаты с/с	60,0	0,00	60,0	30,00	42,0
Стебель сельдерея, п/ф	22,0	0,00	22,0	20,00	18,0
Картофель очищенный, п/ф	60,0	0,00	60,0	3,00	58,0
Перец болгарский зачищенный, п/ф	50,0	0,00	50,0	22,00	39,0
Вода	1200,0	0,00	1200,0	67,50	390,0
Выход					1000

Технологическая карта № Пирожки дрожжевые жареные с картошкой

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления пирожков дрожжевых жареных с картошкой, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Тесто дрожжевое для пирожков жареных

Внешний вид – легкое, пышное тесто, насыщенное пузырьками воздуха.

Цвет – кремовый.

Вкус – вкус сырого дрожжевого теста. Без постороннего привкуса.

Запах – вкус сырого дрожжевого теста. Без постороннего запаха.

Фарш картофельный для пирожков, п/ф

Внешний вид – репчатый лук нарезан мелким кубиком, обжарен до золотистого цвета. Отварной картофель измельчен до состояния пюре. Фарш перемешан до равномерного распределения ингредиентов.

Вкус – характерный для отварного картофеля, жареного лука. В меру соленый. Без постороннего привкуса.

Запах – характерный для отварного картофеля, жареного лука, без постороннего запаха.

Масло растительное (подсолнечное) рафинированное. Рафинированные масла прозрачны, лишены оседа, менее окрашены и не имеют свойственного им вкуса и запаха в случае применения дезодорации. Не допускаются посторонние привкусы, запахи, горечь.

Подготовки сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Наименование Вес брутто, г	Расход сырья на порцию, г				
	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г	
Тесто дрожжевое для пирожков жареных, п/ф	8000,0	0,00	8000,0	15,00	6800,0
Фарш картофельный для пирожков, п/ф	3000,0	2,00 (потери при порционировании)	2940,0	0,00	2940,0
Масло растительное (смазка рук, стола)	100,0	0,00	100,0	100,00	0,0
Масло растительное	1520,0	0,00	1520,0	50,00	760,0
Выход					100 шт. x 105 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Булочка Домашняя

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Булочка Домашняя вырабатываемое объектом общественного питания.

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	брутто	нетто	Б	Ж	У	
Мука пшеничная в/с	39	39				
Мука пшеничная на полпыл	2	2				
Сахар	7	7				
Сахар (для отделки)	2	2				
Масло сливочное или растительное	9	9				
Яйцо (для смазки)	1/36 шт.	1,2				
Соль	0,4	0,4				
Дрожжи прессованные	1	1				
Вода	17	17				
Масса полуфабриката		72,5				
ИТОГО			4,37	7,07	36,8	228,2