

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100530

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Номер рецептуры: № 15; 100530

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	52,941	45,00	5,29	4,50
Огурцы свежие	42,105	40,00	4,21	4,00
Масло растительное	15,00	15,00	1,50	1,50
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Зелень свежая	1,000	1,00	0,10	0,10
Выход:		100,00		10,00

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,87	Ca (мг):	31,86
Жиры (г):	15,12	Mg (мг):	20,29
Углеводы (г):	2,91	Fe (мг):	0,61
Энергетическая ценность (ккал):	151,56	C (мг):	14,05
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. У огурцов и помидор удаляют место прикрепление плодоножки. Подготовленные огурцы и помидоры нарезают ломтиками. Обработанную зелень мелко шинкуют. Овощи соединяют, добавляют зелень, соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100403-1

Вариант 3 Собственное производство" Для столовых сырьевых и дотготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из свеклы с солеными
огурцами

Номер рецептуры: № 51; 100403-1

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	85	85	8,5	8,5
или Свекла столовая свежая	113,3	85	11,33	8,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Огурцы консервированные, (без учета заливки)	11,1	10	1,11	1,000
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,36
Жиры (г):	8,09
Углеводы (г):	7,65
Энергетическая ценность (ккал):	108,92

Ca (мг):	33,75
Mg (мг):	20,10
Fe (мг):	1,25
C (мг):	9,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу промывают в проточной воде в течение 5 минут, отваривают до готовности (при варке свеклы добавить лимонную кислоту). Огурцы соленые, вареную очищенную свеклу нарезают соломкой или натирают. Непосредственно перед отпуском заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог



Утверждаю:
 Генеральный директор
 ООО "Верона"
 В.В. Сомов
 01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100302

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с сахаром

Номер рецептуры: №01017; 100302

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	91	91	9,1	9,1
или Морковь столовая свежая	113,8	91	11,38	9,1
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,18
Жиры (г):	7,08
Углеводы (г):	9,28
Энергетическая ценность (ккал):	106,75

Ca (мг):	24,66
Mg (мг):	34,58
Fe (мг):	0,65
C (мг):	4,55
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,06

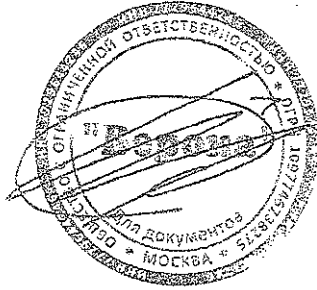
Технология приготовления:

Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают или натирают соломкой, добавляют сахар, заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО "Верона"
В.В. Сомов
01.07.2019

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100507

Вариант 3 Собственное производство" Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Номер рецептуры: № 16; 100507

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	92,6	88	9,26	8,8
Масло растительное	12	12	1,2	1,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,70
Жиры (г):	12,08
Углеводы (г):	2,20
Энергетическая ценность (ккал):	120,2

Ca (мг):	21,16
Mg (мг):	12,38
Fe (мг):	0,54
C (мг):	8,80
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Огурцы промывают в проточной воде в течение 5 мин, отрезают место крепления плодоножки, нарезают кружочками. Непосредственно перед раздачей огурцы солят, заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог