

Технологическая карта

Наименование блюда: Суп гороховый со свищиной

Наим-е пр-та	Вес брутто	Вес нетто	Вес на 2 порции	Вес на 1 порцию	Технология приготовления, оформления и подачи блюда
Картофель	320/160	260/125	260	125	Мясо заливают холодной водой, доводят до кипения снимая пену и жир, варят до готовности. Картофель нарезают крупным кубиком, морковь мелким кубиком, лук мелко рубят. Горох подготавливают (замачивают в воде), затем кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель (варят 15 минут), пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Довести до вкуса солью, перцем и лавровым листом. При подаче выложить мясо и убрать лавровый лист.
Горох лущеный	70/35	60/30	60	30	
Лук репчатый	40/20	30/15	30	15	
Морковь	50/25	40/25	40	25	
Грудинка свиная	120/65	110/55	110	55	
Бульон	500/250	500/250	500	250	
Выход			1000	500	

Примечание: Технологическая карта составлена на основании акта проработки.
По физико-химическим показателям соответствует ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания.

Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.3.

Верно:

Технолог:.....

Зав. Пр-вом:.....

Органолептические показатели

- Внешний вид: жидкий бульон, не разваренные овощи
- Консистенция: жидкий бульон, овощи не разваренные, мягкие
- Цвет: желтоватый, не прозрачный
- Вкус: умеренно соленый, привкус гороха
- Запах: аромат гороха
- Температура подачи: не ниже 75 градусов

Технологическая карта

Наименование блюда: омлет фаршированный шампиньонами

Наим-е пр-та	Вес брутто	Вес нетто	Вес на 2 порции	Вес на 1 порцию	Технология приготовления, оформления и подачи блюда
Яйцо куриное	200/100	170/76	170	76	Грибы промыть, очистить, тонко порезать и обжарить. Омлетную смесь(молоко и яйца взбить в однородную массу) выливают на сковороду с маслом и жарят. Когда масса слегка загустеет, на середину кладут обжаренные грибы, закрывают с двух сторон загустевшей массой, придав форму пирожка, и дожаривают. Готовый омлет перекадывают на тарелку швом вниз. При отпуске поливают растопленным маслом.
Молоко	40/20	35/16	35	16	
Соль	2/2	2/2	2	2	
Шампиньоны свежие	30/15	25/17	25	17	
Масло растительное	15/10	15/12	15	12	
Масло сливочное	3/2	3/2	3	2	
Выход			250	125	

Примечание: Технологическая карта составлена на основании акта проверки.
По физико-химическим показателям соответствует ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания.

Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.3.

Верно:

Технолог:.....

Зав. Пр-вом:.....

Органолептические показатели:

- Внешний вид: блюдо принимает форму емкости, в которой готовится
- Консистенция: упругая
- Цвет: румяный, золотистый
- Вкус: свежие жареные яйца и грибы, умеренно соленый
- Запах: жареные яйца и грибы
- Температура: не ниже 65 градусов