

A wooden cutting board with various vegetables. On the right, a large pumpkin is cut open, showing its orange flesh and fibrous seeds. In the center, a tomato is sliced in half. To the left, there are several pieces of white, fibrous vegetable, possibly artichoke hearts. In the bottom left, a small black bowl contains a dark liquid. In the bottom right, there are several dark purple eggplants. The background is a light-colored wooden surface.

Практическая работа №4

**Составление
технологических карт
для соусов**

ЦЕЛЬ

Научиться составлять
технологические карты для
соусов.

Сборник рецептур блюд (СРБ)

Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина

«Профи»

Санкт-Петербург, 2012г.

Задание №1

**Составить технологическую
карту на соус польский**

Задание №2

Составить технологическую карту на соус сухарный

Технологическая карта

ГОСТ 31987-2012 Услуги

общественного питания.

Технологические документы на

продукцию общественного

питания. Общие требования к

оформлению, построению и

содержанию

Технологическая карта

Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

Технологическая карта

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Сандвич с рыбой, сыром и ананасом", вырабатываемый ООО "Реноме" и реализуемый в кафе ООО "Реноме" и филиалах.... (указать).

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

Технологическая карта

- В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более кг, выход (массу нетто) полуфабрикатов и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

организации и предприятия

Источник рецептуры _____

Технологическая карта №. _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации ^{1*}
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					

¹⁾ Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на обратной стороне бланка технологической карты.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Булку для сэндвича слегка поджаривают в тостере, разрезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата "Айсберг", ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

Технологическая карта

- Технологические карты оформляют вручную, машинописным способом или в автоматизированном режиме.
- При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технологическую карту переоформляют.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения сандвича до реализации - не более 20 мин при температуре от плюс 20 °С согласно фирменным стандартам компании....

Срок годности сандвича согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

• 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сэндвичей с кунжутом разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата "Айсберг", ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.2 Микробиологические показатели сэндвича

должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - ____г)