



ООО «Рич»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 428



О.А. Калашников

Наименование блюда: Булочка «Школьная»

| Наименование продуктов       | Массовая доля сухих веществ% | Расход сырья в натуре на 100изделий | Вес готового продукта (в гр.) | ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ   |
|------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|--|
| Мука пшеничная 1-го сорта    | 85,5                         | 4682,0                              |                               | Из дрожжевого теста формируют шарики ,кладут швом в низ на смазанные жиром листы на расстоянии 10мм один от другого и ставят в теплое место для растойки на 40-50 мин .Выпекают в увлажненной камере 21-23мин при температуре 170-200 С . Требования к качеству. Внешний вид-форма изделия круглая ,без притисков ,с гладкой поверхностью. Консистенция -мякиш хорошо пропечён ,пористый .Цвет-от золотистого до светло -коричневого. Вкус свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста .Запах -приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста |
| Мука на подпыл               | 85,5                         | 0,234                               |                               |  |
| Сахар-песок                  | 99,85                        | 0,281                               |                               |  |
| Масло сливочное              | 84                           | 0,141                               |                               |  |
| Масло растительное           | 100                          | 0,024                               |                               |  |
| Дрожжи пресованные или сухие | 25                           | 0,047                               |                               |  |
| Соль (йод)                   | 96,5                         | 0,071                               |                               |  |
| вода                         |                              | 2410,0                              |                               |  |
| Масса п/ф                    |                              | 7100,0                              |                               |  |
| Выход :                      |                              | 0,071                               | 0,060                         |  |
|                              |                              |                                     |                               | ТК по физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2015 «сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях « Могильного и Тульская 2015г   |



Наименование блюда: **Закрытый бутерброд (школьный) с отварными мясными продуктами**

| Наименование продуктов   | Вес брутто (в гр.) | Вес нетто (в гр.) | Вес готового продукта (в гр.) | ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  |
|--------------------------|--------------------|-------------------|-------------------------------|---|
| Булочка                  | 1 шт               | 0,060             |                               | Подготовленное мясо отваривают до полной готовности и охлаждают. Булочку школьную разрезают пополам. кладут мясные отварные изделия Огурцы соленые нарезают ломтиком кладут сверху сыр нарезан 2-3 мм. Внешний вид: в разрезанную булочку уложены мясные отварные изделия, овощи, сыр. Консистенция мягкая, нежная. Цвет: булочки золотистый. мясные изделия светло-коричневые или коричневые.<br>Вкус: отварного мяса в сочетании соленого огурца и сыра Запах: отварного мяса, соленого огурца и свежего хлеба.<br>Тк по физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р50763-2015(сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. автор Могильный и Тутельян 2015г |
| Школьная т/к428          |                    |                   |                               |   |
| Филе кур(охл)            |                    |                   |                               |   |
| Говядина к/к             |                    |                   |                               |   |
| Или свинина              |                    |                   |                               |   |
| Или язык говяжий         |                    |                   |                               |   |
| Масса отварных продуктов |                    |                   | 0,030                         |   |
| Огурцы соленые           |                    |                   | 0,010                         |   |
| Сыр полутвердых сортов   |                    |                   | 0,010                         |   |
| ГОСТ32260-2013           |                    |                   |                               |   |
|                          |                    |                   |                               |   |
|                          |                    |                   |                               |   |
|                          |                    |                   |                               |   |
| Выход:                   |                    |                   | 0,110гр                       |   |
|                          |                    |                   |                               |   |
|                          |                    |                   |                               |   |



ООО «Рич»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7



Утверждаю  
Директор

О.А. Калашников

Наименование блюда: Бутерброд горячий с сыром

| Наименование<br>продуктов                                     | Вес брутто<br>(в гр) | Вес нетто<br>(в гр) | Вес готового<br>продукта (в<br>гр.) |  | <b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b><br><br>Ломтик хлеба или батона намазывают сливочным маслом ,а сверху кладут кусочки сыра и помещают в жарочный шкаф на 3-5 минут до образования румяной корочки Внешний вид-ровные ломтики хлеба ,намазанные маслом сверху -слегка расплавленный сыр с румяной корочкой Консистенция -хрустящая .Цвет -золотистый .Вкус сыра и хлеба. Запах запечённого сыра в сочетании хлеба .<br><br>ТК по физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2015 «сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях « Могильного и Тутельяна 2015г |
|---|----------------------|---------------------|-------------------------------------|--|---|
| Сыр полу -<br>твердых сортов<br>Российский или<br>Голландский | 0,016                | 0,015               |                                     |  |   |
| Масло сливочное   | 0,006                | 0,006               |                                     |  |   |
| Хлеб или батон  | 0,030                | 0,030               |                                     |  |   |
|   |                      |                     |                                     |  |   |
|   |                      |                     |                                     |  |   |
|   |                      |                     |                                     |  |   |
|   |                      |                     |                                     |  |   |
|   |                      |                     |                                     |  |   |
|   |                      |                     |                                     |  |   |
|   |                      |                     |                                     |  |   |
|   |                      |                     |                                     |  |   |
|   |                      |                     |                                     |  |   |
|   |                      |                     |                                     |  |   |
|   |                      |                     |                                     |  |   |
| Выход :   |                      |                     | 0,050                               |  |   |
|   |                      |                     |                                     |  |   |



Утверждаю  
Директор

О.А. Калашников

Наименование блюда: закрытый бутерброд «Школьник» с мясными кулинарными изделиями

| Наименование продуктов             | Вес брутто<br>(в гр.) | Вес нетто<br>(в гр.) | Вес готового<br>продукта (в<br>гр.) |  |
|------------------------------------|-----------------------|----------------------|-------------------------------------|--|
| Булочка школьная                   | 1шт                   | 0,060                |                                     |  |
| Котлеты рубленные из<br>кур (№296) |                       |                      |                                     |  |
| Котлеты<br>биточки,шницели(№268)   |                       |                      |                                     |  |
| Масса готовых котлет               |                       |                      | 0,040                               |  |
| Огурцы соленые                     |                       |                      | 0,010                               |  |
| Сыр полу -твердых<br>сотов         |                       |                      | 0,010                               |  |
|                                    |                       |                      |                                     |  |
|                                    |                       |                      |                                     |  |
|                                    |                       |                      |                                     |  |
|                                    |                       |                      |                                     |  |
| Выход :                            |                       |                      | 0,120                               |  |
|                                    |                       |                      |                                     |  |
|                                    |                       |                      |                                     |  |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Булочку школьную разрезают пополам вдоль кладут готовые котлеты ,огурцы солёные нарезаны ломтиком кладут сверху, сыр нарезан ломтиком 2-3мм. Внешний вид в разрезанную булочку уложены котлеты соленые огурцы ,сыр .Консистенция мягкая ,нежная .Цвет булочки золотистый котлеты светло коричневые или коричневые ,вкус жареного мяса в сочетании соленых огурцово сыры и хлеба. Запах жареного мяса свежих овощей, сыра и свежего хлеба.

ТК по физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2015 «сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях « Могильного и Тутельяна 2015г»

Технолог:

\_\_\_\_\_