

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 Тудельяна 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 школьная т/к428	1шт	0,060		<p>Подготовленное мясо отваривают до полной готовности и охлаждают. Булочку школьную нарезают 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.</p> <p>Вкус: отварного мяса в сочетании соленого огурца и сыра Запах: отварного мяса, соленого огурца и свежего хлеба.</p> <p>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</p>
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 продуктов	Вес брутто (в гр)	Вес нетто (в гр)	Вес готового продукта (в гр.)		ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 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 . ТК по физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2015 «сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях « Могильного и Тугельна 2015г
Сыр полу - твердых сортов Российский или Голландский	0,016	0,015			
Масло сливочное	0,006	0,006			
Хлеб или батон	0,030	0,030			
Выход :			0,050		



О.А. Калашников

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

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