



ООО «Рич»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 428



Утверждаю

О.А. Калашников

Наименование блюда: Булочка «Школьная»

Наименование продуктов	Массовая доля сухих веществ%	Расход сырья в натуре на 100изделий	Вес готового продукта (в гр.)		
Мука пшеничная 1-го сорта	85,5	4682,0			ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 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 расстойки 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 свежесдобленному изделию из дрожжевого теста .Запах -приятный, свойственный свежесдобленному изделию из дрожжевого теста Дрожжевого теста 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
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		



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>ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</p> <p>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.</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 ГОСТ32260-2013		0,010		
Выход :			0,110гр	

Технолог:



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.)	
Сыр полу - твердых сортов Российский или Голландский	0,016	0,015		<p align="center">ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</p> <p>Ломтик хлеба или батона намазывают сливочным маслом ,а сверху кладут кусочек 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 .</p> <p>ТК по физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2015 «сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях « Могильного и Тугельяна 2015г»</p>
Масло сливочное	0,006	0,006		
Хлеб или батон	0,030	0,030		
Выход :			0,050	

ООО «Рич»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9/1



Утверждаю
Директор

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 сортов		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 овошей, 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 Туглыяна 2015г»

Технолог: