

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Рецептура / Rețeta: Шницель

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Говядина	101	74
2	Хлеб пшеничный	18	18
3	Молоко или вода	24	24
4	Сухари	10	10
5	Масло растительное	6	6
5			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			П ф 123

Выход: готовых 100

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Из котлетной массы разделяют изделия овальнозаостренным концом котлеты

Шницель можно готовить с добавлением репчатого лука и чеснока



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: № 1266 Торт с мясом по-молдавски

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Свиное (контин. мясо)	29	26
2	Мук пшеничной	18	15
3	Мясо индейки	15	15
4	Масгариш	10	10
5	Морковь	25	20
5	Мук пшеничной	18	15
7	Петрушка	13	10
8	Тростник - пюре	10	10
9	Перец черный	0,05	0,05
10	Лавровый лист	0,05	0,05
11	Соль	5	5
12	Масло раст.	10	10
13	Зелень петруш. укр.	10	8
14	Яйца свежие	20	20
15			
16			

Выход: _____

250

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Мясо пропускают через мясорубку, добавляют мук, соль, перец и все это перемешивают. Затем добавляют в виде шариков по 6-8 шт на порцию. Затем добавляют поваренное масло, зелень, петруш. и укроп.

[Handwritten Signature]

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8.

Рецептура / Rețeta: 492 Сырники из творога

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Творог	152	150
2	Мука пшеничная	20	20
3	Яйца	1,8шт	5
4	Сахар	15	15
5			
5			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход

Пф170

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

В протертый творог добавляют 2-3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин

Массу хорошо перемешивают придают ей форму батончика толщиной 5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5,7 мин

Отпускают сырники по 3шт на порцию со сметаной



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Рецептура / Rețeta: N1083, Блинички с творогом , сметаной

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука пшеничная	66	66
2	Яйца	14	10
3	Сахар	4	4
4	Маргарин	5	5
5	Молоко	110	110
5	Соль	1,5	1,5
7			
8	Масса теста		195
9	Сметана	20	20
10			
11	Блинички	100	100
12	Фарш творожный	50	50
13	Масло растительное	5	5
14			
15			
16			

Выход: 135/20

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

В небольшом количестве молока растворяют соль ,сахар, соединяют с остальной водой, до той поры до температуры 35-40 оС, добовляют муку ,яйца и перемешивают до образования однородной массы
 Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных жиром ,
 Толщина блинов должна быть не менее 3мм
 Отпускают по 3шт на порцию



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Рецептура / Rețeta: Тефтели

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Говядина	103	76
2	Хлеб пшеничный	16	16
3	Молоко или вода	24	24
4	Лук репчатый	29	24
5	Масло растительное	4	4
6	Мука пшеничная	8	8
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: п ф135

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20г воды, и тушат 8-10 мин



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Rețeta / Recipe: Бифштекс рубленый

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Говядина котлетное мясо	155	114
2	Шпик	18	17
3	Молоко или вода	105	105
4	Перец черный	6	6
5	Соль	17	17
5			
7			
8			
9	Масса п ф		143
10	Жир масло растительное	10	10
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход Масса жареного бифштекса 100г

Tehnologia de preparare / Technology of preparation:

В измельчённое мясо добавляют свиной шпик нарезанный кубиками 5x5 соль специи воду или молоко вымешивают разделяют в виде битков по 1шт на порцию и жарят



[Handwritten signature]

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

ещептура: 1439

Зразы из кур, с салом и овощами

№ п/п	Наименование сырья, полуфабрикат	Брутто	Нетто
1.	Кур	206	74
2.	Жир свиной	15	15
3.	Морковь свежая	23	23
4.	Внутренний жир	5	5
			115
1.	Фарш	1/4 шт	10
2.	Морковь свежая	5	5
3.	Морковь	14	10
4.	Картофель	19	10
5.	Масло сливочное	2	2
			302
			120

Выход:

120

Технология приготовления:

Из мякоти кур приготовить котлетную массу, свиной жир, морковь и лук нарезать мелко шинковать, картофель с маслом, зеленью, специями, соевым соусом и довести до готовности. Из котлетной массы приготовить котлетки толщиной 6 см, на сковороде, которую смазать подготовленным фаршем, нарезать мясной массой, обжарить, после чего края котлетки подрумянить, добавить измельченные овощи, фарш, специи, жарить на масле.



зав. пр. в. в. Д. Д.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.

Рецептура / Rețeta: Поджарка из рыбы 531

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Рыба хек	269	119
2	Мука пшеничная	8	8
3	Лук репчатый	71	60
4	Масло растительное или маргарин	15	15
5			
5			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: жареной рыбы 100г

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Порционные куски без кожи или филе ,нарезают по 3 5 кусочков на порцию ,посыпают солью и перцем ,панируют в муке и жарят вместе с мелко нарезанным луком

При отпуске жареные кусочки рыбы с луком гарнируют



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Рецептура / Rețeta: Соус красной основной

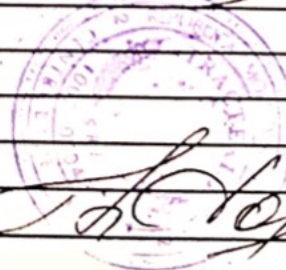
№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Бульон №322	1000	1000
2	лук нарезанный	20	20
3	морковь нарезанная	50	50
4	Томатное пюре	100	100
5	Морковь	100	80
5	Лук нарезанный	24	20
7	Соль	15	15
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ 1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Нарезанные лук, морковь, пассеруют с маслом, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.
 Лук пассеруют при температуре 150-160°C
 Охлаждают до 70-80°C
 мелко пассеруют разводят томатным бульоном 1:1.
 Соус красной основной используют для приготовления производных соусов
 Получают соус и бульон из томатной массы, соответственно.

Copia justă și
 corespunde
 original



[Handwritten signature]

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: № 85 Салат витаминный

2 варшанты

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Капуста свежая	313	250
2	Морковь	125	100
3	Свекла	125	100
4	Сельдерей	200	150
5	Горошек зеленый консерв.	308	200
5	Лимон	100	42
7	Масло растительное	30	30
8	Соль	50	50
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ *1000*

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Свежую капусту, морковь, свеклу, сельдерей нарезают и заправляют соком лимона, растительное масло, сахаром. Нарезанные помидоры и огурцы соединяют с заправкой.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: ст. № 4. Состав из картофеля и кукурузы

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	картофель	103	77
2	кукуруза	240	136
3	масло растительное	13	10
4	масло растительное	10	10
5	сахар зерновой	15	15
5	сахар	3	3
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

1/150

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

кукурузу варят целыми початками в подсоленной воде, охлаждают, соединяют с нарезанным картофелем, заправляют маслом, уксусом, сахаром, солью, перцем,



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: *Ст. №57 Студии из квашеной капусты*

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нето / Netto
1	<i>Капуста квашеная</i>	<i>1143</i>	<i>800</i>
2	<i>Мук желтый</i>	<i>125</i>	<i>100</i>
3	<i>Дрожжи</i>	<i>-</i>	<i>-</i>
4	<i>Сахар</i>	<i>50</i>	<i>50</i>
5	<i>Масло растительное</i>	<i>50</i>	<i>50</i>
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

В квашеную капусту добавляют муку, сахар, дрожжи, закрывают крышкой.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: 1кг салат из свежих помидоров
со свежими перцем

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Помидоры свежие	600	570
2	Лук зеленый	125	100
3	Перец свежий	267	200
4	Заправка для салатов №95	200	200
5			
5			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Помидоры, лук и перец
 режут тонкими дольками,
 перец - соевыми, лук
 шинкуют. Обалт свеженат,
 помидором заправкой. Салат
 можно откусить с дозой 1/2 на
 порцию).



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

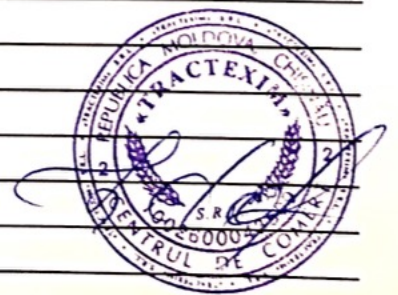
Рецептура / Rețeta: *№ 13 салат картофельный с огурцами*

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	<i>Картофель отв.</i>	<i>550</i>	<i>550</i>
2	<i>Морковь свежая</i>	<i>313</i>	<i>250</i>
3	<i>Лук зеленый</i>	<i>125</i>	<i>100</i>
4	<i>Морковь</i>	<i>126</i>	<i>100</i>
5	<i>Сельдерей</i>	<i>100</i>	<i>100</i>
5			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ *1000*

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Ж картофель, нарезать мелкими кубиками, морковь, лук, огурцы нарезать мелкими кубиками, сельдерей нарезать мелкими кубиками. В салат добавить 100г зеленого перца на 100г картофеля + 100г зеленого перца



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: с/з салат "Зимний"

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Картофель отварной	4,1	4,1
2	Огурцов соевые	1,9	1,7
3	Лук репчатый	1,8	1,5
4	Баклажаны	1,26	1,26
5	Термояк замороженный	1,54	1,0
5	Яйца	10 шт	0,4
7	Соевый соус	1,5	1,5
8	Уксус лимонный	1,5	1,5
9	Уксус заправка	1,5	1,5
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Продукты, используемые для приготовления салатов и винегретов, должны подвергаться предварительной обработке до температуры +8, +10°C. Овощные наборы для салатов и винегретов из вареных овощей можно использовать заранее (за 3-7 часов до отпуски) и хранить в охлажденном помещении. Перемешивать продукты надо осторожно, чтобы они не развалились.



