

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Рецептура / Reteta: 1800 *Салат из свежих овощей*

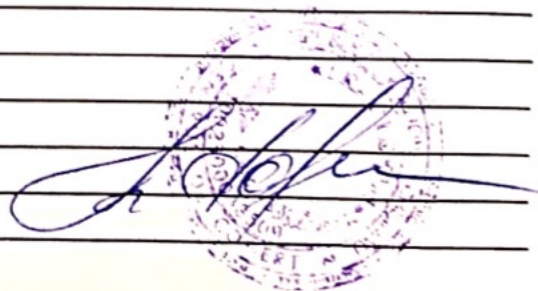
№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	<i>Огурцы свежие</i>	<i>8,3</i>	<i>8,0</i>
2	<i>Лук репчатый</i>	<i>4,8</i>	<i>4,5</i>
3	<i>Морковь растертая</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>
4			
5			
5			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

1/100.

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Огурцы свежие режут дольками, лук репчатый мелко шинкуют, морковь растертую добавляют к овощам.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

Рецептура / Reteta: *933* Крем из смеси сульфидов.

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	<i>роскока, уруши, чернос.</i>	<i>125</i>	<i>310</i>
2	<i>сажир</i>	<i>100</i>	<i>100</i>
3	<i>кислота лимон.</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
4	<i>вода</i>	<i>960</i>	<i>960</i>
5			
5			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Получаемые смеси сульфидов сортирует по весам и в варят, соблюдая очередность закладки.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Рецептура / Rețeta: ст. № 259 Сир с горьковской

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Творог обезжиренный	150	150
2	Морковь	13	13
3	Петрушка	7	7
4	Сыр ренгатовский	24	24
5	Сыр с горьковской	40	40
5	Сыр с горьковской	10	10
7	Сыр с горьковской	10	10
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

1/500

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Сир можно варить с ренгатовским сыром, петрушкой и морковью. Продукты для сыра проверяются ватке, тщательно ищутся и нарезаются до готовности, а затем приправляются и разводятся сырковой и доводятся до кипения.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

*Копилетта из смеси шпателей
панно в скелет жареные*

рецептура:

№ 421

№ п/п	Наименование сырья, полуфабрикатов.	Брутто	Нетто
1	<i>Куринное филе филе филе - утильное</i>	<i>261</i>	<i>94</i>
2	<i>Жир инжирный</i>	<i>20</i>	<i>20</i>
3	<i>Яйца</i>	<i>15 шт</i>	<i>8</i>
4	<i>масло сливочное</i>	<i>10</i>	<i>10</i>

Выход:

1142.

Технология приготовления:

*Филе, замоченное с утильн. и
сухожильями, замачивают в масле,
панируют, в смеси панировки и
жарят. При стирании жаренку
и панировку высушивают*



*Copia justa si
expressiunde original*

*Жидко
Зав. ир-вал Д.С.Р.*



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: 1519 Жюба жареная

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Жюба стандартная	176	176
2	Мука пшеничная	5	5
3	Лаваш розмариновый	5	5
4			
5	Масса рубца жарен.		75
5	Шпринглы № 454, 459, 460		150
7	Соусы № 824, 857, 838		50
8	Масло сливочное высшего.		5
9			
10			
11	Выход с жареным		250
12	с соусом		275
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Жюбы стандартные куски рубца
 нарезают из филе с кожей и
 (шкур) переворачивают ветчиной,
 посыпают солью, перцем,
 пассируют в масле, выкладывают
 на разогретые с жареным
 противни, жарят с двух
 сторон до образования
 румяной корочки и обваливают
 до готовности в жареном
 масле. Шпринглы — картофель
 отваренный, пюре картофельное,
 картофель жареный, овощи
 отваренные с маслом.
 Соусы — красные, белые,
 томатные, томатные с овощами.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: № 572 Соевые отварные

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Соевые или соевые	77	75
2	Тармакс N 744, 746, 757		150
3	Соус N 224, 225, 248		50
4	или маргарин отп.		2
5			
5			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: с соусом 250
с маслом 202

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Соевые клецки в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 мин.

При отпуске соевые комбикорм соевые или пшени.

Тармаксы - каши рассыпчатые, каша вязкая, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с петрушкой, капуста тушеная.

Соусы - красный, острый, луковый с горчицей, томатный.

Сбор



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: ст. 712 Ризе рубленое в соусе

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Товарища РМШШШШШ	154	74
2	Сало свиное	17	9
3	Вода	12	6
4			
5	Тархун № 764, 771		150
5	Соус № 835, 855		50
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ н/р 100

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Мясо пропускают через мясорубку. Заправляют фарш. и формируют из него котлеты. Мясные котлеты предварительно парят в воде, а затем жарят. При этом вода находится в 5,32. При этом котлеты подают соусом.

[Handwritten Signature]

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: *от. 689 Лечень жареная с луком*

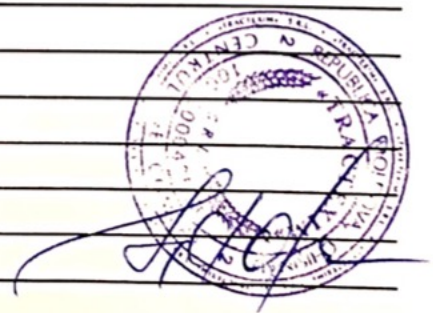
№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	<i>Лечень жареная</i>	<i>133</i>	<i>124</i>
2	<i>Мясные</i>		
3	<i>Лука консервированная</i>	<i>6</i>	<i>3</i>
4	<i>Вес 1/2</i>		<i>100</i>
5	<i>Сало топленое</i>	<i>60</i>	<i>40</i>
5	<i>Лук репчатый</i>	<i>60</i>	<i>40</i>
7	<i>масло, лук</i>	<i>3</i>	<i>2</i>
8			
9	<i>Тарелки n 773, 778, 785</i>		<i>10</i>
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

210

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Поджаренную лечень жареную, жареную картошку, сало, лук, сверху посыпают жаренной лукой.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: № 659 Кнмешны, Битюксы

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Кнмешное мясо /гов./	75	55
2	Кнмешное /свино./	29	25
3	Мясной или жир	20	20
4	Сушеное	10	10
5			
5	Косер мясной или	5	5
7			
8	Масса готовая кнмеш		100
9	Тарелка № 444, 450, 453		150
10	Соус № 824; 827,		50
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ п/р 123

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Из готовой кнмешной массы
разделяем изделия вальско-
прессованной формы с
заостренными концами /кнмешной.
Кнмешны, Битюксы
можно приготовить с
добавлением жареного лука и
чеснока. Выход изделия
при этом не изменяется, так
как соответствует усредняется
масса мяса или жира.
При отпуске изделия их
характерной и подают
посыпая или соусом.

