ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Рецептура / Reteta: №85 Салат из соленых огурцов

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea mterici prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Огурцы соленые	8,3	8,0
2	Лук репчатый	1,8	1,5
3	Масло растительное	0,5	0,5
4			
5			
5			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: 1/100.

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Огурцы соленые режут долькасей, лук полукольцами добавляем масло растительное

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

Рецептура / Reţeta: 933 Компот из смеси сухофруктов.

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea mteriei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Яблоки, груши, чернос	125	310
2	сахар	100	100
3	Кислота лимон.	/	/
4	вода	960	960
5			
5			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: 1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Подготовленные сухофрукты сортируют по видам и варят. Соблюдая очередность закладки.

REPUBLICA MOLDOVA
«TRACTEXIM»
CENTRUL DE COMERT
1002600043597

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Рецептура / Rețeta: ст. № 259 Суп гороховый

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea mteriei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Кости мясные	150	150
2	Морковь	13	13
3	Петрушка	7	7
4	Лук репчатый	24	24
5	Горох лущеный	70	70
5	Масло растительное	10	10
7	Лавровый сливочное	10	10
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: 1/500.

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Суп можно варить с копченой свиненной, грудинкой или корейкой. Продукты для супа подвергаются варке, тушению или пропускают до полной готовности, а затем протирают и разводят бульоном и доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Бифштекс рубленый

Рецептура: № 654

№ п/п	Наименование сырья, полуфабрикатов.	Брутто	Нетто
1	Говядина (конечн. мяс)	155	111
2	Лук	18	17
3	Масло или вода	10,5	10,5
4	Перец черный молот	0,06	0,06
5	Соль	1,7	1,7
	Масса п/ф		113
	Соус рыбный, настой	10	10

Выход: Масса теплового бифштекса - 100.

Технология приготовления: В измельченное мясо добавляют сырой лук, нарезанный кубиками (5×5 мм), соль, вливают воду (или молоко), перемешивают, разделывают в виде котлет по 1 шт. на порцию и жарят.

Зав. пр-вом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Макаронные отварные

Рецептура: № 753

№ п/п	Наименование сырья, полуфабрикатов.	Брутто	Нетто
	Масса отварных изделий № 442		960
	макарон столовый		115
№ 1442	макароны	350	250
			1000

Выход:

Технология приготовления: Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. На 100 макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин. Сваренные макаронные изделия отцеживают и перемешивают с растопленным жиром.

Заведующий

ТЕХНОЛОГОЙЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Пюре картофельное

Рецептура: № 759

№ п/п	Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто	Нетто
1	Картофель	1107	830
2	масло	158	150
3	сливки сливочные	60	60
4	соль	20	20

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Картофель жареный из вареного

Рецептура: № 760

№ п/п	Наименование сырья, полуфабрикатов.	Брутто	Нетто
1.	Картофель лежалый	1656	1205
2	Масло растительное	96	96
			1000

Выход:

Технология приготовления: Картофель, сваренный в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают тонкими ломтиками, солят, кладут на сковороду с разогретым жиром и жарят 15-20 мин, периодически перемешивая до образования поджаристой корочки. Если картофель полностью не прожарился, его следует перед окончанием жарения на несколько минут в горячий шкаф.

Зав пр-вом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 721

Котлеты из филе птицы панированные жареные

Рецептура:

№ п/п	Наименование сырья, полуфабрикатов.	Брутто	Нетто
1	Курица или индейка цыплёнок	261	94
2	Хлеб пшеничный	20	20
3	Яйцо	1/5 шт	8
4	Масло сливочное	10	10
			114г.

Выход:

Технология приготовления:

Филе, зачищенное от плёнок и сухожилий, солят, вымачивают в молоке, панируют, в белой панировке и жарят. При отпуске поливают топленым сливочным маслом.

Copia fidela
corresponde original

Зав пр-вом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Куриное филе

Рецептура: № 610

№ п/п	Наименование сырья, полуфабрикатов.	Брутто	Нетто
1.	Филе куриное (корейка)	217	113
2.	Яйцо	1/5	8
3.	Сухари	22	22
		п/ф	171

Выход:

Технология приготовления: Подготовленные куры (филе) нарезанные (с кожицей), слегка отбивают, слегка солят, перчат, в сухарях обваляют, жарят с двух сторон. При

Copia fiesta si corresponde original

Зав.производ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

Рецептура / Reţeta: 1519 Рыба жаренная

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea mteriei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Рыба ставрида	176	86
2	Мука пшеничная	5	5
3	Масло растительное	5	5
4			
5	Масса рыбы жарен.		75
5	Гарнир № 757, 759, 762		150
7	Соус № 824, 857, 828		50
8	Шоп лимон сливок.		5
9			
10			
11	Выход с гарни		250
12	с соусом		275
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Порционные куски рыбы нарезанные из филе с кожей и (без) неперитые кистями посыпают солью, перцем, панируют в муке, кладут на разогретые с жиром противень, жарят с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Гарнир — картофель отварной, пюре картофельное, картофель жаренный, овощи отварные с жиром.

Соусы — красный основной, томатный, томатный с овощами

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

Рецептура / Reţeta: №572 Сосиски отварные

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea mteriei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Сосиски или сардельки	77	75
2	Гарнир № 744, 746, 757		150
3	соус № 824, 829, 848		50
4	или майонез отв.		2
5			
5			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: с соусом 250
с пюре 202

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

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

При отпуске сосиски поливают соусом или пюре.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Соусы – красный основной, луковый с горчицей, томатный.

CENTRUL DE ÎNCERCARE A CALITĂȚII ÎN CONSTRUCȚII AL REPUBLICII MOLDOVA "RACTEXIM"

Tractexim 1
n SRL

ТЕХНОЛОГОЙЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Биточек куриный в кляре

Рецептура: на 100г.

№ п/п	Наименование сырья, полуфабрикатов.	Брутто	Нетто
1.	Fileu de pasăre	4,6	4,6
2	Făină de grâu	4,0	4,0
3	ouă	1,2шт	1,2шт
4	sare	0050	0050
5	Masa semipreparatului.		57

Выход: Norma de servire 1/50.

Технология приготовления: Tehnologia de preparare:

Fileu spălat, porționat, se bate ușor cu cioconagul, se panează în făină, apoi se trece prin ou bătut spumat și se rumenește la tigaia fierbinte, înainte de servire se efectuează prelucrarea termic în rola 7-10 minute.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №
Фрикадельки из кур.

Рецептура: № 738

№ п/п	Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто	Нетто
1	Курица	206	74
2	Яйцо куриное	15	15
3	Внутренний жир	5	5
4	Молоко или вода	23	23
	масса полуфабр.		115
	масса готов. фф.		100

Выход: 1/115 п/ф. 1/100

Технология приготовления: Из готовой массы, приготовленной, как в рец. № 732, раздавливают гидропресс, 4-5 мин. на прессе и отваривают на пару или в воде. Отпускают фрикадельки со гарниром и соусом.

зав пр-вом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Котлеты отбивные

Рецептура: № 610

№ п/п	Наименование сырья, полуфабрикатов.	Брутто	Нетто
1.	Котлета (корейка)	217	113
2	яйцо	1/5	8
3	сухари	22	22

Выход: п/ф 171

Технология приготовления: Порционные куски мяса, нарезанные с косточкой, слегка отбивают, солят, в сухарях в сухарях и жарят с обеих сторон. Пре

зав.производ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 421

Рецептура: Котлеты из филе птицы панированные жареные

№ п/п	Наименование сырья, полуфабрикатов.	Брутто	Нетто
1	Куриное мясо бройлер- цыпленок	261	99
2	Хлеб пшеничный	20	20
3	Яйцо	1/5 шт	8
4	Масло сливочное	10	10
			114г.

Выход:

Технология приготовления:

Филе, зачищенное от плёнок и сухожилий, солят, перчат, в муке панируют, в белой панировке и жарят. При отпуске гарнируют и поливают сливочным маслом

зав пр-вом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

Рецептура / Reţeta: Об. 712 Филе рубленое в соусе

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea mteriei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Говядина вымоченная	154	77
2	Сало свиное	17	9
3	Вода	12	6
4			
5	Гарнир № 769, 771		150
5	Соус № 835, 885		50
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ п/ф 100

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Мясо пропускают через мясорубку, заправляют фаршем и формуют изделия.

Можно изделия предварительно панировать в сухарях, а затем жарить. При этом сухари расходуются в 5,32.

При отпуске поливают соусом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

Рецептура / Reţeta: от 889 Печень жареная с луком

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea mterici prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Печень говяжье	133	124
2	Смесь		
3	Мука пшеничная	6	3
4	Вес п/ф		100
5	сало топленое	60	40
5	Лук репчатый	60	40
7	перец, лук	3	2
8			
9	Гарнир № 773, 778, 785		150
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ 210

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Подготовленную печень тушируют жареным картофелем, сверху посыпают жаренным лук.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

Рецептура / Reţeta: №659 Котлеты, битоки

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea mteriei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Котлетное мясо (гов)	75	55
2	Котлетное (свин)	29	25
3	молоко или вода	20	20
4	сухари	10	10
5			
5	лук репчатый или	5	5
7			
8	Масса готовых котлет		100
9	Гарнир № 744, 750, 753		150
10	Соус № 824; 827,		50
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ п/ф 123

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Из готовой котлетной массы раздавливают изделия овально-приплюснутой формы с заостренными концами (котлеты).

Котлеты, битоки можно приготовлять с добавлением репчатого лука и чеснока. Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

При отпуске изделия их гарнируют и поливают поверхность или соусом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Вареники с творогом, сметанные

Рецептура: № 1083

№ п/п	Наименование сырья, полуфабрикатов.	Брутто	Нетто
1.	Мука пшеничная	66	66
2	Яйцо	1/11 шт	10
3	Сахар	4	4
4	Маргарин	5	5
5	Молоко	110	110
6	Соль	1,5	1,5
	масса теста		195
	сметана	20	20
1.	Вареники	100	100
2	Фарш: творожный	50	50
3	масло растительн.	5	5

Выход: 1/135/20

Технология приготовления: В небольшом количестве молока растворяют соль, сахар, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40°С, добавляют муку, яйцо и перемешивают до образования однородной массы.

Вареники варятся с обеих сторон на медленном огне в подсоленной воде, связанных шпагатом, толщина вареников должна быть не менее 3см. Отпускают по 3 шт. на порцию.

Зав. пр-вом:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № сырники из творога

Рецептура: № 492

№ п/п	Наименование сырья, полуфабрикатов.	Брутто	Нетто
1	Творог	152	150
2	Мука пшеничная	20	20
3	Яйцо	1/8 шт	5
4	Сахар	15	15

Выход: п/ф 170

Технология приготовления: В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйцо, сахар, соль. Можно добавить ванилин. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жаровочный шкаф на 5-7 мин.

Отпускают сырники по 3 шт. на порцию со сметаной.

Зав. пр-вом