

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Рецептура / Reteta: Бурьон капустный 174

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Капуста капустная	250	250
2	Морковь	10	8
3	Петрушка (корень)	7	5
4	Лук репчатый	10	8
5	Вода	1250	1250
7			
8	с маслом -	1,5-2,0	
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: 1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Для приготовления бурьона капустные
капуста используют для более
полного извлечения питательных
веществ. Продолжительность варки
бурьона 3,5-4 ч., за 30-40 мин до
окончания варки в бурьон добавляют
петрушку (корень), натертые лук
репчатый и морковь, соль.
За 2-3 ч до окончания варки
добавят куски мяса массой 15-20 г. Это
обеспечивает более высокое вкусовые
качества не только бурьона, но и
масса. Кроме того, бурьон получается
более прозрачным. В процессе варки
снимают пену и жир. За
до готовности бурьон в него добавляют
петрушку, морковь и лук
свежие с зеленью и 174



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: № 182 Борсч с фасолью и картофелем

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Свекла	200	180
2	Картофель	133	100
3	Фасоль	40	40
4	Морковь	50	40
5	Петрушка	13	10
5	Мир перчаток	48	40
7	Томатное пюре	30	30
8	Краснокапный перец	20	20
9	Чеснок	4	3
10	Сахар	6	6
11	Жир 3%-ный	16	16
12	Бульон или вода	800	800
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

В кипящей бульоне закладывают картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют помидорное пюре, свеклу, пассерованные овощи, за 5-10 мин до окончания варки добавляют свежую фасоль, добавляют сахар, перец, соль, чеснок и доводят до готовности.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: № 31 Суп из овощей с фасолью

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Картофель белокочанный	175	140
2	Картофель	200	150
3	Морковь	25	20
4	Петрушка	24	20
5	Лук репчатый	48	40
5	Фасоль	30	30
7	Маргарин столовый	76	68
8	Соль каменная	20	20
9	Бульон или вода	750	750
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ 1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Картофель нарезать кубиками, морковь, лук нарезать. В кастрюлю добавить фасоль, залить водой, довести до кипения, добавить картофель, морковь, лук, соль, варить до готовности.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: №208 Рассольник Ленинградский

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Картофель	400	300
2	Крупа / перловая	20	20
3	Морковь	50	40
4	Лук репчатый	24	20
5	Свиное сало	67	60
5	Морковь свиной	20	20
7	Бульон или вода	750	750
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ 1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

В кипящей бульоне
 кладут подготовленную крупу
 и варят рассольник обычным
 способом. За 5-10 мин до готовности
 кладут пассерованные томатное
 пюре. Рассольник готовят
 пошеваром без томатного пюре.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: № 21 Суп из овощей с фасолью

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Фасоль белокочанная	175	140
2	Картофель	200	150
3	Морковь	25	20
4	Петрушка (корень)	27	20
5	Лук репчатый	48	40
5	Лук - порей	-	-
7	Фасоль	30	30
8	Мякоть свеклы	20	20
9	Бульон или вода	750	750
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: 1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Фасоль белокочанную нарезают тонкими кубиками, морковь, картофель - кубиками, морковь, петрушку, лук - мелко рубят. Морковь и лук пассеруют, кабачки и тыкву припускают в кипящем бульоне закладывают фасоль, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют сваренную фасоль, соль.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Рецептура / Reteta: 223 суп картофельный с макаронными изделиями с 1981

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
		400	300
1	Картофель	40	40
2	Макароны лапша домашняя 1106	50	40
3	Морковь	18	10
4	Лук репчатый	10	10
5	Масло растительное	750	750
6	Бульон или вода		
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: 1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий, картофель
брусочками или кубиками, лук шинкуют
морковь и лук пассеруют В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем
картофель и пассерованные овощи и варят до готовности
домашнюю лапшу просеивают от муки, засыпают в кипящую воду на 1-2 мин, откидывают дают
стечь воде и закладывают в суп за 10-12 мин до его готовности
Суп готовят с курицей, можно с томатным пюре 10г на 1000г супа



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

Рецептура / Rețeta: 176

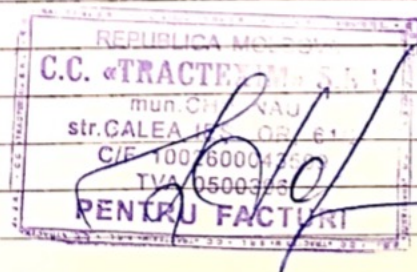
Борщ с капустой и картофелем

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Свекла	200	160
2	Капуста свежая	100	80
3	или квашеная	86	60
4	Картофель	107	80
5	Морковь	50	40
5	Петрушка корень	13	10
7	Лук репчатый	48	40
8	Томатное пюре	30	30
9	Кулинарный жир	20	20
10	Сахар	10	10
11	Уксус	16	16
12	Бульон или вода	800	800
13			
14			
15			
16			

Выход: 1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем довливают нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки довливают соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Рецептура / Rețeta: 221

Суп картофельный с овощами

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нето / Netto
1	Картофель	267	200
2	Горох лущеный	81	80
3	Лук репчатый	48	40
4	Морковь	50	40
5	Петрушка корень	13	10
5	Кулинарный жир	20	20
7	Бульон или вода	700	700
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: 1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят. Фасоль или горох подготавливают, затем кладут в бульон до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Rețetura / Rețeta: 198 Шн зеленые

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Щавель	395	300
2	Или щавель	132	100
3	И шпинат	270	200
4	картофель	133	100
5	Лук репчатый	48	40
5	Мука пшеничная	20	20
7	Маргарин столовый	24	24
8	Яйца		20
9	Бульон или вода	750	750
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: 1000

Tehnologia de preparare:

щавель припускают в собственном соку, шпинат припускают в небольшом количестве воды, затем все протирают. В кипящий бульон или воду кладут картофель и варят, затем добавляют пассерованный лук, пюре из шпината и щавеля и варят 15 мин. За 5-10 мин до окончания варки приправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, добавляют соль, специи.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16

Рецептура / Rețeta: Рассольник Ленинградский

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нето / Netto
1	Картофель	100	100
2	Крупа перловая	20	20
3	Морковь	20	20
4	Лук репчатый	21	20
5	Огурцы соленые	67	60
5	Маргарин масло растительное	20	20
7	Бульон или вода	750	750
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: 1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, и варят рассольник обычным способом

За 5-10 мин до готовности кладут пассерованное томатное пюре

Рассольник можно готовить без томатного пюре



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: №201 *Или из квашеной капусты*

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	<i>Капуста квашеная</i>	<i>354</i>	<i>250</i>
2	<i>Морковь</i>	<i>50</i>	<i>40</i>
3	<i>Петрушка</i>	<i>13</i>	<i>10</i>
4	<i>Лук репчатый</i>	<i>48</i>	<i>40</i>
5	<i>Томатное пюре</i>	<i>10</i>	<i>10</i>
5	<i>Мука пшеничная</i>	<i>6</i>	<i>6</i>
7	<i>Кориандровый жир</i>	<i>20</i>	<i>20</i>
8	<i>Бульон или вода</i>	<i>200</i>	<i>200</i>
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Подготовленную капусту тушат с добавлением томатного пюре. Морковь и лук шинкуют, пассеруют и добавляют в капусту за 10-15 мин. до окончания тушения. В кастрюлю бульон вследуют капусту тушеную с овощами, варят 25-30 мин. Или можно заправить салатом (62 на 1000 г шей) и чесноком (22 нетто на 1000 г шей). Или помешать и без томатного пюре.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

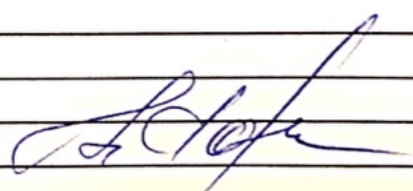
Рецептура / Reteta: ст. и 1123 *Пирожки печеные из дрожжевого теста*

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука	2500	1500
2	Сахар	200	100
3	Маргарин сливоч.	300	160
4	Молоко	300	160
5	Соль	40	20
5	Дрожжи	100	55
7	Вода горячая	400	350
8	Вода тепло	4300	2200
9	Фарма № 1123-1148	2500	-
10	Мол. порошок	2500	-
11	— — — — —	2500	-
12	Корень для сол. листов	20	15
13	Молоко для сол. пирога	120	70
14			
15			
16			

Выход: _____

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Тесто для пирожков
готовим опарные способом (ст. 697-698)
готовое тесто выкладываем на
сито и просеиваем из него
пирожки. Сохраняем в холодильнике
укладываем в форму на
лист, предварительно смазан-
ные растительным маслом,
и даем расстояться. За 5-10 мин.
до расарки в печь укладываем
выпекаем 7-8 мин при
температуре 200-240°C.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Рецептура / Rețeta: Турецкая сократка с повидлом

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука в/с	4,0	4,0
2	Сахар - песок	0,2	0,2
3	Яйцо	1,8	1,8
4	Фаринги	0,2	0,2
5	Соль		
5	Мargarin	0,2	0,2
7	Масло сливочн.	0,9	0,9
8	Повидло	1,4	1,4
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

1/100

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Турецкую сократку
из теста французского дрожжевого,
фаринги в виде розеток.
Яйца перемешать с сахаром,
сверху добавляется повидло,
и выпекают
при температуре 170°C.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Рецептура / Rețeta: Мацунца соевая с ароматом

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука 8/сорго	6000	
2	соевое масло	945	
3	сахар песок	1000	
4	вода	2500	
5	яйца	100	
5	масло 1/43	602	14
7	масло	500	
8	соль	40	
9	масло подсолн. сем. раст.	25	
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ 11743

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Шесто соевое
 расквашивают, поливочной 2-ой
 нарезанной абсорбцией
 и с соевым маслом, сахаром,
 с сахаром. Соединяют с мукой,
 вливают при 6-10° 30 мин.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Рецептура / Rețeta: Булочка с изюмом и маком.

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука п/с	5,8	5,8
2	Сахар - песок	0,2	0,2
3	Мargarin	0,2	0,2
4	Яйцо	2,0	1,8
5	Дрожжи	0,2	0,2
5	Мясо раст.	0,025	0,025
7	Мак	0,100	0,100
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ / 100

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Выпекается из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом.

Размываем на кружке булочки и укладываем на смазанные маслом листы.

Салатываем дрожжи поварской маком.

Выпекаем при t - 250-270°C.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Рецептура / Rețeta:

Бурюкка „Май с джелем“

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нето / Netto
1	Мука пш	6,600	6,600
2	Сахар песок	1,400	1,400
3	Маргарин	1,400	1,400
4	Соль		
5	Дрожжи	0,200	0,200
5	Мука гвз крошки	0,020	0,020
7	Маргарин	0,2	0,2
8	Джем	0,150	0,150
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

1/100

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Выпекать из дрожжевого теста. Формуют бурюкки овальной формы, сверху делают 2 надреза, укладывают на лист, дают расстояться, сверху смазывают маргарином и посыпают крошкой.



[Signature]

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Рецептура / Rețeta: Булочка с маком и корицей

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука в/с	4,6	4,6
2	Сахар - песок	1,4	1,4
3	Мargarин	0,5	0,5
4	Форменое	0,2	0,2
5	Корица	0,1	0,1
5	Медовое раст.	0,050	0,050
7	Соль		
8	Яйцо	10	0,4
9	Масл	0,2	0,2
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

1/100

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Выпекают из дрожжевого
теста формулой
овальной формы сверху
посыпаят корицей
Увлажняют на
свет дают постоять,
сверху смазывают маслом,
выпекают при
t - 180°C



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Рецептура / Rețeta: Булочка с творогом / Вагрушка

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука пшеничная в/с	641	641
2	сахар	29	29
3	маргарин	34	34
4	молоко	10	10
5	соль	19	19
5	дрожжи	19	19
7	вода	258	258
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ 1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Дрожжевое тесто
 приготавливается двумя способами — открытым и закрытым. Из теста формируют шарикоподобные изделия 58мм 29г
 укладывают их в форму на лист, смазанный маслом, дают немного постоять, затем формируют вагрушки с помощью специального инструмента и выпекают при t - 230-240 °C в-8 мин.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Рецептура / Rețeta:

Медовая булочка

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука в/с	6,0	6,0
2	Сахар песок	0,4	0,4
3	Мед натуральный	1,3	1,3
4	Яйцо куриное	0,7	0,7
5	Яйцо	1,2	0,5
5	Корица	0,4	0,4
7	Соль		
8	Дрожжи	0,180	0,180
9	Курное яйцо	0,100	0,100
10	Масло раст.	0,50	0,50
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

1/100

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Булочку медовую выкатывают из дрожжевого теста и готовят с добавлением меда и корицы. Выкатывают в формочках от песочного бисквита.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Рецептура / Rețeta: Соус красной окрошки

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Бульон №32	1000	1000
2	Морковь мелко нарезанная	20	20
3	Морковь мелко нарезанная	50	50
4	Томатное пюре	100	100
5	Морковь	100	80
5	Уксус 9% уксусный	20	20
7	Соль	15	15
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ 1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Нарезанную морковь, морковь, пассеруют с маслом, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать еще 10-15 мин. Морковь пассеруют при температуре 150-160 °С. Охлаждают до 70-80 °С мелко нарезанную морковь. Тонкие брусочки 1:4. Соус красной окрошки используют для приготовления производных соусов. Подается соус к блюдам из картофеля, макарон, салатам.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Рецептура / Reteta: Хлеб - батон

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука пшеничная	0,400	
2	Соль	0,050	
3	Масло сливочное	0,050	
4	Соль	0,040	
5	Сухие дрожжи	0,010	
5	Масло сливочное	0,050	
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ 0,400

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

1. Смешиваем муку, соль, дрожжи с водой (100г) добавляем 1 чайную ложку сахара и перемешиваем. Добавляем оставшуюся воду и замешиваем до однородной массы.
2. Накрываем полотенцем емкость с тестом и даем подняться в два раза.
3. Месим / месим тесто и выкладываем на смазанную форму с жиром, обильно смазанную маслом, формируем тесту форму, накрываем полотенцем и оставляем на 30 мин.
4. Разогреваем духовку до 190 градусов и выпекаем изделие 45 мин.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Рецептура / Rețeta: Булочка с корицей

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука пш	7,6	7,6
2	Сахар песок	0,4	0,4
3	Масло сливочн	0,5	0,5
4	Яйцо куриц	0,1	0,1
5	Корица	0,1	0,1
5	Молоко жидкое	0,025	0,025
7	Соль		
8	Вода	10	0,4
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

1/100

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Выпекают из дрожжевого теста формулу, сверху обильной посыпкой, сверху посыпкой корицей, украшают на свет, дают постоять, сверху смазывают маслом.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Рецептура / Rețeta: Шеке

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука пшеничная в/с	74	74
2	Масло сливочное	16	16
3	Сахар-песок	17	17
4	Яйцо	16	16
5	Дрожжи	0,400	0,400
5			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ 1,000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

тесто слоеное, оформляемое
 раскатывают пласт, посыпают
 сахаром и заворачивают
 в виде жгутика, режут
 ушки весом 120г.
 выпекают при
 температуре 200-250°C



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Рецептура / Rețeta: Булочка с ванилью

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука в/с	5,0	5,0
2	Сахар песок	0,2	0,2
3	Мargarin	0,2	0,2
4	Яйцо	1,0	0,4
5	Дрожжи	0,1	0,1
5	Ваниль	1,0	1,0
7	Масло растит.	0,025	0,025
8	Соль	0,30	
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: 9,0 кг.

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Булочку с ванилью
замешивают из теста приготов-
ленного топкой способ.
Можно сделать форму.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Рецептура / Rețeta: Булочка с изюмом

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука в/с	8,0	8,0
2	Сахар - песок	0,2	0,2
3	Маргарин	0,2	0,2
4	Яйцо	2,0	0,8
5	Дрожжи	0,2	0,2
5	Масло раст.	0,025	0,025
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ 1/100

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Выпекается из дрожжевого теста, приготовленного по описанному способу.

Формируется на крепящем булке и укладывается на связанный жиром листе. Дать настояться смазывать маслом и выпекать при температуре 250 - 270 °C.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: _____

Творожок, май

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Молоко в/сорт	6600	
2	Масло сливочное	900	
3	Сахар - песок	1100	
4	Яйца 1/43 28	1204	
5	Товарное	150	
5	Простокваша	250	
7	Масло растительное	30	
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

10234 1/100

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Творожок готовится из творожного теста, товарное тесто вымешивают на кефире, в нем добавляют сахар, масло сливочное и растительное. Тесто раскатывают и нарезают квадраты. Когда тесто остынет, его смазывают маслом. Выпекают при t = 180° 30 мин.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: Мороженое сливочное с абрикосом

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Масло сливочное	7,4	7,4
2	Молоко сливочное	1,600	1,600
3	Сахар - песок	1,600	1,600
4	Яйца	16	16
5	Фруктовый сок	9,600	9,600
5			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ 0, 100.

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Масло сливочное расквашивают и нарезают на квадратики, 20x20. Смешивают, нагревают и закрывают в виде конвертика. Всыпают сахар. Выпекают при температуре 170°C - 200°C



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: _____

Березка с изюмом

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука в/с	2650	
2	Масло сливочное	310	
3	Сахар - песок	500	
4	Яйца	23	
5	Дрожжи	135	
5	Изюм	935	
7	Молоко цельное	1000	
8	Полер для смазки листов	20	
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Тирисуку с изюмом выпекают из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Тесто разделяют на круглые булочки и укладывают их на смазанные жиром листы после чего смазывают яйцом и выпекают.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta:

Трусы с корицей

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука пшеничная	3,100	
2	Сахар песок	450	
3	Масло сливочное	980	
4	Молоко цельное	1000	
5	Дрожжи	150	
5	Яйца	25	
7	Ванилин	40	
8	Сахар ванильный	20	
9	Корица молотая	20	
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____

1/50

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Трусы с корицей выпекают из дрожжевого теста. Тесто раскатывают в лист толщиной 1,5-2 см, нарезают на квадраты размером 48x20 см, покрывают их повидлом сахарным, посыпая сверху с медом корицей и свертывают в виде трусы, концы свернуть, соединяют концы и еще раз соединяют концы сахарного песка и корицы. Формы раскатывают на корки весом 55-56г, выпекают в духовке при температуре 180-200°C, выпекают на расстоянии и выпекают



[Signature]

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: Батон - Хлеб

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука пшеничная выс	0,800	0,800
2	Дрожжи	0,018	0,018
3	Уксус пищевой (или лимонная кислота)	0,003	0,003
4	Соль	0,014	0,014
5	Вода	0,390	0,390
5	Сахар	0,015	0,015
7	Масло растит.	0,012	0,012
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: _____ 1000

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Замес теста как обычно
отдыхает 5-10 мин, раздается
выстойкой (0,385), формирует
батона, три куска,
созревает в воде
растопка 15-20 мин.
выпекается.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура / Rețeta: Булочка дрожжевая

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нетто / Netto
1	Мука высшего сорта	3400	3400
2	Молоко свежее	800	800
3	Сахар - песок	800	800
4	Дрожжи	12+4	16
5	Крестьян	300	300
5			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: 1/50

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Тесто с надрезами выпекать из дрожжевого теста. Тесто разделяют на круглые булочки и укладывают на подготовленные листы, сверху тесто делают надрезы. После расстойки, выпекать.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Рецептура / Rețeta Булочка с джемом

№	Наименование сырья, полуфабрикатов Denumirea materiei prime, semifabricatelor	Брутто / Brutto	Нето / Netto
		250 гр	
1	Мука пшеничная	150	
2	Джем яблочный	20	
3	Масло сливочное	40	
4	Масло растительное	130мл	
5	Вода	10	
5	Дрожжи сухие	30	
7	Сахар	15	
8	Соль		
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Выход: 100гр

Технология приготовления / Tehnologia de preparare:

Замесить тесто воду, муку, дрожжи, сахар и соль Дать подняться в теплом месте 30мин

Из теста накрутить шариков

Выложить на противень, смазанным маслом, на расстоянии 5см друг от друга

Шарики слегка приплюснуть и внутри каждого шарика рюмкой сделать углубление

В глубине положить джем

Поставить в духовку

Выпекать при температуре 180 градусов 40 мин

Булочки помазать сливочным маслом

