

Fișa tehnologică 1/ 200

Denumirea bucatelor: Supa cu legume

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	netto
	Varza proaspata	45	38
	Cartofi	70	50
	Morcov	15	12
	ceapa	15	12
	Ulei vegetal nerafinat	5	4
	Sare	1	1
	Verdeata	3	2



Descrierea succintă a procesului tehnologic

. Legumele se taie pai (cu lungimea de 3-3,5cm și grosime de 3-4mm), ceapa se prăjește în ulei preventiv, pâna devine aurie apoi se adaugă celelalte legume la calit, se adaugă pasta de tomate. În cratița punem la fiert apa se adaugă cartofii tăiați cuburi- peste 20-25 minute - adăugăm legumele calite, se drege gustul, sare - lasăm să fiarbă 5 min. Adăugăm verdeata și luăm de pe foc.

Sef de productie
Inginer tehnolog

Fișa tehnologică 1/

Denumirea bucatelor: Supa cu mazare

Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
	bruto	netto
Mazare uscata	75	65
Cartofi	70	50
Morcov	10	8
ceapa	12	10
Pasta de tomate	4	3
Ulei vegetal nerafinat	5	4
Sare	1	1
Verdeata	3	2

Descrierea succintă a procesului tehnologic

Mazarea uscata se spala si se pune la inmuiat pe noapte .Mazarea inmuiata se pune la fiert in apa . Inainte de a fi gata cu 30 min.se pun cartofii curatiti si taiati cuburi mari .apoi ceapa se prajeste in ulei preventiv,pina devine aurie- apoi Restul legumelor taiate cuburi mici si se calesc . Dupa care adaugam in cratita la mazare si cartofi- legumele calite,sare,-lasam sa fiarba 5 min. Aduugam verdeata si luam de pe foc.

Sef de productie

Inginer tehnolog



Întreprinderea S.R.L. "Trattoria" c/f 1010600003731

Secția

Bucătărie

Fișa tehnologică 1/

Denumirea bucatelor: Ciorba de varza cu fasole

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	Netto
	Ciorba cu legume si fasole	200	
	Cartofi	70	50
	fasole uscate	20	18
	Morcov	10	8
	ceapa	10	8
	Ulei vegetal nerafinat	4	3
	Sare	1	1
	Verdeata	4	3
	Varza	20	16



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Fasolele spalate se lasa la inmuiat seara, pentru a fi folosite ziua urmatoare. Legumele se taie pai (cu lungimea de 3-3,5cm și grosime de 3-4mm), ceapa se prăjește în ulei preventiv, pînă devine aurie apoi se adauga celelalte legume la calit, se adauga pasta de tomate. In cratita punem la fiert apa adaugam fasolele-cu 30 minute înainte de a fi gata se adauga cartofii taiati cuburi- peste 20-25 minute - adaugam legumele calite -apoi varza tocata, sare, -lasam sa fiarba 5 min. Adaugam verdeata si luam de pe foc.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Întreprinderea S.R.L. "Trattoria" c/f 1010600003731

Secția

Bucătărie

Fișa tehnologică 1/

Denumirea bucatelor: Supa cu Varza

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	netto
	Ciorba cu legume si fasole	200	
	Cartofi	70	50
	Varza	20	18
	Morcov	10	8
	ceapa	10	8
	Ulei vegetal nerafinat	4	3
	Sare	1	1
	Verdeata	4	3



Descrierea succintă a procesului tehnologic

. Legumele se taie pai (cu lungimea de 3-3,5cm și grosime de 3-4mm), ceapa se prăjește în grăsime preventiv, pînă devine aurie apoi se adaugă celelalte legume la calit. În cratiță punem la fiert apă se adaugă cartofii tăiați cuburi - peste 20-25 minute - adăugăm legumele calite - apoi varza tocată. . apoi se adaugă sare, - lăsam să fiarbă 5 min. Adăugăm verdeata și luăm de pe foc.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Întreprinderea S.R.L. "Trattoria" c/f 1010600003731

Secția

Bucătărie

Fișa tehnologică 1/

Denumirea bucatelor: Zeama

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	Netto
	Zeama	200	
	Cartofi	120	100
	Morcov	25	20
	ceapa	25	20
	Verdeata	2	1
	radacina de telina	10	7
	Taietei	11	10
	sare	1	1
	Ulei vegetal nerafinat	10	9



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Legumele, se taie pai (cu lungimea de 3-3,5cm și grosime de 3-4mm), apoi ceapa se prăjește în ulei preventiv, pînă devine aurie, apoi se adaugă celelalte legume la calit. În cratita punem la fiert apa după care adăugăm cartofii tăiați cuburi, cînd sunt semigata - adăugăm legumele calite - lasăm să fiarbă 2 minute, după care se adaugă tăieței (cu lungime de 5-6cm și grosime de 2-3mm) se drege gustul cu sare, - lasăm să fiarbă 5 min. Adăugăm verdeata și luăm de pe foc.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Fișa tehnologică 1/

Denumirea bucatelor: Ciorba cu fasole

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	netto
	Ciorba cu legume si fasole	200	
	Cartofi	50	45
	fasole uscate	20	16
	Morcov	10	8
	ceapa	10	8
	Ulei vegetal nerafinat	5	4
	Sare	1	1
	Verdeata	3	2



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Fasolele spalate se lasa la inmuiat seara, pentru a fi folosite ziua urmatoare. Legumele se taie pai (cu lungimea de 3-3,5cm și grosime de 3-4mm), ceapa se prajeste in ulei preventiv, pina devine aurie apoi se adauga celelalte legume la calit, se adauga pasta de tomate. In cratita punem la fiert apa adaugam fasolele-cu 30 minute inainte de a fi gata se adauga cartofii taiati cuburi- peste 20-25 minute - adaugam legumele calite, sare - lasam sa fiarba 5 min. Adaugam verdeata si luam de pe foc.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Fișa tehnologică 1/ 200

Denumirea bucatelor: Paste fainoase cu lapte

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Lapte de vaci	150	150
	Zahar	13	13
	Paste farfale	50	50



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Laptele se pune la fiert impreuna cu zaharul, cind incepe a fierbe se adauga paste fainoase se fierbe la foc mic impreuna 20//25min.

Sef de productie
Inginer tehnolog

Fișa tehnologică 1/ 200

Denumirea bucatelor: Orez cu lapte

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Lapte de vaci	150	150
	Zahar	13	13
	Orez	30	30



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Laptele se pune la fiert impreuna cu zaharul, cind incepe a fierbe se adauga orezul se fierbe la foc mic impreuna 20//25min.

Sef de productie
Inginer tehnolog

Fișa tehnologică 1/ 200

Denumirea bucatelor: Fulgi de ovaz cu lapte

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Lapte de vaci	150	150
	Zahar	13	13
	Fulgi de ovaz	30	30



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Laptele se pune la fiert impreuna cu zaharul, cind incepe a fierbe se adauga Fulgii de ovaz se fierbe la foc mic impreuna 20//25min.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Fișa tehnologică 1/ 200

Denumirea bucatelor: Crupe de griu cu lapte

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Lapte de vaci	180	180
	Zahar	13	13
	Crupa de griu	30	30



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Laptele se pune la fiert impreuna cu zaharul, cind incepe a fierbe se adauga crupa de griu se fierbe la foc mic impreuna 20//25min.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Secția

Bucătărie

Fișa tehnologică 1/ 60

Denumirea bucatelor: Oua de gaina fierte CGFDS

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Oua de gaina	1buc	60



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Oule bine spalate se fierb in apa cu sare 10min.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Secția

Bucătărie

Fișa tehnologică 1/ 100

Denumirea bucatelor: Mamaliga

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Apa	100	100
	Faina de porumb	45	45
	Sare	1	1
	Grasime sk	3	3



Descrierea succintă a procesului tehnologic

În apa clocotind se adaugă grăsimea de pui și sare după gust, apoi făină amestecând continuu. Se fierbe 5-7 min până firele de porumb se înmoaie și capătă consistență de terci vârtos.

Sef de productie
Inginer tehnolog

Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Tocanita

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	file de pui	50	50
	Ceapa	15	15
	Morcov	15	15
	Sare	1	1
	Ulei vegetal	5	5
	Faina de griu	2	2
	Apa	50	50



Descrierea succintă a procesului tehnologic

.Ceapa se taie pai morcovul se taie in doua dupa care se taie felii, legumele taiate se prajesc pe ulei 3min dupa care se adauga sare si piper se prajesc impreuna 2/3min dupa care se adauga fileul de gaina taiat cuburi de 1cm se inabusa 15min dupa care se adauga apa mestecata cu faina si se inabusa 15min.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Secția

Bucătărie

Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Salata din varza cu morcov

Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
	bruto	neto
Varza feliată	55	50
Morcov feliat	17	15
Verdeata (marar)	4	3
Sare	0.3	0.3
Ulei vegetal	8	7



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Varza se feliaza cu ajutorul slayerului cu grosimea de 0,2cm, morcovul se da prin partea cea mare a razatoarei se mesteca bine impreuna se condimenteaza cu sare si ulei vegetal la servire se adauga verdeata tocata marunt.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Secția

Bucătărie

Fișa tehnologică 1/ 100

Denumirea bucatelor: Hrisca cu legume

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Hrisca	60	60
	Morcov	11	10
	Ulei vegetal	6	5
	Sare	1	1
	apa	150	150



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Hrisca se alege de impuritati si se spala bine. Morcovul se da prin razatoare prin prtea cea mare, se caleste pe ulei pina se rumenesc, se adauga hrisca, se ma prajeste 1 min si se adauga apa. Se lasa la foc mic pina la gatire si se condimenteaza cu sare .

Sef de productie

Inginer tehnolog

Secția

Bucătărie

Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Pulpe de pui coapte

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Pulpe de pui c/os	75	70
	Sare	0.5	0.5
	Piper n/m	0.1	0.1
	Ulei vegetal	4	3



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Pulpele se spala se taie bucati de 70 gr se condimenteaza cu sare si piper si ulei dupa care se coc in rola 25min la temperatura de 180grade.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Batuta de pui

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	File de gaina nemarinat	65	60
	Ou de gaina	0,5buc	20
	Faina de griu	7	7
	sare	0.5	0.5
	Piper n/m	0.1	0.1
	Ulei vegetal	11	10



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Fileul de gaina se taie bucati in forma de escalop si se bate pian la grosimea de 0,3cm se paneaza prin faina dupa care prin ou se prajeste pe tigaie pina la gatire.

Sef de productie
Inginer tehnolog

Fișa tehnologică 1/ 100

Denumirea bucatelor: Orez cu legume

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Orez	50	45
	Morcov	12	10
	Sare	1	1
	Piper n/m	0.1	0.1
	Ulei vegetal	6	5



Descrierea succintă a procesului tehnologic

orezul se alege de impuritati si se spala bine. Morcovul se da prin razatoare prin prtea cea mare, se caleste pe ulei pina se rumenesc, se adauga orezul bine spalat , se ma prajeste 1min si se adauga apa. Se lasa la foc mic pina la gatire si se condimenteaza cu sare si piper.

Sef de productie
Inginer tehnolog

Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Salata din sfecla

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Sfecla	75	60
	Ceapa verde	3	2
	Sare	0.5	0.5
	Ulei vegetal	4	3



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Se fierbe sfecla se lasa la racit. Dupa racire se da prin partea cea mare a razatoareai si se mesteca cu sare, ulei vegetal si ceapa verde taiata marunt.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Secția

Bucătărie

Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Guleas de pui

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	File de găina marinat	65	60
	Ceapa uscata	11	10
	Morcov	11	10
	Faina de griu	2	2
	Sare	0.2	0.2
	Piper n/m	0.1	0.1
	Pasta de tomate	6	5
	Grasime	4	3
	Apa	30	30

Descrierea succintă a procesului tehnologic

Ceapa uscata se taie cuburi mici de 0,3cm, se prăjește pe grăsimi până devine translucidă, se adaugă morcovul răzuit pe partea cea mică a răzătoarei se prăjesc împreună 2/3min la foc mic, se adaugă pasta de tomat se prăjește 5min după care se adaugă carnea de pui tăiată cuburi de 1,5cm se imabusa 20//25min la foc mic. Guleasul trebuie să fie gustos, carnea moale și suculentă sosul puțin dens.

Sef de productie

Inginer tehnolog



Fișa tehnologică 1/ 100

Denumirea bucatelor: Paste fierte

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Paste Farfale	65	65
	sare	1	1
	Apa	250	250
	ulei vegetal	4	4



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Pastele se fierb in apa cu sare 7min.dupa care se scot si se scurg de apa si se mesteca cu ulei vegetal.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Secția

Bucătărie

Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Peste cu legume

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Peste Hec	75	70
	Sare	1	1
	Ulei vegetal	5	4
	Ceapa	11	10
	Morcov	11	10
	Pasta de tomat	6	5
	Apa	50	50



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Pestele se taie bucati se spala bine si se condimenteaza cu sare si piper. Ceapa se taie pai morcovul se taie in doua dupa care se taie felii, legumele taiate se prajesc pe ulei 3min dupa care se adauga pasta de tomat si se prajeste impreuna 2/3min dupa care se adauga apa si se inabusa 5min. Pestele se pune in tava si deasupra se toarna legume cu sos si se coc in rola 30min la temperatura de 180grade.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Salata v:

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Varza feliata sk	45	40
	Mazare conservata	16	15
	Sare	0.5	0.5
	Ulei vegetal	5	4
	Marar	3	2



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Varza feliata sk se amesteca cu mazarea conservata scursa de suc, se adauga sare, ulei vegetal si verdeata marar tocat marunt se amesteca bine si se serveste.

Sef de productie
Inginer tehnolog

Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Aripă de pui coapte

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Aripă de pui nemarinate	65	60
	Sare	1	1
	Piper n/m	0.1	0.1
	Ulei vegetal	5	4



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Aripile se spală bine se condimentează cu sare și piper, după care se coc în rolă 25min la temperatura de 180grade.

Sef de productie
Inginer tehnolog

Fișa tehnologică 1/ 100

Denumirea bucatelor: Cartofi copti

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Cartofi curatiti sk	150	150
	Sare	0.5	0.5
	Piper n/m	0.1	0.1
	Ulei vegetal	4	3



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Cartofii se taie cuburi de 2/3cm se condimenteaza cu sare, piper n/m si ulei vegetal se coc in rola 25/30 min la temperatura de 190grade. Cartofii trebuie sa fie rumeni crocanti la exterior si moi in interior cu aroma placuta de cartof copt.

Sef de productie
Inginer tehnolog

Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Salata vitamin

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Varza feliata sk	45	40
	Morcov	11	10
	Castraveti	12	10
	sare	0.5	0.5
	Ulei vegetal	5	4



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Varza feliata si morcovul feliat se mesteca impreuna se adauga castravetii taiati felii cu grosimea de 0,3cm si se condimenteaza cu sare, ulei vegetal, se mesteca bine si se serveste.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Întreprinderea

Secția

Bucătărie

Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Tocanita

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	File de gaina sk	60	55
	Ceapa	17	15
	Sare	1	1
	Ulei vegetal	6	5
	Faina de griu	3	3
	Apa	50	50
	Lapte	25	25



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Ceapa se taie cuburi mici si se caleste pe ulei vegetal pina se rumeneste, apoi se adauga carnea de pui taiata cuburi de 1cm se inbusa impreuna pina la gatire la finel se adauga faina mestecata cu apa si lapte si sare se mesteca bine impreuna sii se mai fierbe 10min la foc mic.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Întreprinderea

Secția

Bucătărie

Fișa tehnologică 1/ 100

Denumirea bucatelor: Cartofi fierti cu verdeata

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Cartofi	110	100
	sare	1	1
	Verdeata	3	2



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Cartofii se fierb in apa cu sare pina la gatire, dupa care se scurge de apa si se mesteca cu verdeata.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Fişa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Să

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Morcov coreian produs finit combinat	53	50



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Sef de productie
Inginer tehnolog

Întreprinderea

Secția

Bucătărie

Fișa tehnologică 1/ 100

Denumirea bucatelor: Crupa de

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Crupa de griu	60	60
	Ceapa	11	10
	sare	1	1
	Ulei vegetal	6	5
	Pasta de rosii	11	10
	Apa	200	200



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Ceapa se taie cuburi mici de 0,3cm se caleste pe ulei, dupa ce sa calit se adauga pasta de tomat se mai caleste impreuna 2/3min dupa care se adauga crupa de griu spalata bine se prajeste impreuna 5min dupa care se adauga apa si se fierbe pina la gatire se condimenteaza cu sare.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Întreprinderea

Secția

Bucătărie

Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Carne de

Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
	bruto	neto
File de gaina sk	60	55
Ceapa	15	15
ciuperci proaspete	17	15
Sare	1	1
Ulei vegetal	5	5
Faina de griu	3	3
Apa	50	50
Lapte	25	25



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Ceapa se taie cuburi mici si se caleste pe ulei vegetal pina se rumeneste, apoi se adauga ciupercile taiate felii si se calesc impreuna 3min, apoi se adauga carnea de pui taiata cuburi de 1cm se inbuşa impreuna pina la gatire la finel se adauga faina mestecata cu apa si lapte si sare se mesteca bine impreuna sii se mai fierbe 10min la foc mic.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Întreprinderea

Secția

Bucătărie

Fișa tehnologică 1/ 100

Denumirea bucatelor: Pilaf cu legume si sos

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Orez	50	50
	Ceapa uscata	11	10
	Morcov	11	10
	Ulei vegetal	6	5
	Sare	1	1
	Piper n/m	0.1	0.1
	Pasta de tomat	11	10



Descrierea succintă a procesului tehnologic

Legumele se taie cuburi mici de 0,4cm se calesc pe ulei vegetal pina ceapa se rumeneste se adauga pasta de tomat se mai caleste 3min. de adauga orezul bine spalat si apa si se lasa la foc mediu pentru gatire se condimenteaza cu sare, piper n/m.

Sef de productie

Inginer tehnolog

Secția

Bucătărie

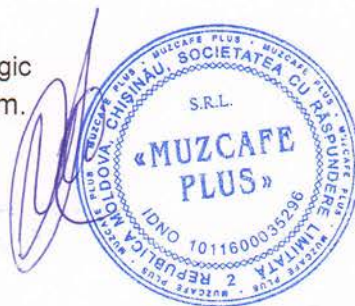
Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: **Castraveti murati**

Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	greutatea, g
	brutto	netto
Castraveti murati	60	50

Descrierea succintă a procesului tehnologic
Castravetii se taie felii cu grosimea de 0,5cm si lungimea de 3/5cm.

Sef de productie
Inginer tehnolog

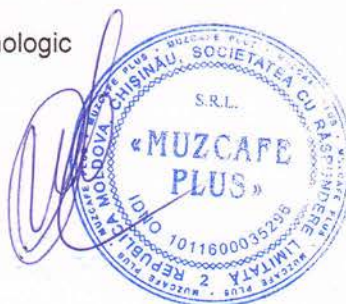


Denumirea bucatelor:Rosii Murate

[illegible]

Rosiile murate se taie felii cu greutatea de 17gr

Sef de productie
Inginer tehnolog



Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Salata de legume fierte

Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
	brutto	netto
Sfecla	36	30
Morcov	14	10
Cartofi	14	10
Ulei vegetal nerafinat	6	5
sare	1	1

Descrierea succintă a procesului tehnologic

Legumele se fierb, se curata de coaja si se taie cubulete de 1cm. Se condimenteaza cu sare si ulei vegetal, si se amesteca.

Sef de productie

Inginer tehnolog



Fișa tehnologică 1/

Denumirea bucatelor: Bors rosu

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	netto
	Boors Rosu	200	
	Cartofi	50	45
	Varza	20	17
	Morcov	10	8
	ceapa	10	8
	Ulei vegetal nerafinat	4	3
	Sare	1	1
	Verdeata	3	2
	șfecla	35	30

Descrierea succintă a procesului tehnologic

Legumele, se taie pai (cu lungimea de 3-3,5cm și grosime de 3-4mm), ceapa se prăjește preventiv în ulei până devine aurie apoi se adaugă celelalte legume la calit. În cratita punem la fiert apa după care adăugăm cartofii tăiați cuburi, când sunt semigata - adăugăm legumele calite - apoi varza tocată, se drege gustul cu sare - lasăm să fiarbă 5 min. Adăugăm verdeata și luăm de pe foc.

Sef de productie
Inginer tehnolog



Fișa tehnologică 1/ 200

Denumirea bucatelor: Terci de gris

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Lapte de vaci	150	150
	Zahar	13	13
	Crupa de gris	30	30

Descrierea succintă a procesului tehnologic

Laptele se pune la fiert impreuna cu zaharul, cind incepe a fierbe se adauga crupa de gris se fierbe la foc mic impreuna 20//25min.

Sef de productie
Inginer tehnolog



Fișa tehnologică 1/ 100

Denumirea bucatelor: Pireu de cartofi

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Cartofi curatiti sk	100	100
	sare	1	1
	Apa	250	250

Descrierea succintă a procesului tehnologic

Cartofii se fierb in apa cind sunt moi se adauga sarea cupa care se amesteca bine in Mixer pina obtinem o masa omogena.

Sef de productie
Inginer tehnolog



Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Friptura de pui

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	neto
	Pulpe de pui c/os	70	60
	Ceapa	11	10
	Morcov	11	10
	sare	1	1
	Piper n/m	0,1	0,1
	Ulei vegetal	5	4
	apa	50	50

Descrierea succintă a procesului tehnologic

Pulpele se taie bucati de 60gr se spala bine si se condimenteaza cu sare si piper. Ceapa se taie pai morcovul se taie in doua dupa care se taie felii, legumele taiate se prajesc pe ulei 3min dupa care se adauga pulpele si se inabusa 20min se adauga apa si se mai inabusa 20min pina la gatire.

Sef de productie
Inginer tehnolog



Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Salata Vitamin

	Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
		bruto	netto
	Varza proaspata	45	40
	Ceapa	5	4
	Ulei vegetal nerafinat	4	3
	Ardei gras	10	8

Descrierea succintă a procesului tehnologic

Varza se taie pai cu grosimea de 2 mm. ardeii se curata de seminte si taie pai, ceapa se curata de coaja si se taie pai cu grosimea de 2 mm si lungimea de 4/5 cm, se amesteca toate impreuna si se condimenteaza cu sare si ulei vegetal. La servire se presara cu marar tocat marunt.

Sef de productie
Inginer tehnolog



Fișa tehnologică 1/ 50

Denumirea bucatelor: Chiftelute in sos rosu

Denumirea produselor si s/f	greutatea, g	
	bruto	Netto
File de gaina.	43	40
pine	7	7
oua de gaina	6	6
ceapa	11	10
pasta de tomat	4	3
sare	1	1
faina de griu	11	10
Ulei vegetal nerafinat	6	5

Descrierea succintă a procesului tehnologic

Carnea de pui se da prin masina de tocat, masa obtinuta se condimenteaza cu sare si piper se adauga oul de gaina si se modeleaza chiftelute cu greutatea de 20gr se coc in rola 20min la temperatură de 180grade. Ceapa se taie pai cu lungimea de 3-3,5 cm și lățimea de 2-3 mm, se călesc împreună 2-3 minute, se adaugă pasta de roșii, se mai călesc 1-2 minute, se adaugă apa, se aduce la fierbere, se adaugă făina (dezolvată în apă ca să nu fie boțuri) turnând-o cu o șuviță subțire și amestecând continuu. Se condimentează, se adaugă chifteluțele semifabricate, se fierb 5-7 minute și se servesc.

Sef de productie

Inginer tehnolog



Bucătărie

Denumirea bucatelor: Tartina cu unt 82,5% si cascaval 45%

[illegible]

Pinea se unge cu unt, brinza tare se taie cu grosimea de 3mm si se aseaza deasupra felii de pine unsa cu unt.

Sef de productie
Inginer tehnolog



Denumirea bucatelor:Tărtina cu brinza tare

[illegible]

Pinea se unge cu unt, brinza tare se taie cu grosimea de 3mm si se aseaza deasupra felii de pine unsa cu unt.

Sef de productie
Inginer tehnolog

