СОДЕРЖАНИЕ

Введение 5

1 Технологическая часть

1.1 Обеспечение безопасности технологических процессов, продукции общественного питания для потребителей и окружающей среды

1.2 Разработка производственной программы для кафе «Москвичка» на 75 посадочных мест

1.2.1 Составление меню

1.2.2 Составление технологических карт

1.2.3 Расчет суммы торговой наценки

1.2.4 Расчет продажной стоимости блюд

2 Педагогическая часть

2.1 Методическая разработка лабораторно практических задач по теме: «Технология приготовления блюда «Рулет с луком и яйцом»

2.2 Разработка инструкционно – технологической документации

3 Охрана труда и техника безопасности на предприятии общественного питания

3.1 Размещение оборудования в мясорыбном цехе

Заключение

Список использованных источников

Приложения

ВВЕДЕНИЕ

Цель дипломной работы: раскрыть и рассмотреть сущность организации учебно-производственного процесса в кафе на 75 посадочных мест.

Практическая часть дипломной работы заключается в методической разработке лабораторно-практического занятия технология приготовления блюда «Рулет с луком и яйцом»

В процессе написания дипломной работы были решены следующие задачи:

1 Рассмотреть, изучить учебную, научную и специальную литературу по теме дипломной работы.

2 Рассмотреть обеспечение безопасности технологических процессов продукции общественного питания кафе на 75 посадочных мест.

3 Разработать производственную программу кафе на 75 посадочных мест.

4 Раскрыть сущность методической разработки лабораторно практического занятия по теме «Технология приготовления блюда «Рулет с луком и яйцом»

Общественное питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяют потребности людей в питании. Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении не отличаются от других предприятий. Питание населения организуется в основном небольшими частными предприятиями.

Питание является необходимой жизненной потребностью большинства рабочих, служащих, учащихся и значительного количества других групп населения страны.

Индустрия общественного питания находится в процессе развития - растет как число заведений, так и качество обслуживания.

С каждым годом общественное питание все больше проникает в быт широких масс населения, способствует решению многих социально-

экономических проблем; помогает лучше использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющего решающее значение для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы; позволяет более эффективно использовать свободное время, что в наши дни является не мало важным фактором для населения; высвобождает из домашнего хозяйства дополнительную численность рабочих и служащих и др.

Сеть предприятий питания, которой пользуется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и др.

Необходимость различных типов определяется: разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес-ланчи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании.

В настоящее время все большее место в ресторанном бизнесе занимают кафе с русской кухней. На русскую кухню был и есть большой спрос, так как это самая любимая кухня для жителей Забайкальского края.

Режим работы кафе с 11:00 до 03:00 часов, без выходных дней.

Кафе «Москвичка» расположено в городе Чита,ул. Амурская, 45.

Предприятие является отдельно стоящим зданием. Организация общей площадью около 603 м2 с числом посадочных мест на 75 человек. Имеет входы и выходы, изолированные от рабочей части здания. Загрузка посетителей производится с фасада здания.

Художественный замысел дизайнеров диктует интерьер кафе в выполнение в стиле 80-ых годов. Примечательно также и то, что направление дизайна кафе имеет место даже в форменной одежде обслуживающего персонала кафе. Столовое белье кафе изготовлено на заказ. Из столовой посуды применяется: металлическая из нержавеющей стали, полуфарфоровая фаянсовая, сортовая стеклянная.

Кафе является предприятием с полным циклом производства. Предназначено для отдыха потребителей. Ассортимент реализуемой продукции ограничен по сравнению с ресторанами. Блюдо в основном несложного приготовления. Данное кафе пользуется спросом у населения и имеет своих постоянных клиентов.

Кафе «Москвичка» с обслуживанием официантами предлагает своим потребителям следующие услуги: обслуживание клиентов в самом кафе и кейтеринг, проведение праздничных мероприятий, проведение мастер-классов.

В кафе есть вестибюль, гардероб, зал и туалетная комната для посетителей

Рациональное размещение предприятия общественного питания — это создание удобств населению при организации общественного питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха. В таких условиях учитывается численность населения, расположение производственных предприятий, административных социально-культурных и учебных заведений. А также покупательскую способность населения и спрос на продукцию общественного питания.

В соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» в кафе потребителю предоставляются услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары.

В состав помещений кафе «Москвичка» входят: складская, производственная, административно-бытовая и торговая группы. Состав складских помещений включает: кладовые для хранения овощей, сухих продуктов, блок охлаждаемых камер. К производственной группе помещений относят заготовочные цехи (мясорыбный, овощной), доготовочные (горячий и холодный), специализированный (кондитерский), моечные кухонной и столовой посуды. В состав административно-бытовых помещений включают подсобные помещения, кабинет заведующего производством.

1 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1 Обеспечение безопасности технологических процессов, продукции общественного питания для посетителей и окружающей среды

Для приготовления блюда «Котлеты московские» мясо промывают (1), нарезают (2) кубиками, говядину соединяют с жиром-сырцом, пассерованным (3) репчатым луком, пропускают2 раза через мясорубку, добавляют хлеб, предварительно замоченный в воде (4), и снова пропускают через мясорубку. Затем добавляют соль и перемешивают (5). Из подготовленного фарша формуют (6) котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют (7)в сухарях и жарят (8) с обеих сторон до образования золотистой корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу.

1 Мясо промывают для того, чтобы уменьшить микробное обсеменение. Мясо обмывают теплой водой чтобы остановить начавшуюся денатурацию белков.

2 Измельчение (деструкция) – внешняя сила, приложенная к твёрдому телу, вызывает его деформацию. Состоит из нескольких этапов.

Первый этап: если приложенная внешняя сила невелика, её снятие ведёт к восстановлению телом первоначальной формы. Такую деформацию называют «упругой». Она может сопровождаться образованием начинающихся на поверхности или замкнутых в теле микротрещин, которые смыкаются после снятия внешней силы.

Второй этап: разрушение тела происходит тогда, когда трещины, увеличиваясь, сливаются друг с другом, пересекая тело по определённому сечению. На смену упругой деформации приходит деформация разрушения, так происходит измельчение.

Нарезка – приём механической обработки.

К измельчению относятся – нарезка, шинкование, толчение, протирание, дробление и .т.д.

Кубики - одна из традиционных форм нарезки.

3 Пассерование - вспомогательный прием тепловой обработки. Продукт прогревают с жиром или без него. Жир разогревают до температуры 120^0С.

Закладывают овощи и, периодически помешивая, прогревают без изменения цвета.

Морковь красящая и ароматные вещества растворяются в жире и в дальнейшем хорошо сохраняются. Пассерование лука удаляет из него вещества, обладающим острым вкусом и раздражающим запахом, а эфирные масла растворяются в жире.

4 Гидратация - способность белков присоединять и удерживать влагу. Степень гидратации у различных белков различна: в изоэлектрической точке отсутствует заряд и нет водной оболочки, поэтому частицы белка при тепловом движении сталкиваются, слипаются, укрупняются, выпадают в осадок. От гидратации зависит сочность готовых изделий.

5 Перемешивание– прием механической обработки для получения однородной смеси из различных компонентов, которые могут быть твердыми, сыпучими, жидкими и газообразными. Перемешивание вязких компонентов в течение длительного времени позволяет достичь высокой однородности (гомогенности) массы. Перемешивание сыпучих материалов часто используется при производстве продуктов питания, когда необходимо составить смесь из нескольких сухих компонентов.

6 Формование - процесс придания отмеренным порциям продукта заданных формы и геометрических размеров, которые должны сохраняться у полученных изделий при дальнейшей технологической обработке. Формованию подвергают только легко деформируемые продукты, хорошо сохраняющие приданную им форму после снятия приложенной нагрузки.

7 Панирование-обваливание полуфабриката или продукта в панировке (сухарная, мучная, двойная, фигурная, белая). В сухарях панируют отбитые порционные куски мяса, изделия из котлетной массы. Панировка должна быть однородной без комков. Панируют полуфабрикаты непосредственно перед

обжариванием, предварительно посыпав солью, перцем и смачивая разведенным в воде яйцом. При панировке в белом хлебе изделие предварительно погружают в растопленное сливочное масло. При такой панировке изделие имеет более светлую желтую корочку.

8 Жарение – основной прием тепловой обработки. Чтобы продукты не прилипали к поверхности посуды, ее смазывают жиром (5—10% массы продукта). Жир нагревают до температуры 140—200°С, после чего кладут продукты. Часть влаги с поверхности изделия, под действием высокой температуры, испаряется.

Термомассоперенос - это перенос вещества из более нагретой среды в менее нагретую. Поверхностный нагрев создаёт в продуктах градиент температуры и вызывает перемещение влаги. В капиллярах действуют силы поверхностного натяжения. Если оба конца капилляра имеют одинаковую температуру, то влага в нём находится в равновесии. Если же один конец капилляра нагреть, то его поверхностное натяжение уменьшится. Но так как на другом конце капилляра оно будет прежним, то жидкость, вместе с растворёнными в ней веществами, будет передвигаться от нагретого конца к холодному.

Поверхностный слой быстро обезвоживается, в нем повышается температура, под действием которой глубокие изменения претерпевают отдельные пищевые вещества, в результате чего на продукте образуется румяная корочка. Это реакция меланоидинообразования - простые сахара вступают в реакцию с азотистыми веществами (аминокислотами и аминами). Конечным итогом этой сложной реакции являются меланоидины (тёмноокрашенные вещества). Образовавшаяся корочка уменьшает потери влаги, а, следовательно, и массы изделия за счет испарения. Чем горячее поверхность при жарке, тем быстрее образуется корочка. Существует несколько способов жарения: основной, фритюр, в замкнутом объёме, инфракрасное излучение и на открытом огне.

1.2 Разработка производственной программы для кафе «Москвичка»

1.2.1 Составление меню

Меню — это перечень закусок, горячих блюд, напитков, мучных хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий (с указанием выхода и цены), предполагаемых посетителю в течение дня. При составлении меню учитывается ряд факторов: спрос посетителей на тот или иной вид продукции, тип и класс предприятия, ассортиментный минимум, сезонность продуктов, разнообразие блюд по дням, продуктами и способами обработки, наличие сырья на складе, квалификацию поваров, наличие специализированного оборудования. Грамотно составленное и красиво оформленное меню вполне может помочь повысить покупательский спрос.

На предприятии общественного питания применяться различные виды меню: меню со свободным выбором блюд, меню бизнес-ланча. Банкетное меню составляют при приеме заказа с учетом пожелания заказчика, виды банкета и времени его проведения.

Составляется меню в соответствии с нормами действующих Сборников рецептур, согласно ассортиментному минимуму предприятия. Ассортимент может быть расширен за счет включения в меню сезонных и фирменных блюд.

Меню со свободным выбором блюд применяют в общедоступных предприятиях общественного питания.

Меню ресторана и кафе чаще всего оформляют как каталоги, в которых предложения разделены в группы, например: супы, салаты, вегетарианские блюда, мясные, рыбные блюда, десерты и напитки.

Меню бизнес-ланча составляется в определенное время с (12 до 16 часов), меню меняется еженедельно, но в течении недели стоимость остается постоянной. В меню включаются те же блюда, что и в меню со свободным выбором, но цены ниже, чем при индивидуальном заказе.

МЕНЮ

Кафе «Москвичка»

Наименование блюд	Выход
Банкетные блюда	
Щука фаршированная	
Гусь фаршированный	
Холодные блюда и закуски	
Бутерброды с паштетом	1/80
Бутерброды с икрой зернистой	1/52
Бутерброды с сельдью	1/75
Ассорти рыбное	1/185
Студень рыбный	1/150
Ассорти мясное	1/175
Студень из говядины и свинины	1/100
Заливное из птицы	1/328
Салат «цветная капуста, помидор, зелень».	1/150
Салат «картофельный с грибами».	1/120
Салат «квашеная капуста»	1/150
Салат «с рыбой горячего копчения» (осетр,картофель, огурцы свежие,морковь)	1/200
Винегрет с рыбой горячего копчения	1/150
Салат мясной (говядина, картофель, огурцы свежие, яйцо, краб)	1/150
Винегрет мясной	1/150
Салат с птицей (рябчик, картофель, огурцы, капуста цветная, помидоры спаржа, горошек)	1/150
Грибы соленые с луком	1/80
Икра – кабачковая	1/75
Икра – баклажанная	1/75

Первые блюда

Суп – лапша с курицей	250/50
Борщ Московский	500/60
Борщ Зеленый	1/250
Щи из квашеной капусты	300/35
Рассольник домашний	250/35
Уха Ростовская	250/35
Солянка из птицы	500/50
Суп молочный с макаронными изделиями	1/250
Суп – пюре из разных овощей	1/250
Окрошка мясная	300/50

Вторые горячие блюда

Севрюга припущенная по - русски	1/132
Судак жареный в тесте	1/250
Килька во фритюре	1/300
Зразы рыбные рубленые	1/148
Раки отварные (шт.)	1/10
Бифштекс натуральный	1/140
Шашлык из баранины	1/265
Поджарка из говядины	1/135
Говядина тушеная с черносливом	1/125
Печень по - строгановски	1/215
Котлеты Московские	1/81
Рулет с луком и яйцом	1/142
Котлеты из филе птиц в панировке	1/110
Утка по-домашнему	1/125
Кролик тушеный в соусе с овощами	1/375

Гарниры

Пюре картофельное	1/150
Брюссельская капуста отварная	1/150

Спаржа отварная	1/150
Тыква отварная	1/150
Картофель жареный	1/150
Баклажаны жареные	1/200
Капуста тушеная	1/200
Грибы в сметанном соусе	1/150
Рис припущенный	1/150

Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Пельмени с фаршем мясным	1/225
Вареники с картофелем	1/225
Вареники с капустой	1/225
Блины фаршированные ливером	1/260
Блины с творогом	1/260
Блины с яблочным фаршем	1/260
Блины с соусом «черная смородина»	1/170
Блины с соусом «клюква»	1/170
Пирожки с яблоками	1/75
Пирожки с вишней	1/75
Пирожки из сдобного теста с ливером	1/75
Пирожки из сдобного теста с грибами и луком	1/75
Пирожки из сдобного теста с луком и яйцом	1/75
Пампушки с чесноком	1/115

Горячие напитки

Чай черный	1/200
Чай с сахаром	200/15
Чай с молоком	150/50/15
Кофе по-восточному	1/100
Какао с молоком	1/200

Холодные напитки

Напиток из сухофруктов	1/200
Напиток клюквенный	1/200
Напиток яблочный	1/200
Напиток Петровский	1/200

Сладкие блюда

Малина с сливками	1/275
Яблоки в слойке	1/135
Шарлотка	1/170
Корзиночки с ягодами	1/125
Сырники из творога со сметаной	1/180
Фруктовое ассорти	1/200
Мороженое «Айсберг»	1/275

Пшеничный	1/50
Ржаной	1/50

МЕНЮ

Кафе «Москвичка»

Меню детского и диетического питания

Наименование блюд	Выход
Холодные блюда и закуски	
Салат из цветной капусты помидоров и зелени	1/150
Винегрет мясной	1/150
Первые блюда	
Суп с курицей и лапшой	250/50
Суп молочный с макаронными изделиями.	1/250
Вторые горячие блюда	
Зразы рубленные	1/148
Бифштекс натуральный	1/140
Рулет с луком и яйцом	1/142
Гарниры	
Пюре картофельное	1/150
Капуста тушеная	1/200
Рис припущенный	1/150
Горячие напитки	
Чай с сахаром	200/15
Какао с молоком	1/200
Холодные напитки	
Компот из сухофруктов	1/200
Сладкие блюда	
Сырники из творога со сметаной	1/180
Фруктовое ассорти	1/200
Мороженое «Айсберг»	1/275

МЕНЮ

Кафе «Москвичка»

Меню бизнес - ланча

Наименование блюд	Выход
Холодные блюда и закуски	
Салат «цветная капуста, помидор, зелень»	1/150
Салат «мясной».	1/150
Салат с птицей	1/150
Первые блюда	
Борщ Московский	1/500
Уха Ростовская	1/250
Суп – пюре из разных овощей	1/250
Вторые горячие блюда	
Зразы рыбные рубленые	1/150
Поджарка из говядины	1/135
Котлеты Московские	1/81
Гарниры	
Пюре картофельное	1/150
Брюссельская капуста отварная	1/150
Рис припущенный	1/150
Мучные кулинарные и кондитерские изделия	
Блины с творогом	1/260
Блины с соусом «черная смородина».	1/170
Пирожки с яблоками	1/75
Горячие напитки	
Чай черный	1/200
Чай с сахаром	200/15
Чай с молоком	150/50/15
Хлеб пшеничный	1/50

МЕНЮ
Кафе «Москвичка»
Буфет

Наименование блюд	Выход
Бутерброды с паштетом	1/80
Бутерброды с икрой зернистой	1/52
Бутерброды с сельдью	1/75
Пирожки с яблоками	1/75
Пирожки с вишней	1/75
Блины фаршированные с ливером	1/260
Блины с творогом	1/260
Блины с яблочным фаршем	1/260
Пирожки из сдобного теста с ливером	1/75
Пирожки из сдобного теста с грибами и луком	1/75
Пирожки из сдобного теста с луком и яйцом	1/75
Блины с соусом «черная смородина»	1/170
Блины с соусом «клюква»	1/170
Малина с сливками	1/275
Яблоки в слойке	1/135
Шарлотка	1/170
Корзиночки с ягодами	1/125
Мороженое «Айсберг»	1/275
Фруктовое ассорти	1/200
Чай с молоком	1/200
Чай с сахаром	1/200
Кофе по-восточному	1/100
Какао с молоком	1/200
Компот из сухофруктов	1/200
Напиток клюквенный	1/200
Напиток яблочный	1/200

МЕНЮ

Кафе «Москвичка»

Магазин кулинарии

Наименование блюд	Выход
Полуфабрикаты замороженные	
Пельмени с фаршем мясным	1/225
Вареники с картофелем	1/225
Вареники с капустой	1/225
Вареники с грибами	1/225
Зразы рыбные рубленные	1/148
Раки (шт)	1/10
Шашлык из баранины	1/100
Котлеты- Московские	1/100
Котлеты из филе птиц в панировке	1/114
Тесто для пельменей	1/1000
Тесто для варенников	1/1000
Полуфабрикаты высокой степени готовности	
Вареники с картофелем	1/225
Вареники с капустой	1/225
Вареники с грибами	1/225
Судак жареный в тесте	1/250
Зразы рыбные рубленные	1/150
Рулет с луком и яйцом	1/142
Котлеты Московские	1/81
Раки отварные	1/10
Студень из говядины и свинины	1/
Килька во фритюре	1/300
Котлеты из филе птиц в панировке	1/100
Грибы маринованные	1/80

Салат «квашеная капуста»	1/150
Винегрет мясной	1/150
Салат с птицей	1/150
Овощи отварные «Брюссельская капуста»	1/150
Овощи отварные «Спаржа»	1/150
Овощи отварные «Тыква»	1/150

Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Пирожки с яблоками	1/75
Пирожки с вишней	1/75
Пирожки из сдобного теста с ливером	1 /75
Пирожки из сдобного теста с грибами и луком	1/75
Пирожки из сдобного теста с луком и яйцом	1/75
Яблоки в слойке	1/135
Шарлотка	1/170
Блины фаршированные с ливером	1/260
Блины с творогом	1/260
Блины с яблочным фаршем	1/260

1.2.2 Расчет технологических карт

Технологическая карта на определенное блюдо– официальный документ, на основании которого рассчитывается его себестоимость. Все блюда и кулинарные изделия, являющиеся продукцией общественного питания, изготавливаются в строгом соответствии с технологической картой, в ней указывается рецептура и технология их приготовления.

Основанием для составления технологической карты на кулинарное, хлебобулочное или кондитерское изделие является сборник рецептов, в котором даны содержание и необходимые нормы закладки продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, технология приготовления. В том случае, если данное блюдо является фирменным или новым, и официального рецепта для его приготовления не имеется, то на него необходимо составить технико-технологическую карту, содержание которой идентично содержанию обычной технологической карты.

Составляя карту, придерживаются требований Национального стандарта РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». В нем регламентируется содержание и оформление технологической карты на продукцию общественного питания.

Информация, которую несут технологические карты приготовления блюд, непременно включает способы, при помощи которых сырые продукты чистят, моют, режут, подвергают какой-либо термической обработке. Есть здесь вес нетто и брутто продуктов, их сортность и качество, правила хранения сырья и готовой пищи. Эти сведения должны соответствовать специальным сборникам рецептур, на которые делаются ссылки в карте. Каждая технологическая карта блюда объясняет, как подготовить сырье, какое время и при каком температурном режиме обрабатывается продукт, какие потери веса бывают во время правильной термической обработки, начиная от подготовительного этапа и заканчивая плитой.

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

№ рец. № 6 Сб.рец. 2010 7

Бутерброды с паштетом
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Паштет из печени №159	-	40	600	1400
2	Масло сливочное	10	10	150	350
3	Хлеб пшеничный	30	30	450	1050
	Выход		80		

Технология приготовления:

Паштет нарезают на прямоугольными кусочками и укладывают на смазанный маслом хлеб.

Вес готового блюда: 1/80

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

№ рец. 159__Сбрец 2010

Паштет из печени

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья					
		На 1 порцию (г)				На __35_ порций (г)	
		Брутто		Нетто		Брутто	Нетто
1	Печень говяжья	1063		882	600	1488	1235
2	Масло сливочное	100		100		140	140
3	Шпик	156		150		218	210
4	Лук репчатый	119		100	50*	167	140/70*
5	Морковь (до 1.01)	93		74	50*	130	104/70*
6	Морковь (с 1.01)	99		74			
7	Яйцо	1шт		40		1 3/8	56
8	Бульон	50		50		70	70
9							
10							
11							
12	Выход			1000			1400

Технология приготовления:

Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи все жарят и пропускают два раза через мясорубку с мелкой решеткой, добавляют 2/3 нормы размягченного сливочного масла, молоко, бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо сливочного масла для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир.

Отпускают паштет по 30-100г на порцию.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

№ рец. 12 (1) Сбрец 2010

Бутерброды с икрой зернистой или паюсной

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Икра зернистая	20,4	20	300	700
2	Масло сливочное	2	2	30	70
3	Хлеб пшеничный	30	30	450	1050
4					
5					
6	Выход		52		

Технология приготовления:

На ломтик хлеба горкой кладут зернистую икру или нарезанную кусочками различной формой паюсную икру, оформляют маслом.

Вес готового блюда: 1/52

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

№ рец. 14 (1) Сбрец 2010

Бутерброды с сельдью или килькой

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Сельдь	63	30	450	1050
2	Масло сливочное	10	10	150	350
3	Лук зеленый	6	5	75	175
4	Хлеб ржаной	30	30	450	1050
5					
6	Выход		75		

Технология приготовления:

Сельдь или кильку разделывают на филе. Филе сельди режут наискось по 2-3 кусочка на бутерброд. Кусочки сельди, филе кильки укладывают по краям хлеба, посередине кладут нашинкованный лук и масло цветочком. Для оформления можно использовать яйцо (10-20 грамм на порцию).

Бутерброд можно отпускать без лука и масла, соответственно уменьшив выход.

Вес готового блюда: 1/75

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

№ рец. 144 (1) Сбрец 2010

Ассорти рыбное

блюд наименование

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Лосось соленый	46	30	450	1050
2	Севрюга	64	41	615	1435
3	**Масса отварной севрюги**	-	30	450	1050
4	Шпроты	32	30	450	1050
5	Икра зернистая	15,3	15	225	525
6	**Масса рыбных продуктов**	-	105	1575	3675
7	Корнишоны	27	15	225	525
8	Помидоры свежие	18	15	225	525
9	Морковь (до 1.01)	25	15	225	525
10	Морковь (с1.01)	20	-	-	-
11	Зеленый горошек консерв	23	15	225	525
12	Желе №832	-	7	105	245
13	Заправка для салатов №830	-	8	120	280
14	Масса гарнира	-	75	1125	2625
15	Лимон	8	7	105	245
16					
17	Выход		185		

Технология приготовления:

В состав рыбного ассорти входит не менее 3-4 видов рыбных продуктов. Севрюгу для ассорти подготавливают зачищают от кожи и нарезают на порции. Семгу, лосось и кильку разделывают на мякоть. В состав блюда можно вводить различную заливную рыбу, соответственно увеличив ее выход.

Вес готового блюда: 1/185

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

№ рец832 (1) Сбрец 2010

Желе рыбное

блюд наименование

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Пищевые рыбные отходы	7	7	105	245
2	Масса бульона	-	7	105	245
3	Желатин	0,28	0,28	4,2	9,8
4	Морковь (до 1.01)	0,17	0,14	2,1/2,8	4,9/6,65
	Морковь (с1.01)	0,19	0,14		
5	Лук репчатый	0,17	0,14	2,1	4,9
6	Петрушка корень	0,09	0,07	1,05	2,4
7	Уксус 9%	0,11	0,11	1,65	3,8
8	Яйца (белки)	-	0,50	7,5	17,5
9	Лавровый лист	0,002	0,002	0,03	0,07
	Выход		7		

Технология приготовления:

В состав рыбного ассорти входит не менее 3-4 видов рыбных продуктов. Севрюгу для ассорти подготавливают, зачищают от кожи и нарезают на порции. Семгу, лосось и кильку разделывают на мякоть. В состав блюда можно вводить различную заливную рыбу, соответственно увеличив ее выход .

Вес готового блюда: 1/7

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7

№ рец. 830 (1) Сбрец 2010

Заправка для салатов

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто		
1	Масло растительное	500	500		
2	Уксус 3%	500	500		
3	Сахар-песок	40	40		
4	Перец черный молотый	2	2		
5	Соль	20	20		
6					
	Выход		1000/		

Технология приготовления:

Заправку для салатов приготавливают из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и перца черного молотого.

Заправку используют для салатов и винегретов.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

№ рец. 142 (1)Сбрец 2010

Студень рыбный

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
				На 1 порцию	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Пищевые рыбные отходы	1000	1000	150	150
2	Желатин	15	15	2,25	2,25
3	Морковь (до 1.01)	51	30	7,65	4,5
4	Морковь (с 1.01)	68	30	7,65	3
5	Петрушка корень	27	20	4,05	3
6	Лук репчатый	36	30	5,4	4,5
7	Чеснок	6	5	0,9	0,75
8	Лавровый лист	0,2	0,2	0,03	0,03
9	Перец черный горошком	0,5	0,5	0,075	0,075
	Выход		1000		150

Технология приготовления:

Подготовленные пищевые отходы заливают холодной водой и варят 1,5 ч. За 30-20 мин до окончания варки добавляют овощи и в конце варки – специи. У сваренных отходов отделяют мякоть от костей. Хрящи осетровых рыбы доваривают отдельно. Когда хрящи станут мягкими, их вместе с мякотью измельчают и соединяют с процеженным бульоном, варят еще 10 мин, затем добавляют предварительно замоченный желатин, дают еще раз прокипеть, добавляют измельченный чеснок, охлаждают, разливают и ставят на холод для застывания. Студень отпускают порциями по 200-150-100 г. Подают с соусом хрен по 30-15г на порцию. Можно подавать с гарниром -свежими, солеными, маринованными огурцами, помидорами, салатом из квашенной капусты -75-50 г на порцию.

Вес готового блюда: 1/150

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

№ рец. 156 (1) Сбрец 2010

Заливное из птицы
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Курица	286	197	2955	6895
2	Масса отварной курицы	-	75	1125	2625
3	Желе мясное (№832)	-	100	1500	3500
4	Яйцо	¾	13	195	455
5	Морковь (до1.01)	19	15	225	525
	Морковь (с 1.01)	20	15		
6	Огурцы	31	25	375	875
7	Помидоры свежие	29	25	375	875
8	Горошек зеленый	23	15	225	525
9	Капуста цветная марин	27	15	225	525
10	Салат	21	15	225	525
11	Соус №826	-	30	450	1050
	Выход	-	328		

Технология приготовления:

Мякоть птицы , нарезают тонкими ломтиками. В форму наливают желе и охлаждают. Когда оно застынет у стенок формы слоем 1 см, незастывшую часть желе сливают в два три приема, наполняют форму тонко нарезанными ломтиками птицы или дичи, или мясным ассорти, а также фигурно нарезанными овощами и салатом. Каждый слой продуктов заливают желе и охлаждают. Заливное готовят в порционных формах. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное на блюдо. Заливное можно готовить без соуса и гарнира.

Вес готового блюда: 1/328

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

№ рец. 832 (1) Сбрец 2010

Желе мясное
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
				Нетто	
		Брутто	Нетто	1	15
1	Кости пищевые (говяж0	1000	1000	150	
2	Масса бульона	-	1000	150	
3	Желатин	40	40	6	
4	Морковь	33	20	5/3	
5	Морковь с1.01	44	20	4/3	
6	Лук репчатый	24	20	4/3	
7	Петрушка	13	10	2	
8	Уксус 9№	15	15	2/2	
9	Яйца (белки)	3шт	72	11	
10	Лавровый лист	0,3	0,3	0,05	
	Выход		1000	150	

Технология приготовления:

Варят бульон с добавлением кореньев. В готовый горячий процеженный и обезжиренный бульон кладут предварительно набухший в холодной кипяченой воде желатин и размешивают до полного его растворения. Затем добавляют соль, лавровый лист, перец черный горошком, гвоздику, уксус и вводят половину нормы яичных белков, тщательно смешенных с пятикратным количеством холодного бульона(оттяжка). Все это размешивают, доводят до кипения, добавляют остальные белки и вновь доводят до кипения. Готовое желе процеживают.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

ОрганизацияИП Ростовцева А.С
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

№ рец. 826 (1) Сбрец 2010

Соус хрен

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
				Нетто	
		Брутто	Нетто	5	15
1	Хрен корень	547	350		
2	Сметана	650	650		
3	Сахар песок	15	15		
4	Соль	15	15		
			1000		
	Выход				

Технология приготовления:

По первому варианту в сметану добавляют натертый хрен и заправляют солью и сахаром. По второму и третьему вариантам натертый хрен заваривают кипятком накрывают крышкой и дают остыть, затем добавляют соль, сахар и разводят уксусом. В готовый соус хрен добавляют вареную свеклу.

Подают соус к мясным и рыбным холодным блюдам.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

№ рец. 163 (1) Сбрец 2010

Студень из говядины и свинины

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	5	15
1	Говядина 2 категории (котлетное мясо)	428	428/187		
2	Свинина обрезная	374	374/187		
3	Кости свинные	64	-		
4	Желатин	12	12		
5	Морковь	53	32		
6	Петрушка	32	24		
7	Лук репчатый	40	34		
8	Чеснок	5	4		
9	Лавровый лист	0,2	0,2		
10	Перец черный горошком	0,5	0,5		
	Выход		1000		

Технология приготовления:

Кости варят 4-5 ч, говядину 3-3,5 ч, свинину 2-2,5 ч. За час до окончания варки кладут овощи. Сваренное мясо вынимают из бульона освобождают от костей, мелко рубят или пропускают через мясорубку. Снова соединяют с процеженным бульоном, варят 20-25 мин, добавляют подготовленный желатин. Дают еще раз прокипеть. Студень разливают на противень или формы и ставят на холод. Отпускают по 100-150 г на порцию. С соусом хрен.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

№ рец. 68 (1) Сбрец 2010

Салат из цветной капусты, помидор и зелени

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Капуста цветная	64	33/30	495/450	1155/1050
2	Помидоры свежие	28	24	360	840
3	Огурцы свежие	30	24	360	840
4	Салат	17	12	180	420
5	Горошек консерв.зел.	18	12	180	420
6	Лук зеленый	15	12	180	420
7	Сметана	18	18	270	630
8	Майонез	18	18	270	630
9	Сахар	2	2	30	70
10					
	Выход		150		

Технология приготовления:

Отварную цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, огурцы и помидоры нарезают ломтиками, салат зеленый- на крупные части, добавляют консервированный зеленый горошек или фасоль, шинкованный зеленый лук и перемешивают. Заправляют сметаной, смешанной с майонезом, с добавлением сахара. При отпуске оформляют овощами и листьями салата.

Вес готового блюда: 1/150

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

№ рец. 74 (1) Сбрец 2010

Салат картофельный с грибами

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Картофель (1.09-31.10)	-	73	1095	2555
2	(1.11-31.12)	104	73	1095	2555
3	(1.01-28.29.02)	112	73	1095	2555
4	(1.03	121	73	1095	2555
5	Грибы соленые	37	30	450	1050
6	Сметана	30	18	270	630
	Выход		150		

Технология приготовления:

Соленые или маринованные грибы промывают, нарезают тонкими ломтиками. Овощной набор салата картофельного смешивают с грибами и заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой.

Вес готового блюда: 1/150

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

№ рец. 81 (1) Сбрец 2010

Салат из квашеной капусты

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Капуста квашеная	131	92	1380	3220
2	Лук зеленый	19	15	225	525
3	Яблоки свежие	17	15	225	525
4	Клюква свежая	16	15	225	525
5	Сахар песок	8	8	120	280
6	Масло	8	8	120	280
	Выход		150		

Технология приготовления:

Квашенную капусту перебирают, крупные части измельчают. Яблоки с удаленным семенным гнездам нарезают тонкими ломтиками клюкву перебирают. Нарезают яблоки, клюкву смешивают с капустой, затем добавляет шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом. Вместо яблок можно добавить маринованную вишню. При отсутствии клюквы ее заменяют таким же количеством капусты.

Вес готового блюда: 1/150

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16

№ рец. 93 1) Сбрец 2010

Грибы соленные с луком

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Грибы соленые	79	65	975	2275
2	Лук зеленый	10	8	120	280
3	Масло растительное	8	8	120	280
	Выход		80		

Технология приготовления:

Грибы отделяют от маринада или рассола и промывают. Крупные грибы режут на 2-4 части. Зеленый лук шинкуют, а репчатый – режут кольцами или полукольцами. При отпуске грибы заправляют растительным маслом и посыпают луком.

Вес готового блюда: 1/80

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

№ рец. 94 (1) Сбрец 2010

Салат с рыбой горячего копчения

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Осетр	65	50	750	1750
2	Картофель (с 1.09 по 31.10)	92	50	750	1750
3	(с 1.11 по 31.12)	71	50	750	1750
4	(с 1.01 по 1.03)	76	50	750	1750
5	(с 1.03 по 1.09)	83	50	750	1750
6	Огурцы свежие	63	50	750	1750
7	Морковь (до 1.01)	33	20	300	700
8	Морковь (1.01)	27	20	300	700
9	Майонез	30	30	450	1050
	Выход		200		

Технология приготовления:

Вареный картофель, морковь и огурцы нарезают ломтиками. Филе морского гребешка и креветки сыро замороженные отваривают, разделывают на мякоть и нарезают ломтиками. К нарезанным овощам добавляют зеленый горошек, нарезанную тонкими ломтиками рыбу или морепродукты и заправляют частью майонеза или заправки, оформляют рыбой, морепродуктами, овощами и поливают оставшейся частью майонеза или заправки.

Вес готового блюда: 1/200

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

№ рец. 97 (1) Сбрец 2010

Салат мясной

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Говядина	65	48	720	1680
2	Масса отварной говядины	-	30	450	1050
3	Картофель (1.09 по31.10)	73	40	600	1400
4	(1.11 по 31.12)	57	40		
5	(1.01 по 1.03)	61	40		
6	(1.03 по 1.09)	66	40		
7	Огурцы свежие	38	30	450	1050
8	Яйца	3/8 шт	15	225	525
9	Крабы	6	5	75	175
10	Майонез	30	30	450	1050
11	Соус южный	8	8	120	280
	Выход		150		

Технология приготовления:

Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса Южного; выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, крабами или зеленым салатом и оставшимся майонезом. Соус Южный можно заменить таким же количеством майонеза. Вместо крабов можно использовать раковые шейки в том же количестве. Салат можно отпускать без крабов, соответственно уменьшив выход .

Вес готового блюда: 1/150

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

№ рец. 99 (1) Сбрец 2010

Салат с птицей

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Рябчик	85	56	840	1960
	Масса вареной мякоти	-	30	450	1050
2	Картофель (с 1.09 по 31.10)	36	20	300	700
3	(с 1.11 по 31.12)	28	20	300	700
4	(с 1.01 по 1.03)	31	20	300	700
5	(с 1.03 по 1.09)	33	20	300	700
6	Огурцы свежие	13	10	150	350
7	Капуста цветная свежая	21	11	165	385
8	Масса вареной цвет. Кап	-	10	150	350
9	Помидоры свеж	18	15	225	525
10	Сельдерей молодой (кор)	6	5	75	175
11	Фасоль стручковая (кон)	8	5	75	175
12	Спаржа	23	17	255	595
13	Масса варен спаржи	-	15	225	525
14	Майонез	5	5	75	175
15	Заправка для салатов (830)	-	25	375	875
16	Горошек зеленый	15	10	150	350
	Выход		150		

Технология приготовления:

Мякоть вареной птицы или дичи без кожи, вареный картофель, свежие огурцы и помидоры нарезают ломтиками, сельдерей -соломкой. Отварную цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, а спаржу нарезают на кусочки длинной 2-3 см. часть нарезанных овощей и мякоть птицы заправляют майонезом, оформляют кусочками птицы и оставшимися овощами, которые перед отпуском поливают заправкой. При отсутствии спаржи блюдо можно отпускать без нее, соответственно увеличив норму закладки остальных продуктов.

Вес готового блюда: 1/150

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №20

№ рец. 106 (1) Сбрец 2010

Винегрет мясной
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Говядина	79	58	870	2030
	Масса отварной говядины	-	36	540	1260
2	Картофель (с 1.09 по 31.10)	25	14	210	490
3	(с 1.11 по 31.12)	20	14	210	490
4	(с 1.01 по 1.03)	21	14	210	490
5	(с 1.03 по 1.09)	23	14	210	490
6	Огурцы соленые	19	15	225	525
7	Яйца	1/10	12	180	420
8	Морковь	10	6	90	210
9	Морковь (1.01)	8	6	90	210
10	Свекла	20	12	180	420
11	Свекла (1.01)	16	12	180	420
12	Вишня.слива марин	16	9	135	315
13	Желе мясное №832	-	18	270	630
14	Майонез	-	30	450	1050
	Выход		150		

Технология приготовления:

Вареные мясные продукты и овощи режут мелкими ломтиками, заправляют майонезом или майонезом со сметаной и перемешивают. Заправленный винегрет кладут горкой и посыпают рубленным желе, вокруг укладывают мелко нарезанную морковь, свеклу, огурцы, оформляют яйцом и маринованными плодами.

Вес готового блюда: 1/150

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

№ рец. 103 (1) Сбрец 2010

Винегрет с рыбой горячего копчения

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Винегрет №100	-	120	1800	4200
2	Треска	46	30	450	1050
3					
	Выход		150		

Технология приготовления:

Винегрет раскладывают на порции и оформляют рыбой.

Вес готового блюда: 1/150

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

№ рец. 119 (1) Сбрец 2010

Икра кабачковая

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Кабачки	127	102/66	1530/990	3570/2310
2	Лук репчатый	11	9	135	315
3	Томат паста 30%	3	3	45	105
4	Масло растительное	4	4	60	140
5	Уксус 3%	2	2	30	70
	Выход		75		

Технология приготовления:
Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Затем добавляют пассерованный с томатом репчатый лук. В конце тушения добавляют кабачки, заправляют уксусом, солью, перцем. Отпускают по 75-100г на порцию.

Вес готового блюда: 1/75

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

№ рец. 118 (1) Сбрец 2010

Икра баклажанная

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Баклажаны свежие	108	79	1185	2765
2	Лук репчатый	10	8	120	280
3	Масло растительное	4	4	60	140
4	Томат паста 30%	3	3	45	105
5	Уксус 3%	2	2	30	70
6	Чеснок	0,4	0,4	6	14
	Выход		75		

Технология приготовления:

Промытые баклажаны с удаленной плодоножкой запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, снимают кожицу, мякоть измельчают. Шинкованный репчатый лук слегка пассируют на растительном масле, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 10-15 мин. Массу соединяют с баклажанами и тушат до загустения, заправляют толченным чесноком, уксусом, солью, перцем.

Отпускают по 75-100г на порцию. Блюдо можно готовить без чеснока.

Вес готового блюда: 1/75

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

№ рец. 153 (1) Сбрец 2010

Ассорти мясное

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Говядина	54	40	600	1400
2	Язык свиной	42	42	630	1470
3	Масса отв.мясн.прод	-	50	750	1750
4	Курица	54	37	555	1295
5	Маргарин столовый	1,25	1,25	19	44
6	Масса жарен птицы	-	25	375	875
7	Масса мясных продуктов	-	75	1125	2625
8					
9					
	Выход		75		

Технология приготовления:

Отварные, жареные мясопродукты, свинокопченности, колбасу нарезают тонкими ломтиками, птицу нарубают на порционные куски.

Подготовленные мясопродукты укладывают на блюдо, рядом размещают гарнир, блюдо красиво оформляют. Соус подают отдельно.

Вес готового блюда: 1/75

Директор_____

Калькулятор_____

Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

№ рец. 822 (1) Сбрец 2010

Соус майонез с корнишонами

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Майонез	730	730		
2	Огурцы маринованные	455	250		
3	Соус Южный	40	40		
	Выход		1000		

Технология приготовления:
Огурцы корнишоны мелко режут, соединяют с майонезом, добавляют соус Южный и перемешивают.

Вес готового блюда: 1/25

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

№ рец. 173 (1) Сбрец 2010

Борщ Московский

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Кости свинокопчености	25	25	375	875
2	Масло сливочное	8	8	120	280
3	Свекла	134	80	1200	2800
4	Свекла (1.01)	107	80	1200	2800
5	Капуста свежая	75	60	900	2100
6	Морковь	34	20	300	700
7	Морковь (1.01)	27	20	300	700
8	Петрушка корень	7	5	75	175
9	Лук репчатый	24	20	300	700
10	Томатная паста 30%	6	6	90	210
11	Сахар	5	5	75	175
12	Уксус	8	8	120	280
13	Бульон	400	400	6000	14000
	Выход		500		

Технология приготовления:
Бульон варят с добавлением костей свинокопчености. Все овощи шинкуют, свеклу тушат, морковь и лук пассеруют. Вареное мясо, окорок, сосиски нарезают по одному куску на порцию заливают бульоном, доводят до кипения, проваривают 3-5 мин и кладут в борщ при отпуске.

Вес готового блюда: 1/500

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

№ рец. 180 (1) Сбрец 2010

Борщ зеленый

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Свекла	50	30	450	1050
	Свекла (1.01)	40	30	-	
2	Картофель (с 1.09 по 31.10)	53	30	450	1050
3	(с 1.11 по 31.12)	43	30	-	-
4	(с 1.01 по 1.03)	46	30	-	-
5	(с 1.03 по 1.09)	50	30	-	-
6	Фасоль	10	10	150	350
7	Морковь	17	10	150	350
8	Морковь (1.01)	13	10	-	-
9	Петрушка	3	2	30	70
10	Лук репчатый	6	5	75	175
11	Щавель	33	25	375	875
12	Шпинат	34	25	375	875
13	Мука пшеничная	2	2	30	70
14	Кулинарный жир	5	5	75	175
15	Сахар	2	2	30	70
16	Уксус 3%	3	3	45	105
17	Яйца	-	5	75	175
18	Бульон	150	150	2250	5250
	Выход		250		

Технология приготовления:

Щавель и шпинат припускают в бульоне или воде по отдельности и протирают или мелко нарезают. Фасоль предварительно отваривают. В кипящий бульон или воду закладывают картофель, пассированные овощи и варят почти до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в борщ вводят подготовленные щавель, шпинат, фасоль, свеклу, заправляют пассированной мукой, разведенный бульоном или водой, добавляют соль и сахар. Яйцо кладут в суп при отпуске. Норма закладки яйца может быть увеличена до1/2шт на порцию.

Вес готового блюда: 1/250

Директор_____

Калькулятор_____

Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

№ рец. 191 (1) Сбрец 2010

Щи из квашеной капусты

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Капуста квашеная	107	75	1125	2625
2	Морковь	20	12	180	420
3	Морковь (1.01)	16	12	-	
4	Петрушка корень	4	3	45	105
5	Лук репчатый	14	12	180	420
6	Томат.паста 30%	5	5	75	175
7	Мука пшеничная	3	3	45	105
8	Кулинарный жир	6	6	90	210
9	Вода	240	240	3600	8400
	Выход		300		

Технология приготовления:
Подготовленную квашеную капусту тушат с добавлением томатного пюре. Морковь и лук шинкуют, пассеруют и добавляют в капусту за 10-15 мин до окончания тушения. В кипящий бульон кладут капусту тушеную с овощами, варят 25-30 мин, заправляют пассированной мукой, разведенной бульоном или водой, кладут соль, специи и варят до готовности.

Вес готового блюда: 1/300

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

№ рец. 196 (1) Сбрец 2010

Рассольник домашний

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Капуста свежая	25	20	300	700
2	Картофель (с 1.09 по 31.10)	80	45	675	1575
3	(с 1.11 по 31.12)	64	45	675	1575
4	(с 1.01 по 1.03)	69	45	675	1575
5	(с 1.03 по 1.09)	75	45	675	1575
6	Морковь	17	10	150	350
7	Морковь (1.01)	13	10	150	350
8	Петрушка кор	20	15	225	525
9	Сельдерей кор	7	5	75	175
10	Лук репчатый	12	10	150	350
11	Огурцы соленые	17	15	225	525
12	Маргарин столовый	5	5	75	175
13	Бульон	188	188	2820	6580
	Выход		250		

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут шинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-7 мин пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до готовности специи, соль.

Вес готового блюда: 1/250

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №31

№ рец. 269 (1) Сбрец 2010

Уха Ростовская

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Судак	114	63	945	2205
2	Масса варен рыбы	-	50	750	1750
3	Кости рыбные	50	50	750	1750
4	Картофель (1.09-31.10)	133	75	1125	2625
5	(1.11-31.12)	107	75	1125	2625
6	(1.01-1.03)	115	75	1125	2625
7	(1.03-1.09)	125	75	1125	2625
8	Петрушка корень	13	10	150	350
9	Лук репчатый	15	12	180	420
10	Помидоры свежие	50	43	645	1505
11	Масло сливочное	8	8	12	280
12	Укроп	1	1	15	35
13	Вода	275	275	4125	9625
	Выход		250		

Технология приготовления:

Из костей рыбных варят бульон и процеживают. В кипящий бульон закладывают картофель и овощи, нарезанные дольками. За 10-15 мин до окончания варки кладут филе судака 1-2 куска на порцию, затем помидоры, нарезанные дольками, и специи. По окончании варки в уху кладут масло сливочное.

Вес готового блюда: 1/250

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32

№ рец. 230 (1) Сбрец 2010

Солянка из птицы

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Гусь	156	103	1545	3605
2	Масса отварного гуся	-	75	1125	2625
3	Лук репчатый	60	50	750	1750
4	Огурцы соленые	50	30	450	1050
5	Каперсы	20	10	150	350
6	Маслины	25	25	375	875
7	Томатная паста 30%	10	10	150	350
8	Масло сливочное	12	12	180	420
9	Бульон	400	400	6000	14000
10	Лимон	5	5	75	175
11	Сметана	30	30		
	Выход		500		

Технология приготовления:

Солянку готовят обычным способом, вместо вареных мясопродуктов используют вареную или жареную дичь, птицу.

Вес готового блюда: 1/500

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

№ рец. 242 (1) Сбрец 2010

Суп -пюре из разных овощей

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Капуста свежая	25	20	300	700
2	Картофель (с 1.09 по 31.10)	40	23	345	805
3	(с 1.11 по 31.12)	33	23	345	805
4	(с 1.01 по 1.03)	35	23	345	805
5	(с 1.03 по 1.09)	38	23	345	805
6	Репа	20	15	225	525
7	Морковь	25	15	225	525
8	Морковь(1.01)	20	15	225	525
9	Лук репчатый	12	10	150	350
10	Лук порей	7	5	75	175
11	Горошек конс.зеленый	19	13	195	455
12	Мука пшеничная	5	5	75	175
13	Масло сливочное	8	8	120	280
14	Молоко	50	50	750	1750
15	Яйца	-	4	60	140
16	Бульон	188	188	2820	6580
	Выход		250		

Технология приготовления:
Лук шинкуют и пассеруют остальные овощи нарезают и припускают, репу предварительно бланшируют. За 5-10 мин до окончания припускание добавляют пассерованный лук, горошек зеленый, затем все протирают. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным.

Вес готового блюда: 1/250

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

№ рец. 272 (1) Сбрец 2010

Окрошка мясная

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Говядина	99	73	1095	2555
2	Масса отварной говядины	-	45	675	1575
3	Кефир	49	49	735	1715
	Вода	49	49	735	1715
4	Лук зеленый	19	15	225	525
5	Огурцы свежие	38	30	450	1050
6	Сметана	6	6	90	210
7	Яйца	-	24	360	840
8	Сахар песок	3	3	45	105
9	Горчица готовая	1	1	15	350
10	Сметана	-	40	12	12
	Выход		300		

Технология приготовления:
Вареное мясо, картофель и яйца, свежие огурцы нарезают мелкими кубиками или короткой соломкой. Лук зеленый шинкуют. В кефир смешенный с холодной кипяченой водой, добавляют соль, сахар. При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные продукты, наливают охлажденную смесь и посыпают мелко нарезанным укропом.

Вес готового блюда: 1/300

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.

Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

№ рец. 235 (1) Сбрец 2010

Суп молочный с макаронными изделиями

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Молоко	200	200	3000	7000
2	Вода	30	30	450	1050
3	Вермишель	20	20	300	700
4	Масло сливочное	3	3	45	105
5	Сахар	3	3	45	105
	Выход		250		

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности, воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молоко и воды, периодически помешивают, варят до готовности, кладут сахар, соль.

При отпуске заправляют маслом.

Вес готового блюда: 1/250

Директор_____

Калькулятор_____

Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36

№ рец. 481 (1) Сбрец 2010

Рыба по-русски

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Севрюга	290	154	2310	5390
2	Масса припущенной рыбы	-	125	1875	4375
3	Морковь	13	8	120	280
4	Морковь (1.01)	11	8	120	280
5	Лук репчатый	5	4	60	140
6	Петрушка корень	9	7	105	245
7	Огурцы соленые	15	9/8	135/120	315/280
8	Шампиньоны свежие	18	14/10	195/150	455/350
9	Каперсы	10	5	75	175
10	Маслины	15	10	150	350
11	Соус №792	-	75	1125	2625
12	Масса соуса с наполн	-	100	1500	3500
13	Гарнир №692	-	150	2250	5250
14	Лимон	8	7	105	245
	Выход		132/100/150		

Технология приготовления:
Порционные куски рыбы с кожей без хрящей или с кожей без костей припускают. Приготавливают гарнир для соуса: морковь и петрушку нарезают мелкими брусочками и припускают. Грибы отваривают и нарезают ломтиками. Огурцы соленые очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ломтиками и припускают. Лук режут полукольцами и ошпаривают, каперсы отжимают от рассола, у маслин удаляют косточки. Подготовленные продукты смешивают, кладут в томатный соус и доводят до кипения. При отпуске рыбу поливают соусом, сверху кладут лимон, гарнируют

Вес готового блюда: 1/382

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

№ рец. 792(1) Сбрец 2010

Соус томатный

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Бульон рыбный	-	37,5	562,5	1312
2	Маргарин столовый	2	2	30	70
3	Мука пшеничная	2	2	30	70
4	Морковь (до 1.01)	5	3	45	105
5	Морковь (1.01)	5	3	45	105
6	Лук репчатый	4	3	45	105
7	Петрушка корень	3	2	30	70
8	Томат паста 30%	15	15	225	525
9	Маргарин столовый	2	2	30	70
10	Сахар песок	0,8	0,8	12	28
	Выход	-	70		

Технология приготовления

Мелко нарезанные коренья, лук пассеруют, добавляют томатное пюре пассеруют еще 15-20 мин, соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец горошком. Готовый соус процеживают, протирают ,и доводят до кипения.

Вес готового блюда: 1/70

Директор_____

Калькулятор_____

Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38

№ рец. 786 (1) Сбрец 2010

Бульон рыбный

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	5	15
1	Пищевые рыбные отходы	1000	1000		
2	Вода	1250	1250		
3	Петрушка корень	16	12		
4	Лук репчатый	14	12		
	Выход		1000		

Технология приготовления:

Обработанные головы, кости, плавники рыб заливают холодной водой и быстро доводят до кипения, снимают пену и жир, добавляют овощи, уменьшают нагрев и варят 50-60 мин при медленном кипении. Готовый бульон процеживают.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39

№ рец. 692 (1) Сбрец 2010

Картофель отварной

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
				Нетто	
		Брутто	Нетто	1	35
1	Картофель (с 1.09 по 31.10)	1305	979	147	5145
2	(с 1.11 по 31.12)	1398	979	147	5145
3	(с 1.01 по 1.03)	1506	979	147	5145
4	(с 1.03 по 1.09)	1631	979	147	5145
5	Масса отварного картоф	-	950	142	4970
6	Масло сливочное	60	60	9	315
	Выход		1000	150	

Технология приготовления:

Картофель очищают от кожицы и варят в подсоленной воде до готовности.

Вес готового блюда: 1/150

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

№ рец. 496 (1) Сбрец 2010

Килька во фритюре

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Килька	408	375	5625	1313
2	Мука пшеничная	25	25	375	875
3	Масса п/ф	-	400	6000	14000
4	Масло растительное	36	36	540	1260
5	Соль	6	6	90	210
	Выход		300		

Технология приготовления:

Мелкую рыбу тщательно моют, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят во фритюре.

Вес готового блюда:1/300

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

№ рец. 513 (1) Сбрец 2010

Зразы рубленные

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Судак	167	80	1200	2800
2	Хлеб пшеничный	24	24	360	840
3	Молоко	32	32	480	1120
4	Масса рыб.котл	-	134	2010	4690
5	Фарш				
6	Лук репчатый	40	34/14	510/255	1190/595
7	Кулинарный жир	5	5	75	175
8	Грибы бел свежие	26	20/15	300/225	700/525
9	Сухари	2	2	30	70
10	Масса фарша	-	32	480	1120
11	Сухари	10	10	150	350
12	Масса п/ф	-	174	2610	6090
13	Кулинарный жир	12	12	180	420
14	Масса готовых зраз	-	148	2220	5180
	Выход		148		

Технология приготовления:

Рыбную котлетную массу формируют в виде лепешек толщиной 1 см. На середину кладут фарш, края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придавая им овальную форму, и обжаривают. Доводят до готовности в жарочном шкафу. Для фарша: Отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый мелко нарезают и пассеруют, соединяют с грибами, добовляют соль, перец и все перемешивают. При подаче поливают маргарином. Соус подают отдельно или подливают к зразам.

Вес готового блюда: 1/148

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

№ рец. 145(1) Сбрец 2010

Раки отварные

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Раки (шт)	10	10	150	350
2	Морковь	15	12	180	420
3	Морковь(1.01)	16	12	180	420
4	Укроп	19	14	210	490
5	Петрушка корень	19	14	210	490
6	Петрушка (зелень)	14	5	75	175
7	Соль	30	30	450	1050
8	Перец черный горошком	0,1	0,1	1,5	3,5
9	Лавровый лист	0,1	0,1	1,5	3,5
	Выход		10шт		

Технология приготовления:

В посуду наливают воду, добавляют соль, перец черным горошком, лавровый лист мелко нарезанную морковь, петрушку, укроп, эстрагон и доводят до кипения. В кипящую воду кладут подготовленных раков, посуду закрывают крышкой и варят 12-15 мин с момента закипания воды. Затем посуду ставят на борт плиты и дают постоять 10-15 мин, что бы раки приобрели приятный аромат.

Вес готового блюда: 10 шт

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

№ рец. 563 (1) Сбрец 2010

Шашлык из баранины
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Баранина	222	159	2385	5565
2	Лук репчатый	30	25	375	875
3	Уксус 3%	15	15	225	525
4	Масса марин.шашлыка	-	100	1500	3500
5	Соус Южный	15	15	225	525
6	Гарнир	-	-		
7	Помидоры свежие	118	100	1500	3500
8	Лук зеленый	25	20	300	700
9	Лук репчатый	24	20	300	700
10	Лимон	11	10	150	350
	Выход		265		

Технология приготовления:

Мясо нарезают кубиками по 30-40 г (3-4 кусочка на порцию), посыпают солью, перцем, сбрызгивают уксусом, добавляют репчатый лук, перемешивают и ставят в холодное место на 4-6 ч. Подготовленное мясо надевают на шпажку и жарят над раскаленными углями или в гриле. При отпуске гарнируют дольками свежих огурцов или помидор, кольцами репчатого лука, а также зеленым луком и долькой лимона.

Вес готового блюда: 1/265

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 44

№ рец. 582 (1) Сбрец 2010

Печень по сторогоновски

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Печень свежая	167	147	2205	5145
2	Маргарин столовый	15	15	225	525
3	Масса готовой печени	-	100	1500	3500
4	Соус №800	-	100	1500	3500
5	Томатная паста 30%	4	4	60	140
6	Соус Южный	5	5	75	175
	Выход		215		

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длинной 3-4 см и массой 5-7г, посыпают солью и перцем, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жиром и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком, добавляют томатное пюре, соус Южный, размешивают и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом.

Вес готового блюда: 1/215

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

№ рец. 800 (1) Сбрец 2010

Соус сметанный с луком

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1000порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Соус сметанный	-	800		
2	Лук репчатый	357	300		
3	Масло сливочное	30	30		
4	Соус Южный	40	40		
5					
6	Выход		1000		

Технология приготовления

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный, добавляют соус Южный, доводят до кипения.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

№ рец. 550(1) Сбрец 2010

Бифштекс с луком
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Говядина вырезка	216	159	2385	5565
2	маргарин столовый	12	12	180	420
3	Масса марен.бифш.	-	100	1500	3500
4	Лук жарен во фр №718	-	40	600	1400
5	Гарнир №697	-	150	2250	5250
	Выход		290		

Технология приготовления:

Порционные куски толщиной 20-30 мм, нарезают из утолщенной части зачищенной вырезки, слегка отбивают, посыпают солью и перцем и жарят на сковороде с жиром, нагретым до 150-180 до образования золотистой корочки. При отпуске вокруг готового бифштекса укладывают жаренный картофель, мясо поливают соком и кладут на него жареный лук во фритюре.

Вес готового блюда: 1/290

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

ОрганизацияИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

№ рец. 697 (1) Сбрец 2010

Картофель жаренный во фритюре

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
				На 1 порцию	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картофель (с 1.09 по 31.10)	2667	2000		
2	(с 1.11 по 31.12)	2857	2000		
3	(с 1.01 по 1.03)	3077	2000		
4	(с 1.03 по 1.09)	3333	2000		
5	Масло растительное	160	160		
	Выход		1000/150		

Технология приготовления:

Сырой картофель подготовленный, кладут в кипящий жир и жарят до готовности 8-10 мин. Жаренный картофель откидывают на дуршлаг для стекания жира и посыпают мелкой солью.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48

№ рец. 718(1) Сбрец 2010

Лук жаренный во фритюре

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
				Нетто	
		Брутто	Нетто		
1	Лук репчатый	3500	2940		
2	Мука пшеничная	60	60		
3	Масло растительное	150	150		
	Выход		1000/40		

Технология приготовления:

Лук репчатый режут кольцами, посыпают мукой, встряхивают от лишней муки. В подготовленный фритюр (разогретый до 160-180) кладут лук и жарят 1-1,5 мин.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

№ рец. 562(1) Сбрец 2010

Поджарка
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Свинина	173	147	2205	5145
2	Масса марин.мяса.	-	100	1500	3500
3	Лук репчатый	48	40	600	1400
4	Маргарин столовый	18	18	270	6320
5	Масса пассирован лука	-	20	300	700
6	Томат паста 30%	8	8	120	280
7	Масса пассир. лука	-	35	525	1225
	Выход		135		

Технология приготовления:

Мясо нарезают брусочками, массой 10-15г, посыпают солью и перцем, жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный пассированный лук, томатное пюре и жарят еще 2-3 мин.

Вес готового блюда: 1/135

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50

№ рец. 597(1) Сбрец 2010

Говядина тушеная с черносливом

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Говядина	227	167	2505	5848
2	Маргарин столовый	1	12	180	420
3	Лук репчатый	30	25	375	875
4	Томат.паста 30%	8	8	120	280
5	Чернослив	50	50	750	1750
6	Масса туш.мяса.	-	100	1500	3500
7	Масса соуса с черн и луком	-	125	1875	4375
8	Гарнир №694	-	150	2250	5250
	Выход		375		

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное по 1-2 куска на порцию, посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют нарезанный пассированный лук, томатное пюре, заливают бульоном или водой и тушат при слабом кипении около 1 часа. Затем кладут промытый чернослив и тушат еще 20 мин. За 5 мин до окончания тушения кладут соль, перец черный горшком и лавровый лист. При отпуске мясо гарнируют и поливают соусом, в котором тушилось мясо.

Вес готового блюда: 1/375

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51

№ рец.694 (1) Сбрец 2010

Пюре картофельное

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
				Нетто	
		Брутто	Нетто	1	25
1	Картофель (с 1.09 по 31.10)	1107	830	124	3100
2	(с 1.11 по 31.12)	1186	830	124	3100
3	(с 1.01 по 1.03)	1277	830	124	3100
4	(с 1.03 по 1.09)	1383	830	124	3100
5	Молоко	158	150	22	550
6	Масло сливочное	60	60	9	225
7					
8			1000	150	
9					
10					

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленный жир. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом. Масло можно подать отдельно.

Вес готового блюда: 1/1000/150

Директор_____

Калькулятор_____

Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

№ рец. 610(1) Сбрец 2010

Котлеты Московские

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Говядина	68	50	730	1750
2	Жир- сырец говяжий	8,94	8,94	134	313
3	Лук репчатый	1,2	1,0	15	35
4	Сухари	4	4	60	140
5	Хлеб пшеничный	14	14	210	490
6	Вода	20,8	20,8	312	728
7	Соль	1,2	1,2	18	42
8	Перец молотый	0,06	0,06	0,9	2,1
9	Масса п/ф	-	100	1500	3500
10	Маргарин столовый	6,1	6,1	92	213
	Масса готов изделия	-	81	1215	2835
	Выход		1/81		

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Полуфабрикаты жарят на сковороде с добавлением жира нагретым до 150-160 и обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 (5-7 мин).

Вес готового блюда: 1/81

Директор_____

Калькулятор_____

Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

№ рец. 617(1) Сбрец 2010

Рулет с луком и яйцом

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Говядина	103	76	1140	2660
2	Хлеб пшеничный	15	15	225	525
3	Молоко	23	23	345	805
4	Котлетная масса фарш	-	113	1695	3955
5	Лук репчатый	57	48	720	1680
6	Маргарин столовый	5	5	75	175
7	Масса пас.лука	-	24	360	840
8	Яйцо	¼	10	150	350
9	Петрушка	5	4	60	140
10	Масса фарша	-	38	570	1330
11	Яйца	1/5	8	120	280
12	Сухари	4	4	60	140
13	Масса п/ф	-	161	2415	5635
14	Маргарин столовый	1,22	1,22	18,3	42,7
15	Масса готового рулета	-	142	2130	4970
	Выход		142		

Технология приготовления:

Для приготовления фарша пассированный лук рубят, соединят с измельченными вареными яйцами и зеленью петрушки. На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу выкладывают фарш. Затем края салфетки соединяют так, что бы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на мазанный жиром противень швом вниз. Поверхность смазывают яйцом и посыпают сухарями, обрызгивают жиром, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 мин.

Вес готового блюда: 1/142

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

ОрганизацияИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

№ рец. 648(1) Сбрец 2010

Утка по домашнему
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Утка	300	192	2880	6720
2	Лук репчатый	24	20	300	700
3	Картофель (с 1.09 по 31.10)	213	160	2400	5600
4	(с 1.11 по 31.12)	228	160	2400	350
5	(с 1.01 по 1.03)	246	160	2400	3500
6	(с 1.03 по 1.09)	267	160	2400	4375
7	Маргарин столовый	10	10	150	
8	Бульон	100	100	1500	
9	Масса туш.птицы	-	125	1875	
	Выход		125		

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы рубят на куски, обжаривают, закладывают в горшочек, добавляют сырой картофель, нарезанный дольками, пассерованный нашинкованный лук, лавровый лист, перец, соль. Затем заливают бульоном или водой так, что бы продукт был покрыт жидкостью, и тушат в жарочном шкафу до готовности (45-60 мин)

Отпускают блюдо в горшочках, в которых ее приготовляют.

Вес готового блюда: 1/125

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55

№ рец. 649 (1) Сбрец 2010

Кролик тушенный в соусе с овощами

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Кролик	179	170	2550	5950
2	Маргарин столовый	15	15	225	525
3	Картофель	177	100	1500	3500
4	Морковь	51	30	450	1050
5	Репа	20	15	225	525
6	Петрушка	7	5	75	175
7	Лук репчатый	24	20	300	700
8	Горошек зеленый консер	15	10	150	350
9	Соус№759	-	125	1875	4375
10	Масса жареного кролика	-	125	1875	4375
	Масса гарнира и соуса	-	250	1875	4375
	Выход		375	3750	8750

Технология приготовления:

Жареного кролика рубят на порции, добавляют нарезанные дольками обжаренный картофель, пассерованные морковь, петрушку, лук, репу, заливают красным основным соусом и тушат 20-30 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют зеленый горошек или нарезанные стручки фасоли. Тушеного кролика отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились. Готовят порционно в горшочках

Вес готового блюда: 1/375

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

№ рец. 759(1) Сбрец 2010

Соус красный основной

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Бульон коричневый №757	-	1000		
2	Кулинарный жир	30	30		
3	Мука пшеничная	50	50		
4	Томатная паста	80	80		
5	Морковь	106	80		
6	Морковь(1.01)	114	80		
7	Лук репчатый	48	40		
8	Петрушка корень	27	20		
9	Сахар	25	25		
	Выход		1000		

Технология приготовления:
Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассировать еще 10-15 мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, периодически помешивая, на плитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80°С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассированные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус красный основной используют для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют маргарином столовым (от 30 до 70 грамм). Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, сосискам, сарделькам, отварным копченостям.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

№ рец. 757(1) Сбрец 2010

Бульон коричневый

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
				Нетто	
		Брутто	Нетто		
1	Кости пищевые	1000	1000		
2	Вода	1500	1500		
3	Морковь	20	12		
4	Лук репчатый	14	12		
5	Петрушка корень	16	12		
	Выход		1000		

Технология приготовления:

Сырые кости, промытые и нарубленные на куски длиной 5-7 см, жарят на противне в жарочном шкафу при 160-170°С с добавлением моркови, петрушки лука репчатого, нарезанных на куски произвольной формы. Кости бараньи, телячьи, свиные, птицы и дичи обжаривают 30-40 мин, говяжьи - 1-1,5 ч, переворачивая их. Когда кости приобретут светло-коричневый цвет, обжаривание прекращают, а жир, выделившийся из костей, сливают. Обжаренные кости с подпеченными кореньями и луком репчатым кладут в котел, заливают горячей водой и варят 5-6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. В бульон коричневый для улучшения его качества можно добавить мясной сок, полученный после обжаривания мясных продуктов. Для этого на противень, на котором обжаривались мясные продукты, наливают немного бульона мясного или воды и кипятят 2-3 мин. Готовый бульон процеживают

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____

Калькулятор_____

Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 58

№ рец.660(1) Сбрец 2010

Котлеты из филе птиц в панировке

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Курица	261	94	1410	3290
2	Хлеб пшеничный	22	20	300	700
3	Яйцо	1/5	8	120	280
4	Масса п.ф	-	114	1710	3990
5	Масло сливочное	10	10	150	350
6	Масса жарен. филе.	-	100	1500	3500
7	Масло сливочное	10	10	150	350
8	Гарнир №696	-	150	2250	5250
	Выход		260		

Технология приготовления:

Филе, зачищенное от пленок и сухожилий, смачивают в яйцах, панируют в белой панировке и жарят. При отпуске гарнируют и поливают сливочным маслом.

Вес готового блюда: 1/260

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59

№ рец. 700(1) Сбрец 2010

Овощи отварные «брюссельская капуста»

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Брюссельская капуста	1720	1118 /168	2520	5880
2	Масса отварной капусты	-	950/143	2145	5005
3	Масло сливочное	60	60/9	135	315
	Выход		1000/ 150		

Технология приготовления:

Капусту разделяют на мелкие соцветия и варят в подсоленной воде до готовности.

Вес готового блюда: 1/150

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60

№ рец. 305(1) Сбрец 2010

Спаржа отварная

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Спаржа	233	170	2550	5950
2	Масса варен спаржи	-	150	2250	5250
3	Масло сливочное	10	10	150	350
4	Соус №813	-	35	525	1225
			195		

Технология приготовления:

Спаржу освобождают от кожицы, отступив на 2-3 см от верхней ее части (головки), промывают в холодной воде и связывают в пучки. Хранить спаржу в очищенном виде нельзя, так как при этом изменяется цвет и грубеет клетчатка. Подготовленную спаржу кладут в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Горячую отварную спаржу заправляют соусом молочным, прогревают и поливают растопленным маслом или подают к ней отдельно соус: яичный сладкий или сухарный, или голландский с уксусом. Отпускают ее на порционной сковороде и украшают веточками петрушки. Полученные от спаржи очистки используют для пюреобразных супов, а обрезки стеблей для гарниров.

Вес готового блюда: 1/195

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61

№ рец. 813(1) Сбрец 2010

Соус сухарный

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Масло сливочное	32	32	480	1120
2	Сухари пшеничные	7	7	105	245
3	Лимон	6	3	45	105
	Выход		35		

Технология приготовления:

Масло сливочное нагревают до тех пор, пока не выпарится влага и не образуется светло-коричневый осадок. Затем масло процеживают и добавляют в него молотые поджаренные сухари, соль, сок лимонный или кислоту лимонную.

Подают соус к блюдам из отварных овощей

Вес готового блюда: 1/35

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62

№ рец. 700(1) Сбрец 2010

Тыква отварная

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Тыква	1630	1145		
2	Масса отварной тыквы	-	950		
3	Масло сливочное	60	60		
	Выход		1000		

Технология приготовления:
Очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают ломтиками и варят в подсоленной воде. При отпуске поливают маслом.
Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63

№ рец. 342(1) Сбрец 2010

Грибы в сметанном соусе

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Грибы белые свежие	151	115	1725	4025
2	Маргарин стоовый	10	10	150	350
3	Масса жареных грибов	-	75	1125	2625
4	Соус №798	-	75	1125	2625
	Выход		150		

Технология приготовления:

Вареные сушеные грибы, или свежие белые грибы, или шампиньоны, или вареные сморчки нарезают ломтиками или дольками, обжаривают до готовности.

Грибы маринованные отделяют от маринада, а соленые – от рассола, проваривают, в дальнейшем их приготавливают так же , как и свежие грибы. Готовые грибы заливают соусом сметанным и кипятят 5-10 минут. Грибы можно готовить с пассированным луком (10-20 грамм на порцию), соотвественно увеличив выход блюда.

При отпуске посыпают зеленью.

Вес готового блюда: 1/150

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 64

№ рец.315(1) Сбрец 2010

Капуста тушеная

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Капуста свежая	250	200	3000	7000
2	Уксус 3%	6	6	90	210
3	Грудинка копченая	32	25	375	875
4	Томатная паста 30%	8	8	120	280
5	Морковь	13	10	150	350
6	Морковь (1.01)	14	10	150	350
7	Петрушка корень	7	5	175	175
8	Лук репчатый	18	15	525	525
9	Лавровый лист	0,02	0,02	0,7	0,7
10	Перец	0,05	0,005	1,75	1,75
11	Мука пшеничная	4	4	140	140
12	Сахар песок	5	5	175	175
	Выход		200		

Технология приготовления:
Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30 % к массе сырой капусты), уксус, жир, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.
Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 минут. При приготовлении блюда из квашеной капусты уксус из рецептуры исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 грамм на порцию.
Если тушеную капусту готовят со шпиком или копченой грудинкой, то их предварительно обжаривают и кладут в капусту в начале тушения. Вытопившийся при обжаривании шпик или грудинки жир используется для пассерования овощей.
При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью.
Вес готового блюда: 1/200

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

ОрганизацияИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №65

№ рец.340(1) Сбрец 2010

Баклажаны жареные

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Баклажаны	202	192	2880	6720
2	Мука пшеничная	5	5	75	175
3	Кулинарный жир	15	15	225	525
4	Масса жар. Баклажан	-	150	2250	5250
5	Сметана	40	40	600	1400
	Выход		190		

Технология приготовления:
Баклажаны промывают, очищают от кожицы, нарезают кружочками, солят и оставляют на 10-15 минут для удаления горечи, затем промывают, обсушивают, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон. Баклажаны доводят до готовности в жарочном шкафу.

При подаче жареные овощи поливают сметаной или соусом молочным, или сметанным, или сметанным с томатом и посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа.

Вес готового блюда: 1/190

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 66

№ рец.683(1) Сбрец 2010

Рис припущенный
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	1	25
1	Крупа рисовая	340	340	51	1275
2	Бульон	-	715	107	2675
3	Масло сливочное	60	60	9	225
	Выход	-	1000	150	

Технология приготовления:
В подсоленный бульон или воду добавляют 50% жира, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую. Остальные 50% жира добавляют в готовую кашу.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

№ рец.1040(1) Сбрец 2010

Вареники с капустой

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Тесто для вареников№1039	82	82	1230	2870
2	Фарш капустный №1086	-	103	1545	3605
3	Масса сырых вареников	-	185	2775	6475
4	Масса вареных вареников	-	200	3000	7000
5	Сметан	20	20	300	700
	Выход		225		

Технология приготовления:
Вареники формуют так же как и пельмени, но более крупных размеров. Вареники опускают в кипящую подсоленную волу и варят при слабом кипении 5-7 мин. При отпуске вареники поливают маслом или сметаной.

Вес готового блюда: 1/225

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 68

№ рец.1039(1) Сбрец 2010

Тесто на вареники
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На порцию (1 кг)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Мука пшеничная	695	695		
2	Яйца	1 1/3	53		
3	Вода	270	270		
4	Соль	12	12		
	Влажность		40%		
	Выход		1000		
8					

Технология приготовления:

В муку добавляют нагретое до 30-35 градусов молоко или воду. Затем вводят яйца, соль, сахар, и замешивают тесто, до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Перед формовкой тесто выдерживают 30-40 мин.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 69

№ рец.1086(1) Сбрец 2010

Фарш из свежей капусты

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	7	12
1	Капуста свежая	1500	1200	8400	14400
2	Маргарин столовый	70	70	490	840
3	Масса готовой капусты	-	900	6300	10800
4	Лук репчатый	238	200	1400	2400
5	Маргарин столовый	30	30	210	360
6	Масса пассирован. Лука	-	100	700	1200
7	Перец черный молотый	0,2	0,2	1,4	2,4
8	Петрушка зелень	14	10	70	120
9	Соль	10	10	70	120
	Выход		1000		

Технология приготовления:
Свежую очищенную промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с растопленным жиром и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180—200 °С. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также неохлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша.
Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3—5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

№ рец.1040(1) Сбрец 2010

Вареники с картофелем и грибами

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Тесто для вареников	82	82	1230	2870
2	Фарш картофельный с гриб	-	103	1545	3605
3	Масса сырого вареника	-	185	2775	6475
4	Масса вареного вареника	-	200	3000	7000
5	Сметана	20	20	300	700
	Выход		225		

Технология приготовления:
Вареники формуют так же, как и пельмени, но более крупных размеров. Вареники опускают в кипящую подсоленную волу и варят при слабом кипении 5-7 мин. При отпуске вареники поливают маслом или сметаной.

Вес готового блюда: 1/225

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

№ рец.1085(1) Сбрец 2010

Фарш картофельный с грибами

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто		
1	Картофель (с 1.09 по 31.10)	1017	740		
2	(с 1.11 по 31.12)	1057	740		
3	(с 1.01 по 1.03)	1138	740		
4	(с 1.03 по 1.09)	1233	740		
5	Лук репчатый	214	90		
6	Грибы сушеные	90	180		
7	Масло растительное	30	30		
8	Соль	10	10		
	Выход		1000		

Технология приготовления:
Очищенный картофель варят, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают, смешивают с пассированным до готовности луком или вареными нарезанными грибами и луком.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 72

№ рец.660(1) Сбрец 2010

Вареники с грибами

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Тесто для вареников	82	82	1230	2870
2	Фарш грибной №1092	-	103	1545	3605
3	Масса сырых вареников	-	185	2775	6475
4	Масса вареных вареников	-	200	3000	7000
5	Сметана	20	20	300	700
	Выход		225		

Технология приготовления:
Вареники формуют так же, как и пельмени, но более крупных размеров. Вареники опускают в кипящую подсоленную волу и варят при слабом кипении 5-7 мин. При отпуске вареники поливают маслом или сметаной.

Вес готового блюда: 1/225

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

ОрганизацияИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

№ рец.660(1) Сбрец 2010

Фарш грибной

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто		
1	Грибы сушеные	410	410		
2	Масса варен.гриб	-	820		
3	Масло растительное	50	50		
4	Лук репчатый	100	84		
5	Масса пасирован.лука	-	42		
6	Мука пшеничная	10	10		
7	Перец черн молотый	0,2	0,2		
8	Соль	20	20		
	Выход		1000		

Технология приготовления:
Сушеные белые грибы тщательно промывают, а затем отваривают. Полученный отвар процеживают и используют для приготовления белого соуса. Вареные грибы моют, обсушивают, пропускают через мясорубку.

Измельченные грибы слегка поджаривают, добавляют пассерованный лук, перец, соль, соус и все тщательно перемешивают.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 74

№ рец.1(441) Сбрец 2010

Блины фаршированные

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Блинчики №1043	-	185	2775	6475
2	Фарш №1079,1096,1097	-	93	1395	3255
3	Масса п/ф	-	278	4170	9730
4	Маргарин столовый	12	12	180	420
5	Масса жарен блин с фарш	-	250	3750	8750
6	Масло сливочное	10	10	150	350
	Выход		260		

Технология приготовления:
На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых жиром сковородах до образования ремённых корочек. И ставят в жарочный шкаф на 5-6 мин.

Вес готового блюда: 1/260

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

№ рец.1079(1) Сбрец 2010

Фарш ливерный

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Легкие	800	736		
2	Сердце	321	273		
3	Печень говяжья	281	233		
4	Маргарин столовый	80	80		
5	Лук репчатый	100	84		
6	Масса пасировн.лука	-	42		
7	Мука пшеничная	10	10		
8	Перец черный молотый	0,5	0,5		
9	Соль	10	10		
	Выход		1000		

Технология приготовления:
Субпродукты промывают и нарезают на куски. Сердце нарезают на две—четыре части и тщательно промывают до полного удаления сгустков крови.
Подготовленные сердце и легкие отваривают в подсоленной воде, а печень жарят. Субпродукты пропускают через мясорубку, кладут слоем не более 2—3 см на предварительно разогретые противни с маргарином и обжаривают при помешивании.
В эту массу добавляют пассерованный репчатый лук, белый соус, соль, перец и перемешивают.
Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

№ рец.1043(1) Сбрец 2010

Блинчики п/ф
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто		
1	Мука пшеничная	416	416		
2	Молоко	1040	1040		
3	Яйца	2 1/13	83		
4	Сахар	25	25		
5	Соль	8	8		
6	Масса теста	-	1538		
7	Масло растительное	16	16		
	Выход		1000		

Технология приготовления:
Яйца, соль, сахар-песок размешивают миксером, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают муку пшеничную, взбивают миксером до получения однородной массы (консистенции как на оладьи), постепенно добавляют оставшееся молоко, подсолнечное масло, продолжают взбивать на малых оборотах миксера. Затем тесто процеживают. Оставляют на 30 минут для созревания и набухания клейковины.
Затем выпекают тонкие блинчики на сковородах диаметром 24-26 см. Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности сковороды, обжаривают с одной стороны, после чего блинчики переворачивают, обжаривают с другой стороны до золотистого цвета. Снимают со сковороды, охлаждают.
Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

№ рец.660(1) Сбрец 2010

Фарш твороженный

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто		
1	Творог	909	900		
2	Яйцо	9/10 шт	36		
3	Схар	90	90		
	Выход		1000		

Технология приготовления:
Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, сахар, и все тщательно перемешивают.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 78

№ рец.1097(1) Сбрец 2010

Фарш яблочный

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто		
1	Яблоки свежие	1150	1012		
2	Сахар	300	300		
	Выход		1000		

Технология приготовления:
Свежие яблоки промывают, удаляют семенное гнездо, поврежденные части и нарезают ломтиками. Нарезанные яблоки пересыпают сахаром, добавляют воду (20—30 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой. Яблоки можно очищать от кожицы, соответственно увеличив массу брутто.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 79

№ рец.660(1) Сбрец 2010

Пирожки из сдобного теста

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
				Нетто	
		100шт	15шт		
1	Мука в/с	3600	540		
2	Мука на подпыл	144	22		
3	Сахар	100	15		
4	Маргарин	400	60		
5	Яйцо	500	75		
6	Соль	40	6		
7	Сода пищевая	50	7		
8	Кислота лимонная	50	7		
9	Вода	1300	195		
	Масса теста	5800	870		
10	Фарш №1079.1092.1098, 1091, 1097.	2500	375		
11	Жир для смазки листов	25	4		
12	Яйцо для смазки пирожков	150	22		
	Выход	75	75		

Технология приготовления:
Маргарин разминают во выбивальной машине до получения однородной пластичной массы. Лимонную кислоту, соль и сахар растворяют в воде, соединяют с яйцом, хорошо перемешивают и небольшими порциями, при помешивании, вводят в маргарин, затем добавляют муку, смешанную с содой, и быстро замешивают тесто. Из теста раскатываем пласт толщиной 3-5 мм и круглой выемкой вырезаем лепешки массой 58г. На середину выкладываем фарш (25), соединяем края лепешки и защипываем. Пирожки укладываем на смазанный жиром противень, сверху смазываем яйцом. Выпекают при температуре 220-240 в течении 10-12 мин.
Вес готового блюда: 1/75

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 80

№ рец.1091(1) Сбрец 2010

Фарш из зеленого лука с яйцом

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто		
1	Лук зеленый	1031	825		
2	Маргарин столовый	70	70		
3	Яйцо	3шт	120		
4	Петрушка зелен	20	15		
5	Соль	120	12		
	Выход		1000		

Технология приготовления:
Зеленый лук очищают, промывают, обсушивают, мелко режут, соединяют с рубленными яйцами, растопленным маргарином, солью, мелко нарезанной зеленью и перемешивают.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81

№ рец.1098(1) Сбрец 2010

Фарш вишневый
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто		
1	Вишня	1550	1240		
2	Сахар	150	150		
	Выход		1000		

Технология приготовления:
1-й вариант. У вишни удаляют плодоножки и косточки, промывают, пересыпают сахаром и оставляют на 3—4 часа в прохладном месте. Выделившийся сок отделяют, а мякоть используют как фарш.

2-й вариант. У вишни удаляют плодоножки и косточки. Мякоть вишни посыпают сахаром и прогревают до температуры 30— 40 °С. Затем при непрерывном помешивании вводят манную крупу и прогревают фарш не более 30 мин при температуре 90—95 °С.

Перед употреблением охлаждают.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

№ рец.1125(1) Сбрец 2010

Пампушки с чеснок
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто		
1	Мука пшеничная	80	80	1200	2800
2	Вода	32	32	480	1120
3	Сахар	5	5	75	175
4	Дрожжи	2,5	2,5	37,6	87,5
5	Масло растительное	2	2	30	70
6	Соус				
7	Чеснок	6	5	75	175
8	Масло растительное	5	5	75	175
9	Соль	1	1	15	35
10	Вода	20	20	300	700
	Выход		115		

Технология приготовления:
Из дрожжевого теста формуют шарики массой 30 г, укладывают их на смазанный маслом противень и оставляют для расстойки. Затем изделия смазывают яйцом и выпекают 7—8 мин.

При подаче пампушки поливают соусом. Для его приготовления чеснок растирают с солью, соединяют с растительным маслом и холодной кипяченой водой.

Вес готового блюда: 1/115

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83

№ рец 695 (2) Сбрец 2011 Васюкова А.Т

Картофель жареный из вареного

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья					
		На 1 порцию (г)				На 50 порций (г)	
		Брутто		Нетто		Нетто	Нетто
1	Картофель ломтиками	1656	248,4	1205	180,7	8694	6326
2	Масло растительное	96	14,4	96	14,4	504	504
3							
4	**Выход**			**1000/150**			
5							

Технология приготовления:

Картофель, сваренный в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают ломтиками, солят, кладут на сковороду с разогретым жиром и жарят, периодически встряхивая. Жарить картофель можно и на растительном масле. При отпуске картофель поливают растопленным маргарином или сметаной, можно подавать с зеленым луком по 5-10гр на порцию

Вес готового блюда: 1000/150

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

ОрганизацияИП Ростовцева А.С.

Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

№ рец. 499 (1) Сбрец 2011 Васюкова А.Т

Рыба жаренная в тесте

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		На 50 порций (г)	
		Брутто	Нетто	Нетто	Нетто
1	Судак	192	92	9600	4600
2	Кислота лимонная	0,5	0,5	2,5	2,5
3	Масло растительное	3	3	150	150
4	Петрушка (зелень)	4	3	200	150
5	Мука пшеничная	40	40	2000	2000
6	Молоко	40	40	2000	2000
7	Масло растительное	2	2	100	100
8	Яйца	1	40	50	2000
9	Кулинарный жир	20	20	1000	1000
10	Масса теста	-	120	-	6000
11	Масса рыба в тесте жареная	-	200	-	10000
12	Соус №822	-	50	-	2500
13	Лимон	8	7	400	350
	Выход		257		

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей или порционные куски без кожи и хрящей нарезают на кусочки толщиной 5-6 см. затем рыбу маринуют 20-30 мин в растительном масле, смешанным с кислотой лимонной, солью, перцем черным молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки. Просеянную муку разводят теплым молоком или водой (20-30С) размешивают, чтобы не было комков, добавляют немного растительного масла, желтки яиц, соль и оставляют 10-15 мин. Перед жареньем в тесто вводят взбитые белки и размешивают. Подготовленную рыбу при помощи поварской иглы погружают в тесто и жарят в жире (фритюре) нагретом до 180-190С

Вес готового блюда:1/275

Директор_____

Калькулятор_____

Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85

№ рец.660(1) Сбрец 2010

Чай черный
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Нетто	Нетто	15	35
1	Чай в/с	40	8	120	280
2	Вода	1100	200	3300	7700
	Выход	1000	200		

Технология приготовления:
Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком

Вес готового блюда: 1/1000 /200

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 86

№ рец.660(1) Сбрец 2010

Чай с молоком и сахаром

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Чай заварка	-	50	750	1750
2	Сахар	-	22,5	333	787
3	Молоко	-	50	750	1750
4	Вода	-	100	1500	3500
	Выход		150/50/22,5		

Технология приготовления:
Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Молоко и сахар подают отдельно в сахарнице и молочнике.

Вес готового блюда: 1/150

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87

№ рец.660(1) Сбрец 2010

Кофе по восточному

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Кофе натуральное	-	10	150	350
2	Сахар песок	-	15	225	525
3	Вода	-	105	1575	3675
	Выход		100		

Технология приготовления:
Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в турку, добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. Отдельно подают холодную кипяченую воду.

Вес готового блюда: 1/100

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

№ рец.959(1) Сбрец 2010

Какао с молоком
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Нетто	Нетто	15	35
1	Какао-порошок	35	7	105	245
2	Молоко	900	180	2700	6300
3	Вода	140	28	420	980
4	Сахар песок	150	30	450	1050
	Выход	1000	200		

Технология приготовления:
Какао- порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количества кипятка(100мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, и остальной кипяток и доводят до кипения.

Вес готового блюда: 1/200

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 89

№ рец.868(1) Сбрец 2010

Компот из сухофруктов

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья				
		На 1 порцию (г)			Нетто	
		Брутто	Нетто		15	35
1	Яблоки, груши, чернослив, курага, изюм.	125	310	62	930	2170
2	Сахар песок	100	100	20	300	700
3	Кислота лимонная	1	1	0,2	3	7
4	Вода	960	960	192	2880	6720
	Выход		1000	200		

Технология приготовления:
Сухофрукты перебирают, промывают тщательно, сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения и варят до готовности. В конце варки добавляют сахар, лимон. Груши сушеные, в зависимости от величины и вида, варят в течение 1 – 2 часов, яблоки – 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин.

Готовый компот охлаждают (при подаче в охлажденном виде). Процеживают.

Отпускают компот в горячем или охлажденном виде.

Температура подачи: от 60 до 65°С или не ниже 15°С

Вес готового блюда: 1/200

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

№ рец.1009(1) Сбрец 2010

Напиток клюквенный

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья					
		На 1 порцию (г)				Нетто	
		Брутто		Нетто		15	35
1	Клюква	132	125	26	25	375	875
2	Вода	-	1015	-	203	3045	7105
3	Сахар	-	120	-	24	360	840
	Выход	1000		200			

Технология приготовления:
Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5—8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Вес готового блюд: 1/200

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91

№ рец.660(1) Сбрец 2010

Напиток яблочный
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья					
		На 1 порцию (г)				Нетто	
		Брутто		Нетто		15	35
1	Яблоки	142	125	28	25	375	875
2	Сахар	-	120	-	24	360	840
3	Вода песок	-	1040	-	208	3120	7280
	Выход	1000		200			

Технология приготовления:
Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10—15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Вес готового блюда: 1/200

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

№ рец. (1) 1061Сб рец 2010

Напиток Петровский

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья					
		На 1 порцию (г)				Нетто	
		Брутто		Нетто		15	35
1	Квас хлебный	-	985	-	197	2955	6895
2	Мед	-	25	-	5	75	175
3	Хрен корень	39	25	8	5	75	175
	Выход	1000		200			

Технология приготовления:
В небольшое количество кваса добавляют мед, размешивают до полного растворения, соединяют с оставшимся квасом, кладут нарезанный тонкими ломтиками хрен, плотно закрывают и оставляют на 2-4 ч в охлаждаемом помещении. Затем процеживают. Подают с кусочками пищевого льда.

Вес готового блюда: 1/200

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 93

№ рец.1042(1) Сбрец 2010

Блины с соусами
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Мука пшеничная	66	66	990	2310
2	Яйцо	¼	10	150	350
3	Сахар песок	4	4	60	140
4	Маргарин столовый	5	5	75	175
5	Молоко пастеризованное	110	110	1650	3850
6	Дрожжи сухие	4	4	60	140
7	Соль	1,5	1,5	22,5	52,5
8	Масса теста	-	195	2925	6825
9	Масло растительное	4	4	60	140
10	Масса готов блинов	-	150	2250	5250
11	Соус № 839,841	20	20	300	700
	Выход		170		

Технология приготовления:
Смешать сахар, соль, яйца, сметану, добавить 2/3 части молока. Муку просеять, добавить в тесто, перемешать до получения однородной массы. Растереть до полного исчезновения комочков муки, добавить остальное молоко и масло растительное. Дать постоять тесту 20 мин. Вскипятить молоко, и влить в тесто крутой кипяток (50 гр) .Перемешать.

Вес готового блюда: 1/170

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 94

№ рец.839(1) Сбрец 2010

Соус черносмородиновый

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья				
		На 1 порцию (г)			Нетто	
		Брутто	Нетто		15	35
1	Смородина	367	360	7	105	245
2	Сахар песок	700	700	140	2100	4900
	Выход	-	1000	20		

Технология приготовления:
По первому варианту подготовленные ягоды протирают, добавляют сахар. Полученную массу тщательно перемешивают, раскладывают в чисто вымытые сухие банки и хранят в охлажденном помещении. По второму варианту ягоды протирают, вводят в горячий раствор сахара, доводят до кипения и охлаждают.
Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

№ рец.841(1) Сбрец 2010

Соус клюквенный

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья				
		На 1 порцию (г)			Нетто	
		Брутто	Нетто		15	35
1	Клюква	168	160	3	45	105
2	Сахар песок	160	160	3	45	105
3	Крахмал картофельный	30	30	0,6	9	21
4	Вода	800	800	16	240	560
			1000	20		
	Вход					

Технология приготовления:
Клюкву перебирают , промывают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 минут, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченной водой или охлажденным ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения.

После этого в него вливают ранее отжатый сок.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

№ рец.854(1) Сбрец 2010

Малина со сливками

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Малина	147	125	1875	4375
2	Сливки	125	125	1875	4375
3	Сахар песок	25	25	375	875
5	Выход		275		

Технология приготовления:
Подготовленную малину кладут в вазочки или креманки.

Сливки взбитые, или сахар, или рафинадную пудру подают на розетке.

Вес готового блюда: 1/275

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 97

№ рец. 463(1) Сбрец 2010

Сырники из творога

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Творог	136	135	2025	4725
2	Мука пшеничная	20	20	300	700
3	Яйца	1/8 шт	5	75	175
4	Сахар песок	15	15	225	525
5	Масса п/ф	-	170	2550	5950
6	Маргарин столовый	5	5	75	175
7	Масса готовых сырников	-	150	2250	5250
8	Сахар	10	10	150	350
9	Сметана	20	20	300	700
	Выход		180		

Технология приготовления:
В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 грамма на порцию, предварительно растворив его в горячей воде. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 минут.

Подают по 3 штуки со сметаной.

Вес готового блюда: 1/180

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

№ рец.1125(1) Сбрец 2010

Яблоки в слойке
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Яблоки	100	70	1050	2450
2	Сахар песок	15	15	225	525
3	Тесто слоеное№151	-	55	825	1925
4	Яйцо	1/10	4	60	140
5	Масса запеченных яблок	-			
6	Запечённые в слойке	-	130	1950	4550
7	Пудра рафинадная	5	5	75	175
	Выход		135		

Технология приготовления:
Тесто слоеное раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, разрезают на куски квадратной формы такого размера, чтобы в каждый из них можно было завернуть яблоко.

Подготовленные яблоки (с удаленным семенным гнездом и очищенные от кожицы) кладут на тесто, заполняют образовавшееся углубление сахаром, завертывают в тесто конвертом, смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу. При подаче посыпают рафинадной пудрой

Вес готового блюда: 1/135

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

№ рец.1125(1) Сбрец 2010

Тесто слоеное

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто		
1	Мука пшеничная	-	531		
2	На подпыл	-	27		
3	На подготовку жиров	-	22		
4	Маргарин	-	217		
5	Яйцо	-	34		
6	Соль	-	10		
7	Кислота лимонная	-	1		
8	Вода	-	227		
	Выход		1000		

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают холодную воду, раствор кислоты лимонной, добавляют меланж, соль, муку и замешивают тесто в течение 15—20 мин до получения однородной массы.

Замешанное тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, и оставляют на 20—30 мин для набухания белков.

Подготовка маргарина. Параллельно с замесом теста производится подготовка маргарина. Для этого маргарин нарезают на небольшие куски, кладут в тестомесильную машину, всыпают муку (10 % от массы маргарина) и перемешивают. Затем массу выкладывают на стол, придают форму прямоугольных плоских кусков (150 х 300 мм) толщиной 20 мм и охлаждают в холодной камере до температуры 12—14 °С.

Слоение теста. Тесто раскатывают в прямоугольные пласты (300 х 600 мм) толщиной в средней его части 20—25 мм, а по краям несколько тоньше — 17—20 мм. На середину этих пластов кладут подготовленные лепешки маргарина массой 2,2 кг, концы теста соединяют сбоку и защипывают их. Подготовленное тесто с маргарином раскатывают на тесторазкаточных машинах, имеющих одну пару вальцов, расстояние между которыми можно менять в пределах 1—50 мм. Вначале между вальцами устанавливают большой зазор, около 20 мм. Пласты теста прокатывают через вальцы, затем расстояние между вальцами уменьшают. Тесто складывают в четыре слоя, вновь прокатывают, снова складывают в четыре слоя и помещают в холодильную камеру на 30—40 мин. После охлаждения тесто раскатывают, складывают в четыре слоя и снова охлаждают. Операцию по раскатке, складыванию теста в четыре слоя и охлаждение повторяют еще один раз. Затем тесто прокатывают дважды при расстоянии между вальцами 10 и 6 мм. Готовое тесто имеет 256 слоев

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____

Калькулятор_____

Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100

№ рец. 926 (1) Сбрец 2010

Шарлотка с яблоками

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто		
1	Яблоки	500	350		
2	Хлеб пшеничный	325	325		
3	Молоко	150	150		
4	Яйцо	1 ¼	50		
5	Сахар песок	100	100		
6	Карица	1	1		
7	Масло сливочное	50	50		
8	Масса готовой шарлотки	-	850		
9	Соус №838	-	150		
	Выход		1000		

Технология приготовления:

Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром. С хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки нарезают мелкими кубиками и подсушивают.

Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем ими обкладывают (смоченной стороной вниз) дно и стенки смазанной жиром формы, в которой должна выпекаться шарлотка.

Подсушенные кусочки хлеба перемешивают с яблоками и корицей, заполняют этой смесью форму, сверху покрывают ломтиками хлеба и запекают в жарочном шкафу.

Готовую шарлотку с яблоками выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку. При отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым (30 г на порцию в 170 г) или соус можно подать отдельно.

Вес готового блюда: 1/170

Директор_____

Калькулятор_____

Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101

№ рец.838(1) Сбрец 2010

Соус абрикосовый

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья				
		На 1 порцию (г)			Нетто	
		Брутто	Нетто		15	35
1	Курага	110	110	16,5	247,5	577,5
2	Вода	400	400	60	900	2100
3	Сахар песок	600	600	90	1350	3150
	Выход		1000	150		

Технология приготовления:
Свежие абрикосы погружают на 30-40 секунд в кипяток, снимают с них кожицу, разрезают на 4 части, удаляют косточку , засыпают сахаром, выдерживают 2-3 часа и кипятят 5-8 минут.

Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа.

Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения.

Готовый соус охлаждают

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

№ рец.928(1) Сбрец 2010

Корзиночка с ягодами

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Корзиночка№927	-	45	675	1575
2	Земляника	59	50	750	1750
3	Соус	-	30	450	1050
	Выход		125		

Технология приготовления:
Подготовленные ягоды кладут в корзиночки и перед отпуском поливают соусом земляничным

Вес готового блюда: 1/125

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

№ рец.837(1) Сбрец 2010

Соус земляничный

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья				
		На 1 порцию (г)			Нетто	
		Брутто	Нетто		15	35
1	Земляника	600	510	15	225	525
2	Сахар песок	600	600	18	270	630
	Выход		1000	30		

Технология приготовления:
Землянику перебирают, удаляют подножку, промывают, пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 2-3 ч для выделения сока. Затем варят 15-20 мин. Готовый соус охлаждают.

Вес готового блюда: 1/1000

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

№ рец.927(1) Сбрец 2010

Корзиночки
наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Мука в/с	25	25	375	875
2	Маргарин столовый	15	15	225	525
3	Сахар песок	10	10	150	350
4	Яйцо	1/10	4	60	140
5	Соль	0,1	0,1	1,5	3,5
6	Масса корзиночек	-	45	675	1575
	Выход		45		

Технология приготовления:
Маргарин, сахар, яйца, соль перемешивают до однородной массы, затем добавляют муку и перемешивание продолжают еще 2—3 мин. Температура теста 19—22 °С. Тесто раскатывают до толщины 7—8 мм и вырезают из него выемкой кружки; кружки теста кладут в формочки так, чтобы тесто плотно прилегало ко дну и стенкам, и выпекают на листах. Выпечка теста производится при температуре 240—260 °С в течение 12—14 мин.
Вес готового блюда: 1/45

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105

№ рец.939(1) Сбрец 2010

Мороженое Айсберг

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Пломбир	150	150	2250	5250
2	Молоко	50	50	750	1750
	Земляника свежая	88	75	1320	2625
	Выход		275		

Технология приготовления:
В креманку кладут шарик пломбира и наливают молоко охлажденное так что бы оно не попало на мороженое, вокруг кладут землянику.

Вес готового блюда: 1/275

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

№ рец.847(1) Сбрец 2010

Фруктовое ассорти

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	15	35
1	Груши	56	50	750	1750
2	Персики	56	50	750	1750
3	Бананы	83	50	750	1750
4	Виноград	52	50	750	1750
	Выход		200		

Технология приготовления:
Подготовленные плоды и ягоды подают на десертной тарелке или в вазочке.
Вес готового блюда: 1/200

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

ОрганизацияИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 107

№ рец. 484 (1) Сбрец 2010

Щука фаршированная

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	5	8
1	Щука	198	91	455	728
2	Хлеб пшеничный	17	17	85	136
3	Молоко пастеризованное	20	20	100	160
4	Лук репчатый	48	40/20	200/100	320/160
5	Маргарин столовый	8	8	40	64
6	Яйцо	1/10шт	4	20	32
7	Чеснок	1	0,8	4	6,4
8	Масса п/ф	-	156	780	1248
9	Масса припущен рыбы	-	125	625	1000
	Выход		125		

Технология приготовления:

Щуку очищают от чешуи, потрошат, отделяют голову и промывают. Затем изнутри тушки надрезают реберные кости и отделяют их вместе с хребтовой костью, не прорезая кожи. После этого срезают мякоть, оставляя ее на коже слоем 0,5-1 см. Срезанную мякоть используют для приготовления фарша .Для фарша: мякоть рыбы, пассерованный лук, чеснок, размоченный в воде или молоке пшеничный хлеб (из муки не ниже I сорта), пропускают через мясорубку, добавляют размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и все тщательно перемешивают. Тушку наполняют фаршем, придают ей форму целой рыбы и припускают в течение 15-20 мин с добавлением специй и лаврового листа за 5-10 мин до готовности. Щуку для фаршированные можно обработать и другим способом. Ее очищают от чешуи, промывают, надрезают кожу вокруг головы и осторожно, чтобы не порвать, снимают ее целиком по направлению от головы к хвосту. Позвоночник надламывают так, чтобы хвостовой плавник остался при снятой коже. Таким образом получают кожу с хвостом и мякоть рыбы с костями и головой. После этого удаляют голову, разрезают брюшко, удаляют внутренности и отделяют мякоть от реберных костей и позвоночника. Мякоть используют для фарша. Снятую с рыбы кожу заполняют фаршем и придают изделию форму целой рыбы. Отверстие, через которое фаршировалась рыба, завязывают или зашивают. Рыбу подают целиком или нарезают на порции.

Вес готового блюда: 1/125

Директор_____

Калькулятор_____

Зав. производством_____

Организация ИП Ростовцева А.С.
Предприятие Кафе «Москвичка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108

№ рец. 652 (1) Сбрец 2010

Гусь фаршированный

наименование блюд

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	5	8
1	Гусь	326	215	1075	1720
2	Маргарин столовый	6	6	30	48
3	Яблоки	250	175	875	1400
4	Сахар песок	5	5	25	40
5	Масса фарша	-	150	750	1200
6	Масса жарен изделия	-	275	1375	2200
7	Масло сливочное	10	10	50	80
	Выход		285		

Технология приготовления:
Обработанную тушку гуся или утки фаршируют картофелем, или черносливом, или яблоками и жарят в жарочном шкафу 45-60 минут. для начинки натирают клубни картофеля среднего размера или обтачивают их и слегка обжаривают, яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают дольками и посыпают сахаром, предварительно замоченный чернослив с удаленной косточкой посыпают сахаром.
При отпуске фаршированную птицу рубят на порции, укладывают на блюдо вместе с начинкой и поливают соком, выделившемся при жаренье, и растопленным сливочным маслом.

Вес готового блюда: 1/285

Директор_____
Калькулятор_____
Зав. производством_____

1.2.3 Расчет суммы торговой наценки

На предприятия общественного питания сырье поступает из различных источников. В большинстве случаев покупная цена этого сырья состоит из розничной цены за вычетом торговой скидки. Эта скидка не покрывает всех расходов предприятия общественного питания, связанных с приготовлением пищи, продажей продукции и обслуживанием покупателей. Поэтому при определении цен на реализуемые изделия в нее включается дополнительная торговая наценка предприятий общественного питания.

Сумма торговой наценки представляет собой разницу между продажной стоимостью и ценой приобретения товара. Продажная цена - это рыночная стоимость, по которой предприятие продаёт товар своим клиентам. Данное правило работает не только в отношении перепродаваемых товаров, но и продуктов, используемых для приготовления блюд, то есть отпускаемых на производство. Продукты можно учитывать по продажным ценам только в том случае, если стоимость готового изделия получается в результате калькуляции. Если же конечная стоимость устанавливается приказом руководителя, продукты по продажным ценам не учитываются.

Размеры торговых наценок могут дифференцироваться в зависимости от вида продукции, зависят от объема, условий оказания услуг, времени реализации и потребительского спроса.Расчёт каждого вида сырья ведётся с учётом размера торговой наценки, принятого на предприятии. В накладной указывается весь набор продуктов, необходимых для выполнения заказа. Так же указывается единица измерения каждого вида сырья. Единая торговая наценка общественного питания должна быть выше торговой надбавки розничной торговли, так как помимо расходов, связанных с реализацией товаров, добавлены расходы, связанные с производством и организацией потребления продукции.

В кафе «Москвичка» торговая наценка составляет 220%.

Организация ИП Ростовцева

Предприятие Кафе «Масквичка»

Накладная № 1
«19» июня 2020 г.

От кого: Устинова А. А
Кому: Ростовцева А. С

№ п/п	Наименование продуктов	Единица измерения	Кол-во	Цена	Сумма	Цена за 1 кг.
1	Хлеб пшеничный	1/500		22-00		44-00
2	Икра зернистая	1/130		315-00	1008-00	7753-85
3	Яйцо	1/40		6-50	20-80	520-00
4	Перец черный молотый	1/50		48-00	153-60	3072-00
5	Лимон	1/215		25-00	80-00	372-10
6	Огурцы свежие	Кг		90-00	288-00	288-00
7	Масло сливочное	Кг		150-00	480-00	480-00
8	Мука пшеничная	Кг		22-00	70-40	70-40
9	Уксус 3%	1/180		36-00	115-20	640-00
10	Соль	Кг		14-00	44-80	44-80
11	Семга соленая	Кг		570-00	1824-00	1824-00
12	Севрюга с/м	Кг		912-00	2918-40	2918-40
13	Килька	1/240		23-00	73-60	306-67
14	Огурцы соленые	1/680		70-00	224-00	329-41
15	Помидоры свежие	Кг		105-00	336-00	336-00
16	Морковь	Кг		34-00	108-80	108-80
17	Зеленый горошек консер	1/400		35-00	112-00	280-00
18	Лук репчатый	Кг		24-00	76-80	76-80
19	Лавровый лист	1/50		43-00	137-60	2752-00
20	Масло растительное	Литр		68-00	217-60	217-60
21	Сахар-песок	Кг		30-00	96-00	96-00
22	Петрушка корень	1/350		35-00	112-00	320-00
23	Томат пюре 30%	1/470		64-00	204-80	435-74
24	Говядина с/м	Кг		240-00	768-00	768-00
25	Язык говяжий с/м	Кг		390-00	1248-00	1248-00
26	Маргарин столовый	1/250		25-00	80-00	320-00
27	Салат зеленый	1/100		20-00	64-00	640-00
28	Майонез	1/500		77-00	246-40	492-80
29	Соус Южный	1/200		23-00	73-60	368-00
30	Картофель	Кг		21-00	67-20	67-20
31	Жир кулинарный	Кг		110-00	352-00	352-00
32	Молоко цельное	Литр		41-00	131-20	131-20
33	Сметана	1/250		35-00	112-00	448-00
34	Петрушка (зелень)	Кг		150-00	480-00	480-00
35	Уксус 9%	1/500		35-00	112-00	224-00
36	Корнишоны	1/500		60-00	192-00	384-00
37	Свинина	Кг		250-00	800-00	800-00
38	Кролик	Кг		400-00	1280-00	1280-00
39	Макароны (вермишель)	Кг		35-00	112-00	112-00
40	Курица	Кг		125-00	400-00	400-00

41	Лук зеленый	Кг		100-00	320-00	320-00
42	Капуста цветная	Кг		86-00	275-20	275-20
43	Кабачки	Кг		94-00	300-80	300-80
44	Свинина с/м	Кг		280-00	896-00	896-00
45	Репа	Кг		117-00	374-40	374-40
46	Краб	Кг		1600-00	5120-00	5120-00
47	Сельдерей корень	Кг		540-00	1728-00	1728-00

1.2.4 Расчет продажной стоимости блюд

В общественном питании продажная цена изделия исчисляется с помощью калькуляции. Калькулирование продажной цены происходит на основании нормативов, установленных Сборником рецептур. В них указаны расход сырья, выход полуфабриката и готовых блюд, приводиться технология их приготовления. Продажные цены рассчитываться в калькуляционной карточке отдельно на каждое блюдо или изделие. Если в сырьевом наборе изменились компоненты, цены на сырье и продукты, кондиции сырья, сезон (для овощей), то рассчитывается новая продажная цена в следующей новой графе калькуляционной карточке с указанием в заголовке даты произведенных изменений. Правильность вычисления цены блюда или изделия подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководителем предприятия.

На предприятия общественного питания сырье поступает из различных источников, как правило, по розничным ценам за вычетом торговой скидки, которая не покрывает всех расходов предприятия общественного питания, связанных с приготовление пищи, продажей и обслуживанием посетителей. Поэтом при определении цен на реализуемые изделия в нее включаются дополнительная наценка общественного питания. Следует помнить об уплате налога на добавленную стоимость. Организации общественного питания, при реализации продукции собственного производства, а также покупных товаров, исчисляют налог по средней расчетной ставке с суммы дохода, полученного в виде торговых надбавок и наценок, которых применяться к ценам приобретения с налогом. При этом средняя расчетная ставка определяется в обычном порядке (как отношение общей суммы налога на поступившие за отчетный период товары к их стоимости, исходя из цен поставщиков, включая сумму налога; в этих случаях организации должны вести аналитический учет по поступившим товарам). Покупные товары в буфетах реализуются по розничным ценам (покупная цена с учетом наценки).

2 ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 Методическая разработка лабораторно практического занятия по теме «Технология приготовления блюда«Рулет с луком и яйцом»

Методическая разработка — это пособие, раскрывающее формы, средства, методы обучения, элементы современных педагогических технологий или сами технологии обучения и воспитания применительно к конкретной теме урока, теме учебной программы, преподаванию курса в целом. Методическая разработка может быть как индивидуальной, так и коллективной работой. Она направленана профессионально-педагогическое совершенствование преподавателя или мастера производственного обучения или качества подготовки по учебным специальностям.

Лабораторно-практические занятие — это организованная педагогом практическая деятельность учащихся, осуществляемая на основе специально разработанных заданий в условиях лаборатории.

Лабораторно-практическое занятие включает в себя три последовательных этапа: вводную часть (во время которой преподаватель формулирует цель работы, дает задания, инструктирует о ходе работы); самостоятельную работу (в которую входит выполнение заданий, составление отчета о проделанной работе); заключительную часть (которую составляют анализ ошибок, подведение итогов и оценивание результатов работы).

Лабораторно-практические занятия — формы организации обучения, на которых обучающиеся по заданию и под руководством преподавателя выполняют лабораторные, практические работы

Лабораторно-практические занятия делятся на виды: фронтальные лабораторные работы (посвящаются конкретной теме, деятельность учащихся поэтапно планируется педагогом) и практикумы (имеют повторительно-обобщающий характер, используются по окончании изучения раздела, предполагают значительную самостоятельность учащихся во время работы).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ЛАБОРАТОРНО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ

Специальность: 44.02.06 «Профессиональное обучение»
(Технология продукции общественного питания»
ПМ. 04 Участие в организации технологического процесса

Раздел программы: Организация технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции.

Тема программы: Приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Тема урока: Технология приготовления блюда «рулет с луком и яйцом»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1 Историческая справка

2 Оборудование и инвентарь, применяемый при приготовлении блюда «Рулет с луком и яйцом»

3 Технология приготовления блюда «Рулет с луком и яйцом»

4 Разработка учебно-методической документации

4.1 Разработка инструкционной карты

4.2 Разработка технологических карт

4.3 Разработка инструкционно - технологической карты

5 Разработка лабораторно-практического задания

6 Терминологический словарь

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность. Повар ежедневно приготовляет из мяса всевозможные горячие и холодные блюда, закуски и соусы, поэтому он обязан хорошо знать этот важнейший пищевой продукт и правильно оценивать качество мяса по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции.

Мясная рубленная котлетная масса готовится практически из всех видов мяса - от постной говядины до свинины и баранины, от птицы до дичи.

Блюда из фарша встречаются чуть ли не во всех кухнях мира. Преимущество рубленого мяса в том, что он прекрасно сочетается с другими продуктами, в том числе овощами. Из рубленого мяса можно приготовить очень много вкусных блюд. Они обладают превосходным вкусом и нежной структурой.

Для доведения мясной рубленной котлетной массы до состояния кулинарной готовности, которая характеризуется определенными структурно - механическими и органолептическими показателями и безвредностью, применяют различные способы тепловой кулинарной обработки: варка, жарка, тушение.

В данной методической разработке рассмотрено блюдо из рубленой массы. Оно подходит, как и для детского питания, так и взрослым.

Рублеными изделиями из мяса называют дополнительным компонентом блюда. Они идут как дополнение к гарнирам. Они украшают, улучшают его вкус и аромат. Рубленые полуфабрикаты являются дополнением ко многим блюдам. Значение их заключается в том, что они разнообразят вкус блюда, улучшают и разнообразят вид гарниров, повышают калорийность, так как мясо содержит много полноценных белков – 14,5 – 23% - жира от 2 до 37, минеральные вещества – 1,3%, из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа. В мясе имеются витамины А, Д, РР и группы В… Белки, жиры минеральные вещества легко усваиваются организмом человека. Многие полуфабрикаты содержат значительное количество вкусовых веществ,

специй, пряностей, приправы, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения. Таким образом, полуфабрикаты способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи. В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо принимать меры, снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабрикатов (котлетное мясо промывают холодной проточной водой; измельченное мясо и котлетную массу охлаждают, добавляя холодную воду или пищевой лед).Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены: температура в центре для натуральных рубленых изделий должна быть не ниже 85°С, для изделий из котлетной массы – не ниже 90°С. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

1 Историческая справка

Большинство современных мясных рулетов было изобретено в Европе. У



многих рецептов есть французские корни. Рулет из фарша с яйцом - не исключение. Конечно, еще кулинарные книги Древнего Рима упоминали ломтики мяса с начинкой, однако популярность к этому блюду пришла все же в наше время. Изначально, это блюдо было придумано в Европе, французами. Так, слово rouler на французском языке означает свертывать, завертывать. Возникновение рулета имеет очень необычную историю. Раньше во Франции была очень интересная традиция, на Рождество французы выбирали обычное деревянное полено и делали из него «рождественское полено», — обливали его вином и маслом и оставляли во дворе. В канун Рождества «рождественское полено» заносилось в дом и сжигалось в печке. Пепел от полена собирали и хранили в доме до следующего Рождества. Так как считалось, что этот пепел весь год приносил удачу и оберегал дом и их жителей от злых духов. Со временем эта традиция стала в тягость французам, и они нашли замену «рождественскому полену» создав такое блюдо как рулет, который очень напоминал собой это полено. Рулеты можно готовить как на завтрак, так и на ужин, украшать ими праздничный стол. Для этого блюда используется как рубленое мясо, так и цельные куски. Наиболее популярно использование индюшатины, свинины, курятины, говядины. Рулет из фарша с яйцом чаще всего выполняется из смеси фарша свиного и говяжьего. Изделия могут иметь разную форму и размеры. Бывают небольшие рулетики, которые обжариваются в сковороде, и огромные "кирпичи", которые запекаются в духовке. Первые блюда, которые дали жизнь мясным рулетам назывались cфtelette, от французского слова cфtelette - котлета, (cфtele -ребристый, cфte - ребро).

2 Оборудование и инвентарь

Полуфабрикаты из рубленой массы готовят в мясном цехе. Рабочее место для приготовления фарша и полуфабрикатов из него оборудуется с учетом выполнения нескольких технологических операций: приготовление фарша, дозировки его на порции и формовки различных полуфабрикатов. В крупных предприятиях для приготовления фарша устанавливают мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом, в небольших цехах – универсальные приводы со сменными механизмами. В небольших предприятиях используют настольные мясорубки. Устанавливают их на том же столе, где производят обвалку мяса и приготовление полуфабрикатов.







На рабочем месте механизированной формовки котлет устанавливают котлетоформовочную машину, справа от нее – передвижную ванну с готовой котлетной массой, а слева – стол для приемки и укладки на противень полуфабрикатов, а также передвижной стеллаж. Рабочее место для ручной дозировки и формовки изделий из рубленого мяса организуются на обыкновенном или специализированном производственном столе такого же типа, как и для нарезки кусковых полуфабрикатов. Для хранения готовых мясных полуфабрикатов в цеху должны быть предусмотрены холодильные шкафы.







Для приготовления блюд из полуфабрикатов необходимо предусмотреть горячий цех, который должен находиться в непосредственной близости от холодного цеха и раздаточной, так как он связан с ними.

Важен также правильный подбор посуды по объёму и назначению. Посуда должна отвечать следующим требованиям: изготовляться из неокисляющегося металла, иметь ровное дно, гладкие стенки, прочно прикреплённые ручки, маркировку с указанием ёмкости. Для варки необходимо предусмотреть кастрюли различной ёмкости, для пассирования, тушения, припускания – цилиндрические и конусные сотейники, для жарения – жаровни и сковороды. Кроме того, необходима достаточная оснащённость различными черпаками, лопатками, соусными ложками, шумовками, вилками и др. мелким инвентарём.



Для отпуска блюд удобно устанавливать раздаточные стойки с подогревом стола и тепловым шкафом и мармит для соусов. Производственные столы должны быть оснащены стеллажами, полками, встроенными ваннами, может быть предусмотрена передвижная ванна для промывки круп.

3 Технология приготовления «Рулет с луком и яйцом»

Из рубленого мяса, получаемого путем измельчения говядины, свинины, баранины или телятины на мясорубке, приготавливают натуральные рубленые изделия без добавления хлеба.

1 Для приготовления натуральных рубленых изделий нарезанное на куски котлетное мясо соединяют с жиром – сырцом, измельчают на мясорубке, добавляют воду (или молоко), соль, перец, перемешивают, после чего формуют полуфабрикат.

2 Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1 – го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец (иногда репчатый лук) и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешиваем.

3 Сформованные полуфабрикаты сразу направляют на тепловую обработку или помещают в холодильник для охлаждения до + 6°С.

4 Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150 - 160°С, и обжаривают 3 – 5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280°С (5 – 7 мин).

План

лабораторно-практического занятия

Дата: «____ _____»

Группа **ТПОП44.02.06 «Профессиональное обучение» специализация Технология продукции общественного питания**

ПМ.04 **Участие в организации технологического процесса**

Раздел программы: Разработка и внедрение технологических процессов.

Тема программы: Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов

Тема урока: Технология приготовления блюд из рубленого мяса. «Рулет с луком и яйцом»

Тип урока: Урок упражнений в выполнении трудовых приёмов и операций

Цели урока:

Обучающая:

- сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места, ознакомить с инвентарём, инструментами, оборудованием для приготовления блюд из котлетной массы «Рулет с луком и яйцом»

- выработать навыки по приготовлению и подаче блюд из котлетной массы, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени;

- научить обучающихся безопасным приёмам труда при приготовлении блюд из котлетной массы, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.

Развивающая:

- развивать у обучающихся техническое мышление, внимание, рациональные способности, самостоятельность и настойчивость в достижении цели.

Воспитательная:

- воспитывать у обучающихся бережное отношение к инструменту, материалам, аккуратность и внимательность;- воспитывать инициативность и самостоятельность в трудовой деятельности; Продолжительность:360 минут

Материально – дидактическое оснащение

Оборудование: весы настольные электрические, мясорубка BOSCHMFW 1550, электрическая плита «Мечта» модель 29, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли ёмкостью 1-2 л, сковороды, поварские ножи, разделочные доски с маркировкой, «ОС», «МС», лопатки; тарелки мелкие столовые, столовые ножи и ложки.

Сырье: **говядина (котлетное мясо), хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, масло сливочное, яйца, петрушка (зелень), сухари.**

Наглядные пособия: мультимедийная презентация по теме «Технология приготовления блюд из рубленого мяса», выполненная в программе PowerPoint, инструкционная карта «Технология приготовления блюд из рубленого мяса», эталон готового блюда «Рулет с луком и яйцом», раздаточный материал по теме «Технология приготовления блюд из рубленого мяса».

Учебно-производственные работы:

1 Подготовка продуктов и обработка яиц

2 Приготовление котлетной массы

3Приготовление фарша

4 Приготовление рулета

5 Подача блюда «Рулет с луком и яйцом»

Ход урока

I Организационная часть - 5 мин.

- проверить явку обучающихся по журналу;
- осмотреть внешний вид обучающихся, наличие спецодежды;
- проверить готовность обучающихся к уроку.

II Вводный инструктаж - 40 мин.

1 Сообщение темы и цели урока, содержание предстоящей работы.

2 Мотивационный компонент: историческая справка

3 Актуализация опорных знаний и умений обучающихся:

Повторить изученный материал на занятиях теоретического и практического обучения по темам: «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Тепловая обработка пищевых продуктов», “Первичная обработка овощей”, «Первичная обработка мяса».

4 Инструктирование обучающихся по материалу урока:

а) Объяснить и показать, как правильно подготовить продукты и обработать яйца (Инструкционно-технологическая карта на приготовление блюда «Рулет с луком и яйцом»)

Вопросы к обучающимся:

1) Первичная обработка мяса? (Первичная обработка мяса: начинается с размораживания, далее обмывание и обсушивание.)

2) Правила обработки яиц? (Осуществить обработку яиц в отведённом месте в специальных промаркированных ёмкостях в следующей последовательности: тёплым 1-2%-ным раствором кальцинированной соды, 0,5%-ным раствором хлорамина или другими разрешёнными для этих целей моющими дезинфицирующими средствами, после чего ополоснуть холодной проточной водой. Выложить чистые яйца в чистую промаркированную посуду)3) Первичная обработка овощей и зелени?(лук сортируют, срезают шейку, удаляют донце, снимают сухие чешуйки; веточки петрушки отделяют от стеблей и тщательно промывают.)

б) Объяснить и показать, как правильно приготовить котлетную массу. (Инструкционно - технологическая карта на приготовление блюда «Рулет с луком и яйцом»)

Вопросы к обучающимся:

1) Технология приготовления котлетной массы? (Говядину (котлетное мясо) измельчить на мясорубке, добавить хлеб, предварительно замоченный в

молоке и отжатый, хорошо перемешать и вторично пропустить через полученную мясорубку. В массу добавить соль, перец, оставшееся молоко и все тщательно перемешать.)

2)Значение хлеба в котлетной массе? (выполняет роль связывающего и водоудерживающего материала, способствующего размягчению соединительной ткани при тепловой обработке. Для котлетной массы используют чёрствый (двух - трёхдневного хранения) пшеничный хлеб)).

в) Объяснить и показать, как подготовить фарш?

(Инструкционно - технологическая карта на приготовление блюда «Рулет с луком и яйцом»)

Вопросы к обучающимся:

1) Дать определение – что такое припускание? (Это варка в небольшом количестве воды)

2) Подготовка сливочного масла перед использованием в приготовлении? (Если поверхность загрязнена или покрыта плесенью, то масло зачищают).

3) Инструкция по варке яиц «вкрутую»? (вымойте необходимое количество яиц, поместите их в кастрюлю и залейте водой. Она должна покрыть яйца на 3-5 см. Доведите до кипения и добавьте 0,5 ч. ложки соли. Сделайте огонь чуть менее среднего и варите яйца около 9 минут. Снимите с плиты, слейте жидкость и поставьте яйца под холодную струю воды. Очистите сваренные яйца от скорлупы. Продукт готов к употреблению.)

4) Какими свойствами обладает петрушка? (Петрушка обладает множеством полезных свойств. В ней содержится фосфор, калий, селен,

5) витамины группы В, аскорбиновая кислота (витамин С), она богата различными макро-микроэлементами и ферментами, благоприятно воздействующими на наш организм).

г) Объяснить и показать, как правильно приготовить блюдо «Рулет с луком и яйцом» (Инструкционно-технологическая карта на приготовление блюда «Рулет с луком и яйцом»)

Вопросы к обучающимся:

1) Для чего прокалывают рулет перед выпеканием? (чтобы избежать вздутостей и разрывов)

2) Время и температура приготовления рулета с луком и яйцом? (30-40 мин)

3) Технология приготовления рулета? (На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 мин. Готовый рулет нарезают на порции).

д) Правила подачи блюда «Рулет с луком и яйцом» (Инструкционно-технологическая карта на приготовление блюда «Рулет с луком и яйцом»)

1) Перечислите все гарниры, которые можно подать к «Рулету с луком и яйцом»

Проверка усвоения знаний вводного инструктажа:

1) Обратить внимание обучающимся на необходимость проведения самоконтроля и взаимоконтроля, проявление аккуратности в работе.

2) Сообщить критерии оценок, нормы времени, предложить занять рабочие места.

III Основная часть: 300 мин:

Учебно-производственные работы на день:

1 Подготовка продуктов и обработка яиц

2 Приготовление котлетной массы

3 Приготовление фарша

4 Приготовление рулета

5 Подача блюда «Рулет с луком и яйцом»

Целевые обходы мастером:

- Проверить организацию и содержание рабочих мест;

- Проверить правильность выполнения трудовых приёмов и действий при приготовлении блюда «Рулет с луком и яйцом»

- Проверить соблюдение правил техники безопасности;

- Проверить правильность проведения самоконтроля и взаимоконтроля;

В случае необходимости инструктировать обучающихся по выполнению приёмов работ, предупреждению и исправлению ошибок.

Принять и оценить качество выполненных работ, выдать опережающее задание наиболее успевающим обучающимся.

IV Заключительный инструктаж (15 мин)

1 Подвести итоги работы за день всей группы.

2 Провести анализ выполненных работ совместно с обучающимися. Сообщить оценки успеваемости (поурочный балл) и качество работы каждого обучающегося

3 Разбор типичных ошибок (причины их возникновения)

4 Назвать и показать лучшие работы

5 Разъяснить тему и цель следующего урока практического обучения

6 Выдать задание на самостоятельное изучение:

1 Составить технологическую схему приготовления готовых блюд.

2 Изучить технологию приготовления блюд из рубленого мяса.

7 Вариант 1. Зразы из говядины, фаршированные рисом (паровые) №615 Сб. рец., 2011.

8 Вариант 2. Фрикадельки в соусе №620 Сб. рец., 2011.

9 Вариант 3. Оладьи из печени № 622 Сб. рец., 2011.

10 Составить технологические карты на указанные блюда.

Уборка рабочих мест учебной мастерской.

Мастер ПО_____

Терминологический словарь

Рубленые полуфабрикаты – это порционные изделия из фарша, приготовленного из измельчённого котлетного или жилованного мяса и вспомогательных компонентов: пшеничного сортового хлеба, соли, перца, лука, жира, яиц и др.

Калорийность – это количество энергии, которое организм получает из определенного продукта питания.

Бактериальная обсемененность – это количество микроорганизмов, обнаруживаемых в 1 см исследуемого сырья.

Органолептический метод – метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.

Учебно-производственные работы – это работы, которые носят политехнический характер, соответствуют требованиям современного производства, способствуют приобретению обще-трудовым умениям, охватывающие многие виды трудовой деятельности в различных производственных условиях.

Технологический процесс – это упорядоченная последовательность взаимосвязанных действий, выполняющихся с момента возникновения исходных данных до получения требуемого результата.

Рабочее место – это неделимое в организационном отношении звено производственного процесса, обслуживаемое одним или несколькими рабочими, предназначенное для выполнения одной или нескольких производственных операций, оснащённое соответствующим оборудованием и технологической оснасткой.

2.2 РАЗРАБОТКА ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Забайкальский государственный колледж»

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 1

для лабораторно-практического занятия

по ПМ 04Участие в организации технологического процесса

МДК 04.01 «Повар»

Тема: «Блюда из рубленой массы»

Основные цели занятия

1 Выработать практические навыки по организации рабочего места, соблюдению техники безопасности при работе, определению доброкачественности сырья для приготовления блюд из рубленой массы.

2 Научить работе со Сборником рецептур, расчётом сырья, безопасным приёмам труда с соблюдением санитарно-гигиенических норм.

3 Воспитать бережное отношение к оборудованию.

4 Развить эстетический вкус в оформлении блюд.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита ПЭСМ-4ШБ, холодильные камеры, овоскоп, ванны, стеллажи, производственные столы, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: дуршлаг для варки яиц (из проволочной сетки), шумовка, яйцеварка, кастрюля, мелкая столовая тарелка, доска «МС», «ОС», лопатка.

Сырье: говядина (котлетное мясо), хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, масло сливочное, яйца, петрушка (зелень), сухари.

Характеристика блюд из рубленой массы

Рубленными изделиями из мяса называют основным компонентом блюда.

К ним идут как дополнение гарниры. Они украшают, улучшают его вкус и аромат. Значение их заключается в том, что они разнообразят вкус блюда, улучшают и разнообразят вид гарниров, повышают калорийность, так как мясо содержит много полноценных белков – 14,5-23% - жира от 2 до 37, минеральные вещества- 0,5-1,3%, из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа. В мясе имеются витамины А, Д, РР и группы В.

Белки, жиры, минеральные вещества легко усваиваются организмом человека. Многие полуфабрикаты содержат значительное количество вкусовых веществ; специй, пряностей, приправы, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения. Таким образом, полуфабрикаты способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи.

Организация рабочего места

Для первичной обработки говядины, баранины, телятины, свинины, домашней птицы, дичи, субпродуктов и приготовления из них полуфабрикатов, используемых затем для приготовления блюд из натуральной рубленой массы, на предприятиях общественного питания организуется мясной цех.

Рабочие места в мясном цехе организуются для двух технологических процессов: для обработки мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины и телятины; для обработки домашней птицы, дичи и мясных субпродуктов.

Мясо должно поступать в цех уже оттаявшим. В средних и мелких предприятиях оно обмывается при помощи щеток, для чего в мясном цехе должна быть предусмотрена специальная ванна.

Для деления туш на части в цеху должен быть предусмотрен специальный разрубочный стул (круглая колода из твердых пород дерева диаметром 600-650мм и высотой 800мм), на крупных предприятиях - используется ленточная пила. Для разруба и разделки рабочее место должно быть оборудовано мясницким топором и ножами-рубаками.

Далее в ходе технологического процесса в цеху необходим разделочный стол для обвалки, зачистки и нарезки мяса, причем каждому из рабочих необходимо предоставить не менее 1,5 метра длины стола при ширине стола 1м (высота стола должна быть 0,9м). У металлических крышек столов следует предусмотреть бортики, чтобы мясной сок не стекал на пол. Под крышками столов установить выдвижные ящики для удобства хранения инструментов и инвентаря.

Для нарезки, отбивания и панирования порционных полуфабрикатов организуются отдельные рабочие места, также оборудованные производственными столами, общая длина которых определяется из расчета 1,25 м длины стола на каждого повара. Столы могут применяться обычные и специализированные. Рядом с обычными столами необходимо устанавливать холодильный шкаф для хранения мяса и льезона. В специализированном столе для этих целей предусмотрена нижняя часть стола, а верхняя часть представляет собой полочку для хранения специй и панировки. Для кратковременного хранения и транспортировки полуфабрикатов можно предусмотреть передвижные стеллажи различных размеров.

Рабочее место для приготовления фарша и полуфабрикатов из него оборудуется с учетом выполнения нескольких технологических операций: приготовления фарша, дозировки его на порции и формовки различных полуфабрикатов.

В крупных предприятиях для приготовления фарша устанавливают мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом, в небольших цехах - универсальные приводы со сменными механизмами. В небольших предприятиях используют настольные мясорубки. Устанавливают их на том же столе, где производят обвалку мяса и приготовление полуфабрикатов.

На рабочем месте подготовки полуфабрикатов должны быть настольные весы, средние ножи, разделочные доски и решетки для мясорубок, ступка с пестиком, посуда для панировки , тара для полуфабрикатов.

На рабочем месте механизированной формовки котлет устанавливают котлетоформовочную машину, справа от нее - передвижную ванну с готовой котлетной массой, а слева - стол для приемки и укладки на противень котлет, а также передвижной стеллаж. Рабочее место для ручной дозировки и формовки изделий из рубленого мяса - шницелей, котлет, фрикаделек и т.д. организуются на обыкновенном или специализированном производственном столе такого же типа, как и для нарезки кусковых полуфабрикатов.

Для хранения готовых мясных полуфабрикатов в цеху должны быть предусмотрены холодильные шкафы.

Количество оборудования в цехе и необходимость в оснащенности его оборудованием определяется по количеству обрабатываемого за смену сырья. Расчет необходимого количества рабочих производится по нормам выработки примерно 20 кг/час. Исходя из необходимого количества работающих в одну смену, определяется, как было уже указано, длина рабочих столов.

Для приготовления блюд из полуфабрикатов необходимо предусмотреть горячий цех, который должен находиться в непосредственной близости от холодного цеха и раздаточной, так как он связан с ними.

Для наиболее совершенной организации рабочих мест в горячем цехе наилучшим считается модульное оборудование. Линейное расположение его вдоль стен обеспечивает необходимую последовательность выполнения операций технологического процесса, что позволяет сэкономить производственные площади и затраты труда поваров.

Над тепловым оборудованием необходимо установить вентиляционные насосы, удаляющие пары и продукты сгорания, а также жиро улавливающие фильтры.

Оборудование можно собрать из необходимого количества стандартных модулей, выпускаемых промышленностью, в зависимости от мощности предприятия и предполагаемым количеством выпуска готовой продукции. Могут быть предусмотрены электрические или газовые плиты, жарочные шкафы, шашлычная печь со шпажками, фритюрница для жарки картофеля,

электро-сковороды с терморегуляторами для поддержания нужной температуры, пищеварочный котлы. Важен также правильный подбор посуды по объему и назначению. Посуда должна отвечать следующим требованиям: изготовляться из неокисляющегося металла, иметь ровное дно, гладкие стенки, прочно прикрепленные ручки, маркировку с указанием емкости. Для варки необходимо предусмотреть кастрюли различной емкости, для пассирования, тушения, припускания - цилиндрические и конусные сотейники, для жарения - жаровни и сковороды. Кроме того, необходима достаточная оснащенность различными черпаками, лопатками, соусными ложками, шумовками, вилками и др. мелким инвентарем. Для отпуска блюд удобно устанавливать раздаточные стойки с подогревом стола и тепловым шкафом и мармит для соусов.

Производственные столы должны быть оснащены стеллажами, полками, встроенными ваннами, может быть предусмотрена передвижная ванна для промывки круп.

Последовательность технологических операций для приготовления блюд из рубленой массы

«РУЛЕТ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ»

Операция №1. Первичная обработка мяса. Размораживание: температура мяса должна повышаться медленно, тогда по мере оттаивания мясной сок всасывается мышечными волокнами, и потеря пищевой ценности продукта уменьшается. Обмывание: мясо обмывается холодной водой, а жирные участки тёплой. Обсушивание: обсушивание препятствует размножению микробов, мясо обсушивают на воздухе или промокая хлопчатобумажной салфеткой. Разделка: части одной и той же туши отличаются и пищевой ценностью, и химическим составом, и калорийностью, и вкусовыми свойствами. Поэтому туша делится на товарные сорта – то есть для торговли или для сетей общественного питания. Обвалка: удаление костей из полтушек, выполняется на специальном столе с помощью обвалочных ножей. Жиловка: мясо окончательно очищается от плёнок, костей, хрящей, жил для получения разных сортов мяса.



Операция №2. **Первичная обработка овощей**: лук сортируют, срезают шейку, удаляют донце, снимают сухие чешуйки.



Операция №3. **Первичная обработка зелени**: веточки петрушки отделяют от стеблей и тщательно промывают.



Операция №4. **Подготовка яиц.** Проверяют яйца на доброкачественность с помощью овоскопа (просмотр на свет). Затем их обрабатывают- моют в воде с добавлением содового раствора (0,5 %- ного), затем в 2%- ном растворе хлорной извести или 0,5 %- ном растворе хлорамина, ополаскивают в проточной воде.



Операция № 5. **Варка яиц.** Яйца всмятку варят в кипящей воде 2,5…3 мин с момента закипания воды, соль не добавляют. Готовое яйцо вынимают, промывают холодной водой.

Яйца «в мешочек» (пашот) варят в воде 4,5…5мин с момента закипания воды. Ополаскивают холодной водой.

Яйца вкрутую варят в кипящей воде 10…12 мин. Промывают в холодной воде.



Для приготовления яиц без скорлупы в воду добавляют соль, уксус. Доводят до кипения, размешивают. Выпускают яйца в воду, в которой образовалась воронка. Варят в кипящей воде 3…4 мин. Вынимают шумовкой.

Требования к качеству

Полуфабрикаты из рубленой массы: форма п/ф соответствующая, на поверхности равномерная, плотно прилегающая панировка. На разрезе масса однородная, без комков не перемешанного хлеба, кусочков целого мяса. Цвет красноватый. Запах свежих продуктов. Не допускаются разорванные и ломаные края. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи и загара. Хранят при температуре не выше 6°С. Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд на противень, посыпанный панировкой, и хранят при температуре 6-8°С не более 12 ч.

Блюда из рубленой массы: румяная корочка, поверхность и края ровные, без трещин, консистенция сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

Вареные яйца всмятку должны иметь жидкий желток и полужидкий белок. Яйца «в мешочек» - желток полужидкий, белок загустевший сверху, а в центре полужидкий. Очищенное от скорлупы яйцо слегка деформируется. Яйца вкрутую имеют полностью загустевший белок и желток.

Вареные яйца не должны быть загрязненными, с трещинами и выливами. На поверхности вареного яйца не должно быть тёмного слоя. Вкус и запах яичных блюд должен соответствовать запаху свежих яиц.

Сроки хранения

Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы лучше жарить перед отпуском, допускается хранить их не более 30 мин. Тушёные и запечёные блюда хранят не более 2ч.

Кулинарное использование и правила отпуска

Готовый рулет режут на порции и поливают соусом. Допускается приготовление рулета без яиц, с соответствующим увеличением закладки репчатого лука. Рулет можно отпускать с соусом красным или луковым (50 г на порцию). Гарниры – каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Организация ИП Ростовцева А С.
Предприятие Кафе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

№ рец. 295

Рулет с луком и яйцом

№ п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья			
		На 1 порцию (г)		Нетто	
		Брутто	Нетто	50	100
1	Говядина (котлетное	58	43		
2	Хлеб пшеничный	8	8		
3	Молоко цельное	13	13		
4	Котлетная масса	-	64		
5	Фарш: лук репчатый	23	19		
6	масло сливочное	3	3		
7	масса припущенного	-	14		
8	яйца	1/8 шт.	5		
9	петрушка (зелень)	3	2		
10	Масса фарша	-	21		
11	Яйца	1/10	4		
12	Сухари	3	3		
13	Масса полуфабриката	-	91		
	Масло растительное	1	1		
	Масса готового рулета	-	80		
	Соус № 350	-	30		
	Гарнир №	-	150		
	Выход	-	260		

Технология приготовления:

На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш. Для приготовления фарша лук мелко рубят, припускают со сливочным маслом до готовности, соединяют с измельчёнными вареными яйцами и зеленью петрушки. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 мин. Готовый рулет нарезают на порции. Отпускают с соусом молочным или сметанным. Гарниры – рассыпчатые каши, картофель отварной, овощи отварные с маслом сливочным, картофель пюре.

Вес готового блюда: 1/260

Директор_____

Калькулятор_____

Зав. производством_____

ИНСТРУКЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА РУЛЕТ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ



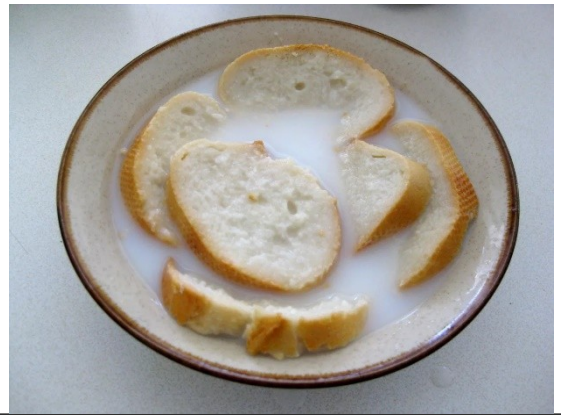
Оборудование: весы настольные электрические, холодильник, столы производственные.

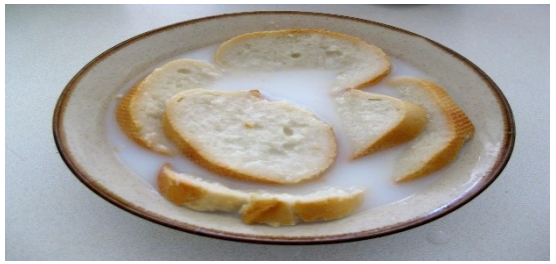
Инвентарь инструменты, посуда: миска, нож, доска, ложка, тарелка.

Сырье: Говядина (котлетное мясо), хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, масло сливочное, яйца, петрушка (зелень), сухари.

№ п/п	Наименование операций	Эскиз	Инструкционные указания, ТУ	Оборудование, инструменты, приспособления.
1	**Организация рабочего места**		Производственный стол должен быть ровным не качаться. разделочные доски кладут перед собой, подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а инструменты ставят справа от себя.	Оборудование: весы настольные электрические, протирочный механизм, столы производственны жарочный шкаф, плита. Инвентарь, инструменты, посуда миска, нож, доска, ложка, тарелк лопатка. Сырье**:** говядина (котлетное мясо хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, масло сливочное, яйца петрушка (зелень), сухари.

2	**Подготовка продуктов**	 	Первичная обработка мяса: начинается с размораживания, далее обмывание и обсушивание. Первичная обработка овощей: лук сортируют, срезают шейку, удаляют донце, снимают сухие чешуйки. Первичная обработка зелени: веточки петрушки отделяют от стеблей и тщательно промывают. Замачивают хлеб в молоке.	Доска, нож , миска

		 		
3	**Подготовка яиц**		Осуществить обработку яиц в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2%-ным раствором кальцинированной соды, 0,5%-	Емкости для обработки секционные ванны для обработки я

			ным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими дезинфицирующими средствами, после чего ополоснуть холодной проточной водой. Выложить чистые яйца в чистую промаркированную посуду	
4	**Приготовление котлетной массы**	 	Говядину (котлетное мясо) измельчить на мясорубке, добавить хлеб, предварительно замоченный в молоке и отжатый, хорошо перемешать и вторично пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить соль, перец, оставшееся молоко и все тщательно перемешать.	Миска, мясорубка, ложка.

	Приготовление фарша	  	Лук мелко рубят, припускают со сливочным маслом до готовности, соединяют с измельченными вареными яйцами и зеленью петрушки.	Доска разделочная, сковорода, нож

	Приготовление рулета	  	На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают в нескольких местах	Противень, шпажка прокалывания, тарелка порционная

	Подача блюда рулет с луком и яйцом	 	и запекают 30-40 мин. Готовый рулет нарезают на порции. Отпускают с соусом молочным или сметанным. Гарниры – рассыпчатые каши, картофель отварной, овощи отварные с маслом сливочным, картофельное пюре.	Порционная тарелка.

3 ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Охрана труда включает комплекс мероприятий по безопасности труда, производственной санитарии, гигиене и противопожарной технике.

Безопасность труда изучает технологические процессы и оборудование, применяемое на производстве, анализирует причины, порождающие несчастные случаи и профессиональные заболевания, и разрабатывает конкретные мероприятия для их предупреждения, устранения.

Противопожарная техника предупреждает и ликвидирует возникшие пожары.

Производственная санитария изучает влияние внешней среды и условий труда на организм человека и его работоспособность.

Во избежание несчастных случаев работники кухни должны изучить правила эксплуатации оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила его эксплуатации. Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользкий.

При работе в мясорыбном цехе необходимо соблюдать следующие правила:

- запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца; проталкивать мясо в машину можно только деревянным пестиком;
- запрещается работать на куттере с неисправным микровыключателем;
- снимать или присоединять сменные машины к универсальному приводу можно только при полном его выключении;
- перед работой следует застопорить при помощи винтов тележку универсального привода;
- для опаливания птицы и субпродуктов необходимо использовать специальные плиты с вытяжным колпаком;
- запрещается вынимать рыбу из ванн руками; следует использовать для этой цели проволочные черпаки;

• работники, занимающиеся обвалкой мяса. должны надевать предохранительные кольчужки;

• на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки;

• ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;

• производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы.

Все электрооборудование заземляют, т.е. соединяют металлические части заземлителями, проложенными в земле. Благодаря этому при включении человека в цепь через его тело проходит ток, не представляющий опасности для жизни. Перед рубильниками и машинами должны быть резиновые коврики и надпись: «Высокое напряжение - опасно для жизни». Опасность поражения током увеличивается при повышенной температуре в помещении; во влажном и сыром воздухе.

Безопасность работы на механическом оборудовании зависит от конструкции машины, наличия ограждений, сигнализации и блокирующих устройств. Перед пуском машины необходимо убедиться, что в рабочей камере и около движущихся частей машины нет посторонних предметов, привести в порядок рабочее место и спецодежду, проверить исправность пусковой аппаратуры и правильность сборки сменных частей машины; включить машину на холостом ходу убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой.

Не следует перегружать камеру машины продуктами; при проталкивании мяса в мясорубку необходимо пользоваться деревянным толкачом. При работе на универсальном приводе съем и установку сменных машин необходимо производить только при выключенном электродвигателе, после полной остановке машины, контролировать нагрев электродвигателя (не допускать перегрев свыше 69 С). Во время работы машины не разрешается отходить от нее на длительное время. После окончания работы нужно остановить машину, выключить рубильник и только после этого разобрать для очистки и промывки рабочие части.

Планировка предприятия питания в целом, а также размеры помещений всех производственных цехов, в том числе и пирожкового цеха, определяются по действующим нормативам, обеспечивающим безопасные и оптимальные условия работы сотрудников. Важную роль играет правильное и достаточное освещение. Наиболее благоприятным для зрения является естественное освещение. Соотношение площади окон к площади пола должно быть 1:6, а наибольшее удаление от окон может быть до 8м. Искусственное освещение используется в помещениях, не требующих постоянного наблюдения за процессом (склады, машинное отделение). В цехе необходимо аварийное освещение, обеспечивающее минимальное освещение при отключении рабочего (1:10).

Руководители обязаны организовать контроль за выполнением трудового законодательства, приказов и инструкций вышестоящих организаций.

Совместно с профсоюзной организацией они разрабатывают план мероприятий по созданию нормальных и безопасных условий труда, организуют инструктажи, выставки, лекции, показ диапозитивов, плакатов по охране труда и противопожарной технике. Начальник цеха осуществляет надзор за исправным состоянием эксплуатируемого оборудования, за своевременным выполнением планово-предупредительного ремонта оборудования.

Для вновь поступающих начальник цеха обязан провести вводный инструктаж и следить за своевременным обеспечением работников доброкачественной сан спецодеждой.

Важнейшим мероприятием, направленным на предупреждение несчастных случаев, является обязательное проведение производственных инструктажей. Вводный инструктаж проходят все работники, впервые поступающие на работу, и учащиеся, направленные в цех для прохождения производственной практики. Инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж проводится для закрепления и проверки знания правил и инструкций по безопасности труда и умения практически применять навыки. Внеплановый инструктаж проводится при изменении технологического процесса, приобретении нового оборудования и т.д.

Все помещения цеха, кладовые должны иметь по одному огнетушителю и одному ящику с песком для тушения возгорания.

Безопасность людей, находящихся внутри здания, обеспечивается количеством и размером выходов из помещений, а также путями эвакуации людей во время пожара. При поражении электрическим током немедленно выключают ток при помощи рубильника или резиновыми перчатками отводят провод от пострадавшего и вызывают врача.

При воспламенении одежды на горящее место набрасывают любую ткань или заливают его водой. При ожоге первой степени (покраснения) на обожженное место кладут тампон из ваты, смоченный раствором перманганата калия или спирта. При ожогах второй и третьей степени (пузыри, обугливание) пострадавшего направляют к врачу. При отравлении фреоном принимают чайную ложку питьевой соды и запивают её стаканом воды. Если фреон попал в глаза, вводят капли стерильного минерального масла, затем промывают глаза слабым раствором борной кислоты. При ушибах пострадавшему прикладывают пузырь со льдом или смоченное холодной водой полотенце. При ранении необходимо не только оставить кровотечение из раны, но и защитить её от загрязнения. На рану накладывают повязку, пользуясь стерильным пакетом первой помощи. При сильном кровотечении на ногу или руку накладывают жгут до прекращения кровотечения.

Правила техники безопасности при проведении лабораторно практического занятия по теме «Рулет с луком и яйцом»

1 Привести в порядок свою рабочую одежду: проверить пуговицы, заправить одежду так, что бы не было развевающихся концов одежды, надеть плотно облегающий головной убор м подобрать под него волосы.

2 Надеть сменную обувь. Работа в легкой обуви (тапочки, сандалии, босоножки) запрещается в ввиду возможностей ранение ног острыми приборами, в случаи падения или горячей жидкостью, парам

3 Внимательно осмотреть рабочее место, привести его в порядок, убрать все загромождающие и мешающие работе предметы. Инструменты, приспособления, продукты расположить в удобном и безопасном для использование порядке.

4 Проверить, что бы рабочее место было достаточно освещено и свет не лепил глаза.

5 Убедиться, что на рабочем месте пол в полной исправности, без скользких поверхностей, что в близи нет оголенных электропроводов и все опасные места обезврежены.

3.1 Размещение оборудования в мясорыбном цехе

Мясорыбные цехи организуются при предприятиях средней мощности (в ресторанах, кафе, столовых) с полным производственным циклом.

Мясо-рыбный цех –относится к заготовочным цехам и предназначен для обработки сырья из мяса (говядины, свинины, баранины) птицы и рыбы и приготовления полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из рубленного мяса).

Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходимо организовать раздельные потоки обработки мяса и рыбы.

В мясорыбном цехе применяют следующие виды оборудования: · механическое – мясорубка, мясо рыхлитель, чешуеочистительные,

плавникрезательные и головоотсекающие машины;

немеханическое – производственные столы, моечные ванны, стеллажи; холодильное – холодильные шкафы.

Кроме раздельного оборудования выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса.

В мясорыбном цехе используется универсальный привод УКМ, который предназначен для приготовления мясного и рыбного фарша, рыхления порционных кусков мяса, нарезки «мяса бефстроганов».

Перечень оборудования:

1 Стол производственный РПС-12/6 1200*600*870.

2 Стол открыты СО 18/6 800*600*870.

3 Стол разрубочный СОМ 8/6 800*600*870.

4 Универсальная кухонная машина УКМ 540*340*325.

5 Шкаф холодильный ШХ 0,7 735*884*2064.

6 Ванна моечная трехсекционная ВМ 3/530 1590*530*870.

7 Рукомойник 500*500*232.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В процессе написания выпускной квалификационной работы по теме «Организация учебно-производственного процесса в кафе на 75 посадочных мест» были рассмотрены основные направления развития отрасли общественного питания, условия необходимые для создания конкурентоспособного предприятия. На основании этого была разработана программа общественного питания кафе, отвечающего по своей технологической структуре, оснащению, качеству выпускаемой продукции и услуг современным требованиям и направлениям развития отрасли и научно-технического прогресса в общественном питании.

В первой части дипломной работы были рассмотрены безопасные приемы приготовления пищи, т.е. научно обоснованная технология приготовления блюд и кулинарных изделий в условиях массового производства с минимальными потерями питательных веществ.

Вторая часть имеет практическое значение, которая включает в себя разработку производственной программы столовой на 320 посадочных мест, размещено оборудование в кондитерском цехе, составлены технологические карты, калькуляционные карточки.

При планировании урока мастером профессионального обучения были определены цели и задачи, реализация которых достигается через организационные формы, методы и средства обучения. Методически грамотное применение инструкциооно-технологической документации позволило целенаправленно формировать у обучающихся культуру труда, осуществлять связь теории с практикой, воспитывать самостоятельность, обязанность соблюдения технологической дисциплины, предупреждать появление брака в работе.

Во время открытия кафе «Москвичка» будет проводиться мастер класс от шеф повара по приготовлению салатов, имеющихся в данном кафе.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

2 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192с.

3 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.

4 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 160с.

5 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.

6 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128с.

7 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. пособие для студ. учреждений

сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.

8 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2017. – 400 с.

9 Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

10 Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 384 с.

11 Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2015. – 464 с.

12 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с.

13 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128с.

14 Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь: в 2 ч. – Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 112 с.

15 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

16 Здобнов А.И., ЦыгененкоВ.А.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - К.: Арий, 2017. - 680с.

17 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 160 с.

18 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 96 с.

19 Королев А.А. Микробиология. Физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. – м.: издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

20 Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

21 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

22 Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

23 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

24 Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

25 Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

26 Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник ля студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.

27 Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /С.Ю. Мальгина, Ю.Н.Плешкова. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 320 с.

28 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.

29 Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 –373 с.

30 Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

31 Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.

32 Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: ученик для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

33 Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.

34 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

35 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

36 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

37 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

38 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

39 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

40 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

41 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

42 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

43 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

44 СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

45 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

46 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

47 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

48 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

49 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

50 Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.

51 Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. -

52 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

(электронные):

https://ru.m.wikipedia. org/wiki/ Рабочее место

www.FB.ru

www. Studopedia.ru

www.determiner.ru

https://ru.m.wikipedia. org/wiki/ Рабочее место

www.FB.ru

www. Studopedia.ru

www.determiner.ru

Дополнительные источники:

1 Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2015. - 336с.

2 Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. – 160 с.

3 Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2014. – 96 с.

4 Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2016. – 96 с.

5 1.:Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт. – сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.:ИКТЦ «Лада», 2011. – 680 с.:ил.