

МАУ "КШП"

ОКУД
ОКПО
ОКДП
№ по сборнику рецептур
Вид

Котлеты из фарша куриного с масл

Наименование блюда

№ по сборнику рецептур

Вид

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

| |
|-------|
| Номер |
| 1454 |

| № п/п | Наименование продуктов | 01.03.23 Предварительный расчет | | |
|----------------------------|------------------------|---------------------------------|-------|---------|
| | | норма на 100 блюд | цена | сумма |
| 1 | Вода | 1.56 | 0 | 0 |
| 2 | Масло растительное | 0.36 | 216 | 77.76 |
| 3 | Масло сливочное | 0.6 | 648 | 388.8 |
| 4 | Соль | 0.24 | 17 | 4.08 |
| 5 | Сухари | 0.6 | 104.5 | 62.7 |
| 6 | Фарш куриный | 4.68 | 414 | 1937.52 |
| 7 | Хлеб | 1.08 | 56.36 | 60.87 |
| Стоимость сырьевого набора | | х | х | 2531.73 |
| Наценка | | | | |
| Цена продажи блюда | | | | 25.32 |
| Выход блюда в готовом виде | | | | .060/6 |
| Зав.производством | | Бурякова Римма Васильевна | | |
| Калькуляцию составил | | Залеская Н.И. | | |
| Утверждаю: Руководитель | | Семенов Игорь Александрович | | |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 0**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кукуруза маринованная

Номер рецептуры: 0

Наименование сборника рецептур:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатор | | | |
|-----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кукуруза маринованная | 60 | 60 | 6 | 6 |
| Выход: | - | 60 | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|---------------------|----|
| Белки (г): | 1 |
| Жиры (г): | |
| Углеводы (г): | 6 |
| Эн.ценность (ккал): | 31 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 22.00 |
| Mg (мг): | 6.80 |
| Fe (мг): | 0.19 |
| C (мг): | 68.00 |

Технология приготовления:

Банки с консервированной кукурузой обмывают, вытирают, вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и кипятят в собственном соку 3-5 мин., отвар сливают. Охлажденную кукурузу раскладывают на порции. Температура подачи 14 град. Реализация в течение 2х часов ч/з линию раздачи.

выходе:
форму.

Характеристика блюд на

Внешний вид: зерна сохранили

Консистенция: зерна мягкие.

Вкус и запах: характерный для входящих

в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.



Утвердил

Семенов Игорь Александрович

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 1.12**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Горошек зеленый

Номер рецептуры: 1.12

Наименование сборника рецептур:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатор | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Горошек зеленый | 60 | 60 | 6 | 6 |
| Выход: | - | 60 | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|---------------------|----|
| Белки (г): | 2 |
| Жиры (г): | |
| Углеводы (г): | 3 |
| Эн.ценность (ккал): | 22 |

| | |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 11.00 |
| Mg (мг): | 11.00 |
| Fe (мг): | 0.37 |
| C (мг): | 49.00 |

Технология приготовления:

Банки с консервированным горошком обмывают, вытирают, вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и кипятят в собственном соку 3-5 мин. Жидкость сливают.

Охлажденный горошек раскладывают на порции.

Температура подачи 14 град.

Реализация в течение 2х часов ч/з линию раздачи.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: зерна сохранили форму.

Консистенция: зерна мягкие.

Цвет: характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус

и запах: характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.



Семенов Игорь Александрович