

**Новогоднее
меню
от группы
8 технологов
на 2017 г.
"Кухни
разных
стран
мира"**

иnbs

Новогоднее меню стран мира

- *Индейка с яблоками*
- *Индейка с цитрусовым
соусом*
- *Рыба по-французски*
- *Ирландский Коддл*
- *Узбекская самса*
- *Мачанка (Белорусская)*
- *Сладкая баница с
тыквой*

2017 ГОД.

• *Салат «Черепаша»*

• *Салат «Оливье»*

• *Зеленый салат с*

55 *Малосоленной семгой*

• *Сырная тарелка*

• *Фруктовая елка*

• *Пирог потлавок*

• *Пряники*

«Поцелуй из Германии»

Технологическая карта № _____

Наименование блюда(изделия): Запеченная индейка с яблоками _____

Рецептура №: _____ Сборник _____ года Выход: _____

Требование к качеству сырья: продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты используемое для данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеются сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на одно блюдо		Норма закладки на порций		Пищевая ценность			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	Эн.п.
1.	Индейка потрошенная I категория	4000	2800						
2.	Яблоки	1000	700						
3.	Чернослив	200	190						
4.									
5.	Маринад:								
6.	Соль		75						
7.	Мясная приправа		45						
8.	Растительное масло		50						
9.									
10.	Масса полуфабриката:								
11.	Масса готового блюда:		2000/2130						

Технология приготовления:

1 день 1) Предварительная подготовка индейки Тушку промываем, удаляем остатки перьев. Чтобы избавиться от запаха сырого мяса, внутренность ошпаривают кипятком и насухо протирают. Готовую индейку смачивают внутри и снаружи <i>маринадом</i> , заворачивают в пищевую пленку и ставят на ночь в холодильник.
2) <i>Маринад</i> Смешиваем: соль, приправу и сливочное масло.
2 день 3) Начинка Яблоки проходят п/о, нарезаются на четвертинки (дольки) Чернослив промывают кипятком Чернослив смешиваем с яблоками
4) Достаем индейку из холодильника и фаршируем его яблоками и черносливом. Брюшко зашиваем или закалываем деревянными зубочистками и заворачиваем индейку в фольгу, Запекаем 2,5 часа при температуре 180 ⁰ С. После разрезаем фольгу и ставим еще на 20-30 мин. До образования румяной корочки.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Подают на сервировочном блюде или подносе _____

Температура подачи 65⁰ _____ Сроки реализации не более 2 ч.

Органолептические показатели

Внешний вид: Корочка равномерная поджаристая Кожа без трещин

Цвет: корочка золотисто-коричневая мясо кремового цвета

Консистенция: сочная нежная

Вкус и запах: Свойственная запеченной индейке в меру острая и соленая

Показатели качества и безопасности: Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении ГОСТу Р 50763-95 «общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технологические условия»

Директор: Зав. Производством

Калькулятор:



 *Меню*

Организация _____

Область применения: учебная лаборатория

Технологическая карта №__

Наименование блюда(изделия): Индейка, запеченная с цитрусовым соусом

Рецептура №: _____

Сборник _____ года

Выход: __

Требование к качеству сырья: продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты используемое для данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеются сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на одну порцию		Норма закладки на _____ порций		Пищевая ценность			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	Эн,п.
1.	Индейка			5000					
2.	Лимон			50					
3.	Апельсины			400					
4.	Масло сливочное			50					
5.	Соль								
6.	Перец								
7.	Апельсиновый ликер			75					
8.	Молотая корица			1 чайная ложка					
9.	Палочки корицы и анис								
10.									
11.	Масса полуфабриката:								
12.	Масса готового блюда:								

Технология приготовления:

Смазываем изнутри и снаружи индейку растопленным маслом, натираем солью, перцем, корицей. Режем лимон на четвертинки, апельсин – на 6 частей.
Фаршируем индейку цитрусовыми, укладываем на решетку и отправляем в духовку на 3-4 часа.
(температура – 180 град.). Периодически поливаем индейку выделившимся во время жарки соусом. Готовую птицу вынимаем из духовки и оставляем минут на 20.
В это время готовим соус. Процеживаем сок, оставшийся от жарки, через несколько слоев марли. Ставим его на самый малый огонь и вливаем ликер. Соус готов. Оставшиеся апельсины режем ломтиками, раскладываем вокруг индейки, заливаем все соусом, украшаем палочками корицы и звездочками бадьяна.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Подают _____

Температура подачи _____

Сроки реализации _____

Органолептические показатели

Внешний вид: _____

Цвет: _____

Консистенция: _____

Вкус и запах: _____

Показатели качества и безопасности: Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении ГОСТу Р 50763-95 «общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технологические условия»

Директор: **Зав. Производством**

Калькулятор:



 *Меню*

Организация яркип

Область применения: учебная лаборатория

Технологическая карта №2

Наименование блюда(изделия): рыба по-французски запеченная в духовке

Рецептура №: 242 Сборник 1994 года Выход: 800

Требование к качеству сырья: продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты используемое для данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеются сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на одну порцию		Норма закладки на _____ порций		Пищевая ценность			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	Эн.п.
1.	Филе горбуши	650	600						
2.	помидоры	120	100						
3.	лук	50	40						
4.	майонез		6 ст л						
5.	сыр	125	120						
6.	Масло растительное		3 ст л						
7.	зелень	1	0,5						
8.									
9.									
10.	Масса полуфабриката:								
11.	Масса готового блюда:								

Технология приготовления:

В форму для выпечки кексов выложите фольгу. Смажьте ее маслом (самзывайте как можно лучше, так как к плохо промазанной фольге приклеится рыба).

Филе горбуши нарежьте порционными кусками по 100 граммов 6 штук

Куски уложите на фольгу

Нарежьте дольками помидоры и мелкими кубиками лук. Посыпьте куски горбуши луком. Выложите сверху на рыбу с луком помидоры. Покрошите сверху мелко рубленой зеленью.

Смажьте куски горбуши майонезом.

Следующий слой — натертый на терке сыр, покрошите его.

Запекайте рыбу по-французски в духовке при 180 градусах в течение 25 минут. Когда куски из горбуши остынут, выньте их из фольги. Блюдо подают холодным как закуску.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Подают на порционной тарелке _____

Температура подачи 60 _____ Сроки реализации не более 1 часа _____

Органолептические показатели

Внешний вид: _____

Цвет: золотистый _____

Консистенция: нежная филе не разваливается _____

Вкус и запах: свойственный запеченой рыбе и зелени _____

Показатели качества и безопасности: Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении ГОСТу Р 50763-95 «общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технологические условия»

Директор: **Зав. Производством**

Калькулятор:



 [Меню](#)

Организация: ЯрКИП

Область применения: учебная лаборатория №33

Технологическая карта №

Наименование блюда (изделия): Национальное Ирландское блюдо Коддл.

Рецептура № _____ Сборник года _____ Выход _____

Требование к качеству сырья: Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемое для приготовления данного блюда (изделие), соответствует требованиям нормативных документов и имеются сертификаты соответствия и (или) удостоверение качества.

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на одну порцию		Норма закладки на 3 порций		Пищевая ценность			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	Эн.ц
1.	Свинные колбаски(п/ф)	165	165	500	500				
2.	Картофель	165	115	500	350				
3.	Бекон (в упаковке)	65	65	200	200				
4.	Морковь	35	25	100	80				
5.	Петрушка	10	7	30	23				
6.	Бульонные кубик	7	7	20	20				
7.	Лук репчатый	35	28	100	84				
8.	Вода	100	100	300	300				
9.									
10	Масса готового блюда:								

Технология приготовления:

Колбаски следует нарезать на кусочки поменьше, бекон нарезаем очень мелкими кусочками. Картофель и морковь очищаем, картофель режем крупно, морковь нарезаем кружочками. Лук репчатый чистим от шелухи и нарезаем мелким кубиком.
Зелень петрушки рубят мелко.
Обжарить колбаски и бекон. Когда все ингредиенты уже в казане, заливаем их 300 мл воды и кладем мясной бульонный кубик. Перемешивают, закрываем казанок крышкой, отправляем казанок в разогретую до 160° духовку на 2-2,5 часа.
Современный Новый Год в Ирландии. Уже много лет в Ирландии праздник проходит шумно и весело, все поколения придерживаются этого прекрасного настроения. Новый год принято встречать на главных площадях всей страной, а дальше, все расходятся по ярмаркам и уличным концерта. В воздухе царит атмосфера радости и счастья.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают горячим на сервировочной тарелке.

Температура подачи 65-70°С. Срок реализации по мере спроса.

Органолептические показатели

Внешний вид: колбаски сохранили форму, картофель крупными дольками.

Цвет: серо-коричневый

Консистенция: сочные колбаски и мягких овощей

Вкус и запах: жареной свинины, бекона, картофеля и овощей.

Показатели качества и безопасности: Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствует критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Директор: . **Зав.производством:** **Калькулятор:**



 *Меню*

Технологическая карта №

Наименование блюда (изделия): Узбекская Самса

Рецептура №: Internet

Сборник _____ года

Выход: 220

Требование к качеству сырья: продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты используемое для данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеются сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на одну порцию		Норма закладки напорций		Пищевая ценность			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	Эн,п
1.	Мука пшеничная	50	50						
2.	Фарш бараний (готовый)	40	40						
3.	Лук репчатый	83	70						
4.	Яйца	0,5	20						
5.	вода	20	20						
6.	Масло сливочное	30	30						
7.	соль	2	2						
8.	Кунжут белый	1	1						
9.	Кунжут черный	1	1						
10.	зира	1	1						
11.	Перец черный	0,01	0,01						
16.	Масса полуфабриката:								
17.	Масса готового блюда:		220						

Технология приготовления:

Лук проходит п/о. Мелко нарезается. Слегка солят, перчат, добавляют зирю и размешивают. Соединяют фарш с луком, добавляют соль, перец. Снова перемешивают. В теплой воде растворяем 0,5 части соли. Добавляем яйцо, 10 грамм размягченного сливочного масла. Сбиваем. Добавляем муку замешиваем эластичное тесто (в ручную). Разделим на 5 частей, скатаем из них шарики. Оставим на 30 минут прикрыв тканью или пищевой пленкой. Раскатываем каждый шарик в тонкий пласт. Растопить сл.масло (или курдючный жир). Смазываем 1 пласт теста, подсыхает. Сверху выкладываем 2 пласт теста. И так чередуем пока не кончатся ингредиенты. Скрутить тесто в тугой рулет, закрывая края. Свернуть в спираль оставить на 1 час в холодильник, накрыв пленкой. Достать рулет, присыпать мукой. Разрезать на куски 1,5-2,5см. Раскатать на 8-10 см. Выложить начинку закрепить края, формируя треугольники. Выложить на противень смазанный маслом. Сверху помазать взбитым яйцом и посыпать белым и черным кунжутом. Выпекать до готовности 40 минут при температуре 200 градусов

Требование к оформлению, подаче и реализации

Подают на порционной тарелке

Температура подачи 65

Сроки реализации не более 2-ух часов

Органолептические показатели

Внешний вид: изделия в виде треугольника с загнутыми к центру краями, без слипов, поверхность запеченная, гладкая, на изломе - корочка тонкая, а начинка распределена равномерно.

Цвет: корочка: поверхность - светло-золотистая с подрумяненной корочкой.

Консистенция: тесто - упругое, фарш - слегка рассыпчатый, сочный, мягкий.

Вкус и запах: свойственный свежеспеченному пресному тесту с ароматом специй в фарше.

Вкус: в меру соленый, жгучий

Показатели качества и безопасности: Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении ГОСТу Р 50763-95 «общественного питания. Кулинарная продукция, реализу-



 *Меню*

Технологическая карта № _____

Наименование блюда(изделия): Мачанка (Белорусская)

Рецептура №: Интернет Сборник _____ года

Выход: ~440

Требование к качеству сырья: продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты используемое для данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеются сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на одну порцию		Норма закладки на 3 порций		Пищевая ценность			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	Эн,п.
1.	Мясо	100	100	300	300				
2.	Сало	60	60	180	180				
3.	Колбаса домашняя	33	33	99	99				
4.	Лук репчатый	60	50	180	150				
5.	Грудинка копченая	16	16	48	48				
6.	Масло подсолнечное	12	12	36	36				
7.	Соль	2	2	6	6				
8.	Перец черный	0,02	0,02	0,04	0,04				
9.									
10.	Для соуса:								
11.	Вода		166		498				
12.	Мука пшеничная		20		60				
13.	Соль		1		3				
14.									
15.	Масса полуфабриката:								
16.	Масса готового блюда:		170/100						

Технология приготовления:

Домашнюю колбасу отваривают, грудинку нарезают кусочками, лук нарезают полукольцами, мясо с салом нарезают и отправляют в сковороду жариться, добавив туда немного подсолнечного масла.
Колбасу нарезают колечками, когда хорошо обжариться мясо с салом, добавляют колбасу. Все это обжаривают, добавляют копченую грудинку, лук, соль.
Для соуса: Воду смешивают с мукой, немного солят. Вливают соус в мясо и помешивают до загустения, затем закладывают в горшочек и ставят в духовой шкаф на 5-10 мин(220 °С)
В Белоруссии любят готовить на Новый Год сытные и аппетитные блюда, одним из которых и распространенных является «Мачанка» Это блюдо придаст и украсит праздничный стол, повысит аппетит и настроение гостей, а так же создаст небольшую атмосферу белорусской кухни. Празднование Нового Года схоже с празднованием в России.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Подают На подстановочной тарелке, на салфетке «Долли» в горшочке

Температура подачи 65 °С

Сроки реализации не более 2 ч

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо, колбаса и копченая грудинка в соусе, посыпанные специями

Цвет: соуса от белого до бежевого, мяса светло-коричневого, колбасы коричневого, грудинки белого

Консистенция: мягкая, сочная, нежная, однородная, не жесткая

Вкус и запах: запеченного и жареного мяса, копченой грудинки, колбасы, обжаренного лука

Показатели качества и безопасности: Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении ГОСТу Р 50763-95 «общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технологические условия»



 *Меню*

Технологическая карта №1

Наименование блюда(изделия): Сладкая баница с тыквой

Требование к качеству сырья: продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты используемое для данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеются сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на 1 кг.		Норма закладки на порций		Пищевая ценность			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	Эн,п.
1.	Тесто:								
2.	Мука	480	480						
3.	Соль	5	5						
4.	Вода	300	300						
5.	Масло растительное	34	34						
6.	Лимонный сок	25	25						
7.	Начинка:								
8.	Тыква	600	420						
9.	Сахар	300	300						
10.	Масло сливочное	150	150						
11.	Корица	10	10						
	Масса полуфабриката:								
	Масса готового блюда:								

Технология приготовления:

Замесить бездрожжевое тесто, выложить в миску, закрыть пленкой и оставить на час. Пока тесто настаивается, у тыквы производим п/о, натираем тыкву на крупной терке, сливочное масло размягчаем. Затем делим тесто на 5-6 частей и начинаем раскатывать тесто, а потом растягивать руками на весу и как можно тоньше. Потом сверху смазывают маслом, аккуратно, чтобы не порвать. Посыпать тертой тыквой, сахаром и добавить корицу, свернуть рулетом, края хорошо защипнуть. Готовый рулет свернуть спиралью-улиткой и положить в центр смазанного маслом противня. Следующие рулеты обмотать вокруг этого центра. Когда все рулеты сложены, запекать в жарочном шкафу на 200 ⁰ С до красной корочки. Пока баница еще горячая, ложечкой полить сверху сахарным сиропом.

Новый год в Болгарии считается семейным праздником, и большинство местных жителей отмечает его дома, в кругу родных и близких. Считается, что чем богаче новогодний стол - тем благополучнее будет наступающий год. Обязательное блюдо для любого болгарина в новогоднюю ночь – баница. Это пирог, выпекаемый слоями. По обычаю в нем нужно запечь несколько веточек кизила, а верх украсить фигурками пчел и домашних животных. Баница – символ уюта и семейного благополучия. Интересный новогодний обычай – минутки любви. В самые первые минуты наступившего года нужно обязательно погасить свет во всем доме и поцеловать любимого человека. Не надо стесняться, ведь никто ничего не увидит! Поцелуй должен быть крепким и долгим как сама любовь.



 [Меню](#)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда (изделия): Салат «Черепашка» (Русская кухня)

Рецептура № Интернет

сборник 1994

выход

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемое для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеются сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на одну порцию		Норма закладки на 8порции		Пищевая ценность			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	Эн.ц
1.	Куриная грудка п/ф	75	75	600	600				
2.	Майонез	25	25	200	200				
3.	Салат зеленый	15	10	120	80				
3.	Чернослив без косточек	13	13	100	104				
4.	Лук репчатый	5	4	40	32				
5.	Орехи грецкие (очищенные)	13	13	100	104				
6.	Сыр твёрдый	13	12	100	96				
7.	Яблоко	150	132	1 шт	1056				
8.	Яйцо куриное	1/2	20	4 шт	160				
9.									
17.	Масса полуфабриката:								
18.	Масса готового блюда:								

Технология приготовления:

Производим первичную обработку: Нарезаем мелко лук и заливаем кипятком на пару минут, чтобы снять горечь, затем споласкиваем холодной водой. Чернослив промываем и замачиваем, если суховат.
Подготавливаем ингредиенты для слоёв: мелкими кусочками режем курицу, разделяем яйца на белки и желтки, желтки крошим, белки трём на тёрке. От одного яйца оставляем половинку для «головы черепахи». Также на тёрке измельчаем очищенное яблоко и сыр, яблоко сразу же заправляем майонезом, чтобы не темнело, мелко нарезаем чернослив.
На плоское блюдо кладём листья салата. Располагаем с краю яйцо, которое будет головой черепахи, половину курицы, заправленной майонезом, выкладываем, формируя туловище. Следующий слой — белок яйца.Затем — яблоко.
Выкладываем вторую половину курицы,теперь желток,распределяем по желтку чернослив.
Завершаем слои сыром.
Теперь нам нужно оформить «черепашку»: Панцирь делаем из поджаренных и по максимуму очищенных от плёнки неизмельчённых грецких орехов, мордочку оформляем с помощью кусочков маслин, вместо глаз можно использовать бутончики гвоздики. «Черепашку» можно подавать к столу.

Требования к оформлению

Подаче и реализации

Подают : на сервированной тарелке

Температура подачи: 12-14 срок реализации : не более 30 минут

Органолептические показатели

Внешний вид: вылаженный на листьях зеленого салата, похож на черепашку с посыпанными грецкими орехами .

Цвет: жаренных орехов,а на разрезе серо-белого цвета.

Консистенция: мягкая,у орехов плотная, нежная, яблоко хрустящее.

Вкус и запах: нежные со вкусом варенной курицы,сыра и яблока и жаренных грецких орехов.

Показатели качества и безопасности: физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствует критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарное продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Директор: Зав. Производством:

Калькулятор:



 [Меню](#)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда (изделия): Салат «Оливье»

Рецептура № Internet Сборник года Выход 165г

Требования к качеству сырья: Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемое для приготовления данного блюда (изделия), соответ-

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на одну порцию		Норма закладки на две порции		Норма закладки на __ порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Майонез	20	20				
2.	Яйца	1/3	16				
3.	Колбаса варенная	52	50				
4.	Огурцы <u>мариннованные</u>	95	52				
5.	Картофель	17	12				
6.	Морковь	9	7				
7.	Горошек <u>зеленый (консерв)</u>	15,4	10				
8.	Зелень	4	3				
9.	Соль	2	2				
17.	Масса полуфабриката (сырьевой набор):		172				
18.	Масса готового блюда (изделия):		165				

соответствует требованиям нормативных документов и имеются сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Технология приготовления

Проводим первичную обработку сырья. Варим яйца, морковь, картофель. Нарезают кубиками яйца, картофель, колбасу, морковь. Огурцы нарезают и немного отжимают (чтобы не было много жидкости в салате). В нарезанные ингредиенты добавляют зелёный горошек (сливают сок из банки), нарезают зелень, смешивают с майонезом.

Ставят в холодильник до полного охлаждения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают: ----- в салатниках оформив зеленью

Температура подачи: 12– 14⁰С

Срок реализации: не более 30 мин

Органолептические показатели

Внешний вид: Продукты правильной формы, без кислого запаха.

Цвет: Соответствующий данным продуктам

Консистенция: Овощи плотные, упругие, хрустящие, мягкие, салат сочный.

Вкус и запах: Свойственный, данным продуктам.

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:



 *Меню*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда (изделия): Зеленый салат с малосольной семгой.

Рецептура №Жур. Лента Сборник2014 стр. 21 года 2014г Выход 150 гр

Требования к качеству сырья: Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемое для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеются сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на одну порцию		Норма закладки на две порции		Норма закладки на __ порции	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Салатная смесь	37	37				
2.	<u>Мал Семга Ломтикам</u>	50	50				
3.	Мёд	1ст/л	1ст/л				
4.	Горчица зернами	1ст/л	1ст/л				
5.	Оливковое масло	4ст/л	4ст/л				
6.	Лимонный сок	1ст/л	1ст/л				
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.	Масса полуфабриката (сырьевой набор):		150г				
18.	Масса готового блюда (изделия):						

Технология приготовления: -

Смешайте ингредиенты заправки и взбейте венчиком. Разложите на тарелки салатные листья и ломтики семги. Полейте заправкой и сразу же подавайте.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают -----: На сервировочные тарелки.

Температура подачи. 12-14° c

Срок реализации: По мере спроса.

Органолептические показатели

Внешний вид: Салат выложен горкой, оформлен малосольной семгой.

Цвет: Овощей и семги

Консистенция: Овощи хрустящие, семга мягкая.

Вкус и запах: Свойственно овощей и малосольной семге.

Показатели качества и безопасности: Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствует критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:



 [Меню](#)

Технологическая карта № 1

Наименование блюда(изделия): Сырная тарелка

Рецептура №: _____

Сборник _____ года

Выход: __

Требование к качеству сырья: продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты используемое для данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеются сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на одну порцию		Норма закладки на _____ порций		Пищевая ценность			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	Эн,п.
1.	Кунжут.	42	40						
2.	Семечки тыквенные	30	25						
3.	Семечки подсолнуха	40	35						
4.	Мед	20	20						
5.	Крем бальзамический	10	10						
6.	Сыр гауда	40	40						
7.	Сыр грана падано	42	40						
8.	Сыр бри	40	38						
9.	Курага	20	18						
10.	Грецкие орехи	20	15						
11.									
12.									
13.									
14.									
15.									
16.	Масса полуфабриката:								
17.	Масса готового блюда:								

Технология приготовления:

Выкладываем в миску черный кунжут, тыквенные семечки и семечки подсолнечника. Добавляем мед и бальзамический крем. Перемешиваем. Выкладываем получившуюся смесь в небольшой стакан.

Срезаем корку с выдержанного сыра гауда. Отламываем с помощью ножа кусочки. Таким же образом отламываем кусочки сыра грана падано. Выкладываем сыры на тарелку

Нарезаем сыр бри треугольниками. Выкладываем на тарелку. По центру размещаем стакан со смесью семечек и кунжута. Нарезаем курагу и произвольно выкладываем на блюдо. Размещаем грецкие орехи. Подаем с небольшим количеством бальзамического крема. Приятного аппетита!

Требование к оформлению, подаче и реализации

Подают на отдельном блюде _____

Температура подачи 65 _____

Сроки реализации По мере спроса _____

Органолептические показатели

Внешний вид: Продукты красиво выложены, без следов заветривания _____

Цвет: свойственный входящим компонентам _____

Консистенция: свойственный входящим компонентам _____

Вкус и запах: свойственный сырам и другим входящим компонентам. Не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус.

Показатели качества и безопасности: Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении ГОСТу Р 50763-95 «общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технологические условия»

Директор: Зав. Производством

Калькулятор:



 *Меню*



 [Меню](#)

Технологическая карта № _____

Наименование блюда(изделия): Пирог-поплавок _____

Рецептура №: _____

Сборник _____ года

Выход: _____

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на одну порцию		Норма закладки на _____ порций		Пищевая ценность			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	Эн.п.
1.	Говядина	350	350						
2.	Оливковое масло	30	30						
3.	<u>Лук белый или репчатый</u>	2 луков							
4.	Чеснок	2 зуб							
5.	Тимьян	1 ст.л.							
6.	Лавровый лист	1-2 шт							
7.	Мука пшеничная	1 ст.л.							
8.	Перец черный								
9.	Бульон говяжий	1 л							
10.	Томатная паста	1 ст.л							
11.	<u>Вустерширский соус</u>	1 ст.л.							
12.	Молотый зелен. горох	300							
13.	Лук белый	1 шт							
14.	Чеснок ,зубчики	1 шт							
15.	Куриный или овощной бульон	300							
16.	Масса полуфабриката:								
17.	Масса готового блюда:								

Технология приготовления:

Приготовим гороховый суп-пюре. Приготовим мясную начинку для австралийского пая.
Мелко нарежем говяжий стейк, обжарим на разогретой сковороде в небольшом количестве масла до золотистой корочки. В большой неглубокой кастрюле или сотейнике обжарим лук и чеснок до легкого золотистого цвета вместе с листочками свежего тимьяна. Добавим муку и готовим 2-3 минуты до золотистого цвета. Добавим кусочки обжаренной говядины.
Приправим солью, черным перцем; добавим томатную пасту и Вустерширский соус, лавровый лист, перемешаем. Затем вольём крепкого говяжьего или овощного бульона, чтобы покрыло мясо. Тушим на небольшом огне около 50-60 минут, пока мясо не станет нежным и мягким, помешивая, чтобы не пригорело, периодически по надобности доливаем немного бульона.
Готовую начинку охладим в холодильнике. Приготовим тесто для пирога.
Выпекаем пироги в духовке, разогретой до 180-200 градусов до румяного золотистого цвета около 30-35 минут.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Подают **подаётся в тарелке густого горячего зеленого горохового супа** _____

Температура подачи 80-85 _____ Сроки реализации. _____

Органолептические показатели

Внешний вид: имеет однородную массу без комков _____

Цвет: зеленый _____

Консистенция: эластичная, напоминающая густые сливки _____

Вкус и запах: нежный ,в меру соленый _____

Директор:

Зав. Производством

Калькулятор:



Wild Mixed

 *Меню*

Технологическая карта №

Наименование блюда(изделия): Пряники «Поцелуй из Германии»

Требование к качеству сырья: продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты используемое для данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеются сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на одну порцию		Норма закладки на _____ порций		Пищевая ценность			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	Эн.п.
1.	Мука пшеничная	500	500						
2.	Сода	12	12						
3.	Сахар	450	450						
4.	Яйца	4 шт	160						
5.	Мед	36	36						
6.	Цедра апельсина или лимона	100	100						
7.	Миндаль или фундук или арахис	150	150						
8.	Корица	1 палоч.	-						
9.	Гвоздика	3-4 шт	-						
10.	Кардамон	½ ст.л							
11.									
12.									
13.									
14.									
15.									
16.	Масса полуфабриката:								
17.	Масса готового блюда:								

Технология приготовления:

Разогреть мед, добавить яйца и взбить. Добавить просеянную муку, соду, сахар, цедру апельсина или лимона, измельченные орехи, корицу, гвоздику и кардамон, тщательно перемешать и оставить на ночь при комнатной температуре. Смазать противень маслом, посыпать мукой, разогреть духовку до 180 ⁰ С. Сформовать маленькие шарики или лепешки и выпекать 15 минут.

Германия следуя традициям европейских стран, встречает Новый год шумным, веселым празднованием. Новогодними поздравлениями немцы начинают обмениваться уже сразу после Рождества. Во все предпраздничные дни в Германии происходит оживленная торговля, когда немцы и туристы осаждают магазины и ярмарки в поисках новогодних подарков. Вся эта суета вместе с карнавальными шествиями, клоунадами создают в стране праздничную атмосферу.



 *Меню*