

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Кабачки обработанные (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Кабачек свежий	кг	1,050	1,000	1,000	1,000
			<u>1,050</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Авокадо хас (мякоть), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Авокадо хас	кг	0,220	0,180	0,180	1,000
			<u>0,220</u>	<u>0,180</u>	<u>0,180</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Анчоусы филе б/масла, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Анчоусы филе (чистый вес б/масла)	кг	0,720	0,720	0,720	1,000
			<u>0,720</u>	<u>0,720</u>	<u>0,720</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Апельсин мякоть (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Апельсин свежий	кг	2,000	1,000	1,000	1,000
			<u>2,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Апельсин цедра (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Апельсин свежий	кг	1,000	1,000	1,000	1,000
			<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Артишоки конс. б/масла, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Артишоки консервированные (чистый вес б/масла)	кг	2,650	2,650	2,650	1,000
			<u>2,650</u>	<u>2,650</u>	<u>2,650</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Баклажаны обработанные (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Баклажан	кг	1,200	1,000	1,000	1,000
			<u>1,200</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Банан мякоть (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Бананы	кг	0,271	0,158	0,158	1,000
			<u>0,271</u>	<u>0,158</u>	<u>0,158</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Бедро куриное (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Бедро куриное б/к	кг	2,500	2,100	2,100	1,000
			<u>2,500</u>	<u>2,100</u>	<u>2,100</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Бекон с/к (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Бекон с/к	кг	0,500	0,400	0,400	1,000
			<u>0,500</u>	<u>0,400</u>	<u>0,400</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Брезаола (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Брезаола	кг	1,000	0,950	0,950	1,000
			<u>1,000</u>	<u>0,950</u>	<u>0,950</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Вешенки (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Вешенки	кг	0,400	0,300	0,300	1,000
			<u>0,400</u>	<u>0,300</u>	<u>0,300</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Вонголе клемы (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Вонголе клемы	кг	1,000	0,900	0,900	1,000
			<u>1,000</u>	<u>0,900</u>	<u>0,900</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Гоядина оковалок (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Говядина оковалок	кг	6,200	5,600	5,600	1,000
			<u>6,200</u>	<u>5,600</u>	<u>5,600</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Говяжья вырезка (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Говядина вырезка для ростбифа	кг	2,000	1,600	1,600	1,000
			<u>2,000</u>	<u>1,600</u>	<u>1,600</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Зачистить вырезку от пленок и жил, нарезать на равные куски для приготовления ростбифа

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Грейпфрут цедра (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Грейпфрут	кг	1,000	1,000	1,000	1,000
			<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Кальмары (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Кальмар очищенный	кг	1,000	0,715	0,715	1,000
			<u>1,000</u>	<u>0,715</u>	<u>0,715</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Каперсы б/маринада, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Каперсы (чистый вес б/рассола)	кг	0,690	0,690	0,690	1,000
			<u>0,690</u>	<u>0,690</u>	<u>0,690</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Картофель очищенный (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Картофель свежий	кг	1,290	1,000	1,000	1,000
			<u>1,290</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Киви очищенный (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Киви	кг	0,100	0,080	0,080	1,000
			<u>0,100</u>	<u>0,080</u>	<u>0,080</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Кинза на фарш (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Кинза свежая	кг	1,300	1,000	1,000	1,000
			<u>1,300</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Кинза листья (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Кинза свежая	кг	1,300	1,000	1,000	1,000
			<u>1,300</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Клубника свежая (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Клубника свежая	кг	1,070	1,000	1,000	1,000
			<u>1,070</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Колбаса мортаделла (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Колбаса мортаделла	кг	1,031	1,000	1,000	1,000
			<u>1,031</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Куриное филе (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Куриное филе	кг	2,000	1,670	1,670	1,000
			<u>2,000</u>	<u>1,670</u>	<u>1,670</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Лайм цедра (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лайм свежий	кг	1,000	1,000	1,000	1,000
			<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Лимон цедра (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лимон свежий	кг	1,000	1,000	1,000	1,000
			<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Лук порей (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лук порей	кг	0,200	0,120	0,120	0,120
			<u>0,200</u>	<u>0,120</u>	<u>0,120</u>	<u>0,120</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Маракуйя свежая мякоть (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Маракуйя свежая	кг	2,000	1,000	1,000	1,000
			<u>2,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Маслины конс. б/маринада, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Маслины (чистый вес б/рассола)	кг	0,280	0,280	0,280	1,000
			<u>0,280</u>	<u>0,280</u>	<u>0,280</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Мидии черные (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Мидии черные в/м	кг	1,000	0,900	0,900	1,000
			<u>1,000</u>	<u>0,900</u>	<u>0,900</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Авокадо мякоть (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Нет	кг	0,180	0,140	0,140	1,000
			<u>0,180</u>	<u>0,140</u>	<u>0,140</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Огурцы свежие (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Огурцы свежие	кг	1,060	1,000	1,000	1,000
			<u>1,060</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Огурцы свежие б/кожи (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Огурцы свежие	кг	1,429	1,000	1,000	1,000
			<u>1,429</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Окорок тамбовский (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Окорок тамбовский (Домашний Украина)	кг	1,031	1,000	1,000	1,000
			<u>1,031</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Оливки таджарские б/масла, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Оливки таджарские (чистый вес б/масла)	кг	0,950	0,950	0,950	1,000
			<u>0,950</u>	<u>0,950</u>	<u>0,950</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **ОЛИВКИ Б/К без маринада, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Оливки (чистый вес б/рассола)	кг	0,300	0,300	0,300	1,000
			<u>0,300</u>	<u>0,300</u>	<u>0,300</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пармская ветчина прошуто (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Ветчина пармская прошуто	кг	1,031	1,000	1,000	1,000
			<u>1,031</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пепперони (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Колбаса пепперони (Окраина в/к)	кг	0,619	0,600	0,600	1,000
			<u>0,619</u>	<u>0,600</u>	<u>0,600</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Перец свежий очищенный (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Перец свежий в ассортименте	кг	1,500	1,000	1,000	1,000
			<u>1,500</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Перец халапеньо б/маринада, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Перец халапеньо (чистый вес б/рассола)	кг	2,750	2,750	2,750	1,000
			<u>2,750</u>	<u>2,750</u>	<u>2,750</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Перец мини стручковый (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Перец мини стручковый	кг	0,030	0,020	0,020	1,000
			<u>0,030</u>	<u>0,020</u>	<u>0,020</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Петрушка листья (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Петрушка свежая	кг	1,400	1,000	1,000	1,000
			<u>1,400</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Помидоры узбекские мякоть (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Помидоры узбекские	кг	0,370	0,250	0,250	1,000
			<u>0,370</u>	<u>0,250</u>	<u>0,250</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Помидоры узбекские (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Помидоры узбекские	кг	1,110	1,000	1,000	1,000
			<u>1,110</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Редис (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Редис	кг	1,250	1,000	1,000	1,000
			<u>1,250</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Салат романо (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Салат романо	кг	2,000	0,700	0,700	1,000
			<u>2,000</u>	<u>0,700</u>	<u>0,700</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Салат руккола (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Салат руккола	кг	1,800	1,000	1,000	1,000
			<u>1,800</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Свекла очищенная (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Свекла	кг	1,100	1,000	1,000	1,000
			<u>1,100</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Сметана (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сметана	кг	1,050	1,000	1,000	1,000
			<u>1,050</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Томаты вяленые без масла обраб., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Томаты вяленые (чистый вес б/масла)	кг	1,500	1,500	1,500	1,000
			<u>1,500</u>	<u>1,500</u>	<u>1,500</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Тунец без сока обраб., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Тунец консервированный (чистый вес б/рассола)	кг	0,130	0,130	0,130	1,000
			<u>0,130</u>	<u>0,130</u>	<u>0,130</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Фенхель (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Фенхель	кг	0,500	0,300	0,300	1,000
			<u>0,500</u>	<u>0,300</u>	<u>0,300</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Фреш апельсиновый (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Апельсин свежий	кг	0,500	0,200	0,200	1,000
			<u>0,500</u>	<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Фреш грейпфрутовый (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Грейпфрут	кг	0,550	0,200	0,200	1,000
			<u>0,550</u>	<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Фреш лайма (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лайм свежий	кг	0,080	0,040	0,040	1,000
			<u>0,080</u>	<u>0,040</u>	<u>0,040</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Фреш лимонный (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лимон свежий	кг	1,250	0,500	0,500	1,000
			<u>1,250</u>	<u>0,500</u>	<u>0,500</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Фреш мандариновый (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Мандарины свежие	кг	1,360	0,450	0,450	1,000
			<u>1,360</u>	<u>0,450</u>	<u>0,450</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Цукини обработанные (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Цукини	кг	1,100	1,000	1,000	1,000
			<u>1,100</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Чоризо (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Чоризо	кг	1,031	1,000	1,000	1,000
			<u>1,031</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Шампиньоны (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Шампиньоны	кг	1,100	1,000	1,000	1,000
			<u>1,100</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Шпинат с/м (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Шпинат с/м	кг	0,100	0,080	0,080	1,000
			<u>0,100</u>	<u>0,080</u>	<u>0,080</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Шпинат свежий (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Шпинат свежий	кг	1,200	1,000	1,000	1,000
			<u>1,200</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Яблоки очищенные (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Яблоки свежие	кг	1,000	0,700	0,700	1,000
			<u>1,000</u>	<u>0,700</u>	<u>0,700</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Сыр горгонзола (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сыр Горгонзола	кг	1,020	1,000	1,000	1,000
			<u>1,020</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Сыр пармезан (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сыр пармезан	кг	1,000	0,950	0,950	1,000
			<u>1,000</u>	<u>0,950</u>	<u>0,950</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Сыр пекорино (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сыр пекорино	кг	1,111	1,000	1,000	1,000
			<u>1,111</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Креветки б/г (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Креветки б/г с/м с хвостом	кг	1,000	0,730	0,730	1,000
			<u>1,000</u>	<u>0,730</u>	<u>0,730</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Апельсин дольки (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Апельсин свежий	кг	1,110	1,110	1,110	1,110
			<u>1,110</u>	<u>1,110</u>	<u>1,110</u>	<u>1,110</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Базилик листья (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Базилик свежий	кг	0,120	0,070	0,070	1,000
			<u>0,120</u>	<u>0,070</u>	<u>0,070</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Брокколи свежие (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Капуста брокколи свежая	кг	0,500	0,400	0,400	1,000
			<u>0,500</u>	<u>0,400</u>	<u>0,400</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Грейпфрут дольки (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Грейпфрут	кг	1,111	1,000	1,000	1,000
			<u>1,111</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Груша свежая (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Груша свежая	кг	0,080	0,050	0,050	1,000
			<u>0,080</u>	<u>0,050</u>	<u>0,050</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Имбирь очищенный (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Имбирь	кг	1,600	1,000	1,000	1,000
			<u>1,600</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Лайм дольки (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лайм свежий	кг	1,110	1,000	1,000	1,000
			<u>1,110</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Лимон дольки (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лимон свежий	кг	1,111	1,000	1,000	1,000
			<u>1,111</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Лук красный очищенный (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лук красный	кг	1,200	1,000	1,000	1,000
			<u>1,200</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Лук крымский очищенный (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лук крымский	кг	1,200	1,000	1,000	1,000
			<u>1,200</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Лук репчатый (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лук репчатый	кг	1,333	1,000	1,000	1,000
			<u>1,333</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Мандарин очищенный (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Мандарины свежие	кг	0,080	0,060	0,060	1,000
			<u>0,080</u>	<u>0,060</u>	<u>0,060</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Морковь очищенная (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Морковь красная	кг	1,000	0,600	0,600	1,000
			<u>1,000</u>	<u>0,600</u>	<u>0,600</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Мята свежая листья (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Мята свежая	кг	1,000	0,590	0,590	1,000
			<u>1,000</u>	<u>0,590</u>	<u>0,590</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Салат радиччо (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Салат радиччо	кг	0,150	0,120	0,120	1,000
			<u>0,150</u>	<u>0,120</u>	<u>0,120</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Сельдерей стебель (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сельдерей стебель	кг	0,500	0,390	0,390	1,000
			<u>0,500</u>	<u>0,390</u>	<u>0,390</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Тыква мякоть (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Тыква	кг	0,350	0,300	0,300	1,000
			<u>0,350</u>	<u>0,300</u>	<u>0,300</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Чеснок (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Чеснок	кг	1,100	1,000	1,000	1,000
			<u>1,100</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Мёд натуральный (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Мед натуральный	кг	1,050	1,000	1,000	1,000
			<u>1,050</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пюре груша (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Пюре груша с/м	кг	1,050	1,000	1,000	1,000
			<u>1,050</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пюре манго (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Пюре манго с/м	кг	1,050	1,000	1,000	1,000
			<u>1,050</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пюре маракуйя (загот.), Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Пюре маракуйя с/м	кг	1,050	1,000	1,000	1,000
			<u>1,050</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Лимонграсс сахарный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 Литр
1	Стебель лимонника	кг	0,200	0,200	0,200	0,500
2	Сироп сахарный п/ф	кг	0,500	0,500	0,500	1,250
			<u>0,700</u>	<u>0,700</u>	<u>0,700</u>	<u>1,750</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Лемонграсс мелко нарезать и кинуть в блендер. Залить сироп и смешать. После процедить через сито.

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Лимончелло п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сироп сахарный п/ф	кг	1,750	1,750	1,750	0,365
2	Водка Арктика (для лимончелло)	Литр	3,500	3,500	3,500	0,729
3	Лимон цедра (загот.)	кг	1,050	1,050	0,000	0,219
			<u>6,300</u>	<u>6,300</u>	<u>5,250</u>	<u>1,313</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Малина сахарная п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 Литр
1	Сироп сахарный п/ф	кг	0,250	0,250	0,250	0,500
2	Пюре малина с/м	кг	0,250	0,250	0,250	0,500
			<u>0,500</u>	<u>0,500</u>	<u>0,500</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Манго сахарный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 Литр
1	Сироп сахарный п/ф	кг	0,250	0,250	0,250	0,500
2	Пюре манго с/м	кг	0,250	0,250	0,250	0,500
			<u>0,500</u>	<u>0,500</u>	<u>0,500</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Маракуйя сахарная п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 Литр
1	Сироп сахарный п/ф	кг	0,250	0,250	0,250	0,500
2	Пюре маракуйя с/м	кг	0,250	0,250	0,250	0,500
			<u>0,500</u>	<u>0,500</u>	<u>0,500</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Микс кислот п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Вода	Литр	1,000	1,000	1,000	1,000
2	Кислота лимонная	кг	0,030	0,030	0,000	0,030
3	Кислота яблочная	кг	0,020	0,020	0,000	0,020
4	Соль морская	кг	0,001	0,001	0,000	0,001
			<u>1,051</u>	<u>1,051</u>	<u>1,000</u>	<u>1,051</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Микс пюре маракуйя п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Пюре маракуйя с/м	кг	0,250	0,250	0,250	0,357
2	Вода	Литр	0,400	0,400	0,400	0,571
			<u>0,650</u>	<u>0,650</u>	<u>0,650</u>	<u>0,929</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Морс вишня лимонграсс п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 Литр
1	Вишня с/м	кг	0,200	0,140	0,000	0,140
2	Стебель лимонника	кг	0,030	0,030	0,000	0,030
3	Сахарный песок	кг	0,050	0,050	0,000	0,050
4	Вода	Литр	1,000	1,000	1,000	1,000
			<u>1,280</u>	<u>1,220</u>	<u>1,000</u>	<u>1,220</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Морс клюквенный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 Литр
1	Вода	Литр	1,000	1,000	1,000	1,000
2	Сахарный песок	кг	0,100	0,100	0,000	0,100
3	Клюква с/м	кг	0,100	0,070	0,000	0,070
			<u>1,200</u>	<u>1,170</u>	<u>1,000</u>	<u>1,170</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Морс облепиховый п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 Литр
1	Вода	Литр	1,000	1,000	1,000	1,000
2	Облепиха с/м	кг	0,100	0,070	0,000	0,070
3	Сахарный песок	кг	0,100	0,100	0,000	0,100
			<u>1,200</u>	<u>1,170</u>	<u>1,000</u>	<u>1,170</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Морс смородина мята п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 Литр
1	Вода	Литр	0,780	0,780	0,780	0,780
2	Сахарный песок	кг	0,030	0,030	0,000	0,030
3	Сироп черная смородина	Литр	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Смородина черная с/м	кг	0,150	0,150	0,150	0,150
5	Мята свежая листья (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
			<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>0,970</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Настой розы п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 Литр
1	Вода	Литр	1,000	1,000	1,000	1,000
2	Бутоны роз сушеные	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
			<u>1,010</u>	<u>1,010</u>	<u>1,010</u>	<u>1,010</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Настойка из зеленого жасминового чая п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 Литр
1	Чай зеленый жасмин	кг	0,008	0,008	0,000	0,016
2	Вода	Литр	0,500	0,500	0,500	1,000
			<u>0,508</u>	<u>0,508</u>	<u>0,500</u>	<u>1,016</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Руккола мята п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Огурцы свежие (загот.)	кг	0,150	0,150	0,150	0,231
2	Мята свежая листья (загот.)	кг	0,030	0,030	0,030	0,046
3	Салат руккола (загот.)	кг	0,060	0,060	0,060	0,092
4	Сироп груша	Литр	0,120	0,120	0,120	0,185
5	Сок яблочный для лимонада	Литр	0,300	0,300	0,300	0,462
6	Сауэр микс п/ф	кг	0,180	0,180	0,180	0,277
			<u>0,840</u>	<u>0,840</u>	<u>0,840</u>	<u>1,292</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Сауэр микс п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сироп сахарный п/ф	кг	0,500	0,500	0,500	0,500
2	Фреш лимонный (загот.)	кг	0,500	0,500	0,500	0,500
			<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Сироп сахарный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сахарный песок	кг	0,400	0,400	0,400	1,000
2	Вода	Литр	0,400	0,400	0,000	1,000
			<u>0,800</u>	<u>0,800</u>	<u>0,400</u>	<u>2,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Крем -брюле основа п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сахарный песок	кг	0,135	0,135	0,129	0,159
2	Ванильный сахар	кг	0,003	0,003	0,000	0,004
3	Сливки 22%	Литр	0,600	0,600	0,600	0,706
4	Яйцо кур.(желток) п/ф	кг	0,300	0,150	0,150	0,176
5	Вода	Литр	0,036	0,036	0,036	0,042
			<u>1,074</u>	<u>0,924</u>	<u>0,915</u>	<u>1,087</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Лимонное печенье отпеченное П/Ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Тесто лимонное печенье П/Ф	кг	0,330	0,330	0,300	1,100
			<u>0,330</u>	<u>0,330</u>	<u>0,300</u>	<u>1,100</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Фондан с фисташкой отпеченный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Тесто для фондана с фисташкой п/ф	кг	0,411	0,411	0,400	1,028
			<u>0,411</u>	<u>0,411</u>	<u>0,400</u>	<u>1,028</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Распределить по формам и выпекать при 180 гр. 8 минут. Вентилятор 3 .						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Баварезе готовый п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Баварезе основа п/ф	кг	0,800	0,800	0,770	1,039
			<u>0,800</u>	<u>0,800</u>	<u>0,770</u>	<u>1,039</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Баварезе основа п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сливки кондитерские 33-35%	Литр	0,150	0,150	0,150	0,187
2	Сливки 22%	Литр	0,150	0,150	0,150	0,187
3	Сахарный песок	кг	0,150	0,150	0,150	0,187
4	Молоко 3,2%	Литр	0,200	0,200	0,200	0,250
5	Кофе в зернах	кг	0,045	0,045	0,045	0,056
6	Какао (кухня)	кг	0,005	0,005	0,005	0,006
7	Желатин листовой	кг	0,010	0,010	0,010	0,012
8	Вода	Литр	0,100	0,100	0,100	0,125
9	Ванильный сахар	кг	0,005	0,005	0,005	0,006
			<u>0,815</u>	<u>0,815</u>	<u>0,815</u>	<u>1,019</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Безе п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Яйцо куриное (белок) п/ф	кг	0,100	0,100	0,045	2,222
2	Сахарный песок	кг	0,200	0,200	0,000	4,444
3	Крахмал кукурузный	кг	0,010	0,010	0,000	0,222
4	Фреш лимонный (загот.)	кг	0,010	0,010	0,000	0,222
			<u>0,320</u>	<u>0,320</u>	<u>0,045</u>	<u>7,111</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Белок и сахар перемешать венчиком вручную, нагреть массу на водяной бане до растворения сахара, взбить в миксере на максимальной скорости примерно 7 минут, после добавить сок лимона и крахмал, перемешать массу на низкой скорости миксера до объединения ингредиентов

Отсадить из кондитерского мешка с насадкой звезда безе по 50г , d 9см

Выпекать при 100*. 1ч 45мин

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Бисконти тесто п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Миндальный орех	кг	0,400	0,400	0,400	0,198
2	Мука пшеничная	кг	0,700	0,700	0,700	0,347
3	Сахарный песок	кг	0,250	0,250	0,250	0,124
4	Разрыхлитель для теста	кг	0,008	0,008	0,008	0,004
5	Соль морская	кг	0,008	0,008	0,008	0,004
6	Яйцо куриное п/ф	кг	0,250	0,250	0,250	0,124
7	Мёд натуральный (загот.)	кг	0,150	0,150	0,150	0,074
8	Ликер миндальный эссенция	Литр	0,001	0,001	0,001	0,000
9	Масло сливочное	кг	0,250	0,250	0,250	0,124
			<u>2,017</u>	<u>2,017</u>	<u>2,017</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Бисконти испеченный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Бисконти тесто п/ф	кг	2,016	2,016	1,400	1,440
			<u>2,016</u>	<u>2,016</u>	<u>1,400</u>	<u>1,440</u>
Технология приготовления и оформления блюда .Выпекаем 15 минут при температуре 170 градусов.						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Блины с шпинатом выпеченные п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
1	Тесто на блины со шпинатом п/ф	кг	0,060	0,060	0,050	0,060
2	Масло растительное	кг	0,005	0,005	0,000	0,005
			<u>0,065</u>	<u>0,065</u>	<u>0,050</u>	<u>0,065</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Сковороду хорошо разогреть, смазать растительным маслом, налить 50г теста, испечь блин, время выпекания примерно 40сек

Вес готового блина 50г

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Глазурь для лимонного печенья п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сахарная пудра	кг	0,220	0,220	0,220	0,846
2	Фреш лимонный (загот.)	кг	0,040	0,040	0,040	0,154
			<u>0,260</u>	<u>0,260</u>	<u>0,260</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" " 20 г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Гонаш ПФ, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Шоколад молочный 33%	кг	0,150	0,150	0,150	0,833
2	Молоко 3,2%	Литр	0,050	0,050	0,050	0,278
			<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>1,111</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Молоко прогреть, не кипятить, залить шоколад, перемешать до однородной массы, оставить до полного остывания, убрать в холодильник примерно на час

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Десерт Павлова 200 гр, Версия 1**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Безе п/ф	кг	0,045	0,045	0,045	0,045
2	Соус ягодный п/ф	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Фисташковая паста п/ф	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
4	Крем павлова п/ф	кг	0,065	0,065	0,065	0,065
5	Клубника свежая (загот.)	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
6	Малина свежая	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
7	Голубика свежая	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
8	Мята свежая листья (загот.)	кг	0,002	0,002	0,002	0,002
9	Фисташки очищенные	кг	0,006	0,006	0,006	0,006
10	Сахарная пудра	кг	0,002	0,002	0,002	0,002
			<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>0,200</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Белки соединить с сахаром, взбить до устойчивых пиков на высокой скорости примерно 10 минут, добавить сок лимона и взбивать еще 5 минут. Сформировать безе через кольцо примерно по 13 грамм и выпекать 1,5 часа при 100 градусах, вентилятоор 1. Для крема соединить кремлетте, сливки, сахарную пудру и ванильный сахар. Взбить примерно 3 минуты на большой скорости до однородной пышной массы.

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Запеканка заготовка п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Творог 9%	кг	1,000	1,000	1,000	0,539
2	Масло сливочное	кг	0,140	0,140	0,140	0,075
3	Сахарный песок	кг	0,150	0,150	0,150	0,081
4	Ванильный сахар	кг	0,005	0,005	0,005	0,003
5	Крупа манная	кг	0,100	0,100	0,190	0,054
6	Сметана обработ.	кг	0,100	0,100	0,100	0,054
7	Яйцо куриное п/ф	кг	0,300	0,300	0,300	0,162
			<u>1,795</u>	<u>1,795</u>	<u>1,885</u>	<u>0,968</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Творог выложить в глубокую емкость. Сливочное масло растопить в сотейнике и добавить к нему сахар, манку, сметану и ванилин. Перемешать. Соединить смесь и творог, добавить яйца и пробить блендером до однородной массы. Форму для запеканки смазать сливочным маслом, выложить творожную смесь, немного постучать форму, чтобы вышел воздух. Ставим форму в разогретый до 145 гр. конвектомат. Выпекаем 40 минут. Вентилятор 2.

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Запеканка испеченная п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Запеканка заготовка п/ф	кг	1,855	1,855	1,800	1,031
			<u>1,855</u>	<u>1,855</u>	<u>1,800</u>	<u>1,031</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Форму смазать сливочным маслом. Духовку разогреть до 145 гр. и испекать 40 мин

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Кантучи отпеченный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Кантучи тесто п/ф	кг	2,300	2,300	1,650	1,394
			<u>2,300</u>	<u>2,300</u>	<u>1,650</u>	<u>1,394</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Тесто отправляем в пароконвектомат на 12 минут при 180 градусах.

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Кантучи тесто п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Апельсин цедра (загот.)	кг	0,008	0,008	0,000	0,003
2	Яйцо куриное п/ф	кг	0,400	0,400	0,400	0,174
3	Масло сливочное	кг	0,350	0,350	0,350	0,152
4	Сахарный песок	кг	0,450	0,450	0,390	0,196
5	Мука пшеничная	кг	0,960	0,960	0,960	0,417
6	Разрыхлитель для теста	кг	0,008	0,008	0,000	0,003
7	Соль морская	кг	0,008	0,008	0,000	0,003
8	Ванильный сахар	кг	0,004	0,004	0,000	0,002
9	Корица молотая	кг	0,002	0,002	0,000	0,001
10	Фисташки очищенные	кг	0,200	0,200	0,200	0,087
			<u>2,390</u>	<u>2,390</u>	<u>2,300</u>	<u>1,039</u>

Технология приготовления и оформления блюда

- Сливочное масло и сахар взбиваем до белка
- Добавить яйцо (комнатной температуры) и продолжить взбивать в течении 2 минут
- В полученную массу добавить муку, разрыхлитель, соль, фисташки, корицу, цедру апельсина и перемешиваем в миксере в течении 2 минут

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Карамель п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сахарный песок	кг	0,100	0,100	0,100	1,333
2	Фреш лимонный (загот.)	кг	0,001	0,001	0,001	0,013
3	Вода	Литр	0,030	0,030	0,030	0,400
			<u>0,131</u>	<u>0,131</u>	<u>0,131</u>	<u>1,747</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" " 20 г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Кекс лимонный выпеченый п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Масло сливочное	кг	0,060	0,060	0,060	0,097
2	Фреш лимонный (загот.)	кг	0,050	0,050	0,050	0,081
3	Лимон цедра (загот.)	кг	0,005	0,005	0,005	0,008
4	Апельсин цедра (загот.)	кг	0,005	0,005	0,005	0,008
5	Сахарный песок	кг	0,185	0,185	0,185	0,298
6	Яйцо куриное п/ф	кг	0,125	0,125	0,125	0,202
7	Мука миндальная	кг	0,050	0,050	0,050	0,081
8	Мука пшеничная	кг	0,100	0,100	0,100	0,161
9	Соль морская	кг	0,001	0,001	0,001	0,002
10	Разрыхлитель для теста	кг	0,004	0,004	0,004	0,006
11	Сливки кондитерские 33-35%	Литр	0,085	0,085	0,085	0,137
			<u>0,670</u>	<u>0,670</u>	<u>0,670</u>	<u>1,081</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Смешать Сахар, цедру и сок лимона венчиком, добавить яйца, взбить миксером до однородности примерно 2 минуты
Отдельно соединить все сухие ингредиенты, добавить к сахарной смеси и хорошо перемешать
Влить сливки комнатной температуры, перемешать, добавить растопленное сливочное масло, перемешать
Вылить тесто в форму с пергаментом, выпекать при 160*. 35 минут
Готовому кексу дать остыть при комнатной температуре, порезать на 5 порций по 90г, толщина 1 порции 2.5см (70г обрезь остается)

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Крем брюле отпеченый п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Крем -брюле основа п/ф	кг	0,140	0,140	0,125	1,120
			<u>0,140</u>	<u>0,140</u>	<u>0,125</u>	<u>1,120</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Крем -карамель основа п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Ванильный сахар	кг	0,005	0,005	0,005	0,008
2	Лимон цедра (загот.)	кг	0,020	0,020	0,020	0,031
3	Молоко 3,2%	Литр	0,400	0,400	0,400	0,615
4	Сахарный песок	кг	0,100	0,100	0,100	0,154
5	Яйцо кур. (желток) п/ф	кг	0,150	0,150	0,150	0,231
6	Яйцо куриное п/ф	кг	0,100	0,100	0,100	0,154
			<u>0,775</u>	<u>0,775</u>	<u>0,775</u>	<u>1,192</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Крем -карамель приготовленный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Крем -карамель основа п/ф	кг	0,650	0,650	0,625	1,040
			<u>0,650</u>	<u>0,650</u>	<u>0,625</u>	<u>1,040</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" " 20 г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Крем на лимонный тирамису п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Яйцо кур.(желток) п/ф	кг	0,080	0,080	0,080	0,133
2	Сахарный песок	кг	0,070	0,070	0,070	0,117
3	Ванильный сахар	кг	0,005	0,005	0,005	0,008
4	Сливки кондитерские 33-35%	Литр	0,100	0,100	0,100	0,167
5	Сливки растительные шантипак	Литр	0,150	0,150	0,150	0,250
6	Сахарная пудра	кг	0,030	0,030	0,030	0,050
7	Сыр Маскарпоне	кг	0,200	0,200	0,200	0,333
8	Лимонный курд на тирамису п/ф	кг	0,080	0,080	0,080	0,133
			<u>0,715</u>	<u>0,715</u>	<u>0,715</u>	<u>1,192</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Приготовление:

1. С лимона снять цедру, затем выжать сок.
2. Смешать сок лимона, цедру, сахар и крахмал.
Поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения. При этом масса немного загустеет.
3. желтки немного взболтать венчиком.
4. К желткам вмешать тонкой стружкой горячую лимонную массу.
5. Вернуть всё снова на огонь и довести до кипения.
Помешивать, чтобы крем не начал подгорать примерно 2 минуты
6. Снять ковш с огня и сразу добавить сливочное масло.
Перемешивать массу, чтобы масло полностью вмешалось.
7. Готовый крем накрыть плёнкой и остудить

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Крем павлова п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сыр Креметте	кг	0,200	0,200	0,200	0,488
2	Сливки кондитерские 33-35%	Литр	0,070	0,070	0,070	0,171
3	Сливки растительные шантипак	Литр	0,070	0,070	0,070	0,171
4	Сахарная пудра	кг	0,070	0,070	0,070	0,171
			<u>0,410</u>	<u>0,410</u>	<u>0,410</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Все взбить в миксере до однородной пышной массы, переложить в кондитерский мешок, хранить в холодильнике 72ч

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Крем тирамису П/Ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сливки кондитерские 33-35%	Литр	0,170	0,170	0,153	0,183
2	Сливки растительные шантипак	Литр	0,230	0,230	0,207	0,247
3	Сахарная пудра	кг	0,040	0,040	0,036	0,043
4	Ванильный сахар	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
5	Сыр Маскарпоне	кг	0,300	0,300	0,270	0,323
6	Сахарный песок	кг	0,100	0,100	0,090	0,108
7	Яйцо кур. (желток) п/ф	кг	0,250	0,250	0,225	0,269
			<u>1,095</u>	<u>1,095</u>	<u>0,986</u>	<u>1,177</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Лимонный курд на тирамису п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Фреш лимонный (загот.)	кг	0,200	0,200	0,200	0,714
2	Лимон цедра (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,036
3	Сахарный песок	кг	0,120	0,120	0,120	0,429
4	Яйцо кур. (желток) п/ф	кг	0,075	0,075	0,075	0,268
5	Крахмал кукурузный	кг	0,015	0,015	0,015	0,054
6	Масло сливочное	кг	0,080	0,080	0,080	0,286
			<u>0,500</u>	<u>0,500</u>	<u>0,500</u>	<u>1,786</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Ньокки с томатной пастой п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Ньокки тесто основа п/ф	кг	0,360	0,360	0,360	0,900
2	Томатная паста	кг	0,050	0,050	0,040	0,125
			<u>0,410</u>	<u>0,410</u>	<u>0,400</u>	<u>1,025</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Добавить томатную пасту 50г на 360г

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Ньокки со шпинатом п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Ньокки тесто основа п/ф	кг	0,360	0,360	0,360	0,900
2	Шпинат на ньокки п/ф	кг	0,040	0,040	0,040	0,100
			<u>0,400</u>	<u>0,400</u>	<u>0,400</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Добавить шпинат в тесто для ньок, перемешать до однородной консистенции
На 360г добавить 40г

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" " 20 г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Ньокки тесто основа п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	<u>Картофель в мундире отварной очищенный п/ф</u>	кг	0,700	0,700	0,700	0,636
2	Мука пшеничная	кг	0,350	0,350	0,350	0,318
3	Яйцо куриное	шт	1,000	1,000	0,050	0,909
4	<u>Яйцо кур. (желток) п/ф</u>	кг	0,015	0,015	0,015	0,014
5	Соль морская	кг	0,010	0,010	0,010	0,009
6	Мускатный орех	кг	0,001	0,001	0,001	0,001
7	<u>Сыр пармезан (загот.)</u>	кг	0,030	0,030	0,030	0,027
8	Мука пшеничная	кг	0,200	0,200	0,200	0,182
			<u>2,306</u>	<u>2,306</u>	<u>1,356</u>	<u>2,096</u>

Технология приготовления и оформления блюда

В холодный, протертый картофель добавить все ингредиенты и замешать тесто вручную, на поверхности, посыпанной мукой, пока не перестанет липнуть к рукам, делим тесто на 3 части по 360г

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Панна-котта п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Ванильный сахар	кг	0,005	0,005	0,005	0,007
2	Желатин листовой	кг	0,010	0,010	0,010	0,014
3	Сахарный песок	кг	0,090	0,090	0,090	0,124
4	Молоко 3,2%	Литр	0,200	0,200	0,200	0,276
5	Сливки 22%	Литр	0,250	0,250	0,250	0,345
6	Базилик листья (загот.)	кг	0,020	0,020	0,020	0,028
			<u>0,575</u>	<u>0,575</u>	<u>0,575</u>	<u>0,793</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пропитка на лимонный тирамису п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лимончелло п/ф	кг	0,050	0,050	0,050	0,111
2	Сахарный песок	кг	0,080	0,080	0,080	0,178
3	Вода	Литр	0,300	0,300	0,300	0,667
4	Фреш лимонный (загот.)	кг	0,100	0,100	0,100	0,222
5	Лимон цедра (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,022
			<u>0,540</u>	<u>0,540</u>	<u>0,540</u>	<u>1,200</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Сахар, воду, лимонный сок и цедру соединить, довести до кипения, уварить 1 минуту, остудить, добавить лимончелло						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Сабле клюква -апельсин отпеченный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Тесто для сабле клюква -апельсин п/ф	кг	0,480	0,480	0,360	1,333
			<u>0,480</u>	<u>0,480</u>	<u>0,360</u>	<u>1,333</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Форму смазать сливочным маслом. Духовку разогреть до 145 гр. и испекать 40 мин

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Сабле лимон базилик отпеченный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Тесто для сабле лимон -базилик п/ф	кг	0,400	0,400	0,320	1,250
			<u>0,400</u>	<u>0,400</u>	<u>0,320</u>	<u>1,250</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Форму смазать сливочным маслом. Духовку разогреть до 145 гр. и испекать 40 мин

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Сан - Себастьян отпеченный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сан - Себастьян тесто п/ф	кг	1,576	1,576	1,450	1,087
			<u>1,576</u>	<u>1,576</u>	<u>1,450</u>	<u>1,087</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Сан - Себастьян тесто п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сыр Креметте	кг	0,687	0,687	0,687	0,436
2	Сахарный песок	кг	0,137	0,137	0,137	0,087
3	Сливки кондитерские 33-35%	Литр	0,550	0,550	0,550	0,349
4	Яйцо кур. (желток) п/ф	кг	0,150	0,075	0,075	0,048
5	Яйцо куриное п/ф	кг	0,100	0,100	0,100	0,063
6	Мука пшеничная	кг	0,027	0,027	0,027	0,017
7	Крахмал кукурузный	кг	0,009	0,009	0,009	0,006
8	Ароматизатор жидкий ваниль	кг	0,002	0,002	0,002	0,001
			<u>1,662</u>	<u>1,587</u>	<u>1,587</u>	<u>1,007</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Тесто для пиццы п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Мука для пиццы	кг	1,000	1,000	1,610	0,621
2	Соль морская	кг	0,027	0,027	0,000	0,017
3	Дрожжи живые	кг	0,005	0,005	0,000	0,003
4	Вода	Литр	0,800	0,800	0,000	0,497
			<u>1,832</u>	<u>1,832</u>	<u>1,610</u>	<u>1,138</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Тесто для сабле клюква -апельсин п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Масло сливочное	кг	0,120	0,120	0,120	0,250
2	Сахарная пудра	кг	0,080	0,080	0,080	0,167
3	Мука пшеничная	кг	0,200	0,200	0,200	0,417
4	Соль морская	кг	0,001	0,001	0,001	0,002
5	Яйцо куриное п/ф	кг	0,050	0,050	0,050	0,104
6	Апельсин цедра (загот.)	кг	0,020	0,020	0,020	0,042
7	Клюква сушеная	кг	0,075	0,075	0,075	0,156
			<u>0,546</u>	<u>0,546</u>	<u>0,546</u>	<u>1,137</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Тесто для сабле лимон -базилик п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Масло сливочное	кг	0,120	0,120	0,120	0,300
2	Сахарная пудра	кг	0,080	0,080	0,080	0,200
3	Лимон цедра (загот.)	кг	0,020	0,020	0,020	0,050
4	Базилик листья (загот.)	кг	0,005	0,005	0,005	0,012
5	Мука пшеничная	кг	0,200	0,200	0,200	0,500
6	Соль морская	кг	0,001	0,001	0,001	0,003
7	Яйцо куриное п/ф	кг	0,050	0,050	0,050	0,125
			<u>0,476</u>	<u>0,476</u>	<u>0,476</u>	<u>1,190</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Тесто для фондана с фисташкой п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Масло сливочное	кг	0,060	0,060	0,060	0,146
2	Яйцо куриное п/ф	кг	0,100	0,100	0,100	0,243
3	Фисташковая паста п/ф	кг	0,080	0,080	0,080	0,195
4	Шоколад белый 25,9%	кг	0,070	0,070	0,070	0,170
5	Сахарный песок	кг	0,040	0,040	0,040	0,097
6	Мука пшеничная	кг	0,060	0,060	0,060	0,146
7	Соль морская	кг	0,001	0,001	0,001	0,002
			<u>0,411</u>	<u>0,411</u>	<u>0,411</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Яйцо смешать с сахаром и солью венчиком вручную , добавить муку и перемешать до однородной массы. Шоколад и масло растопить, добавить фисташковую пасту , перемешать и соединить обе массы

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Тесто лимонное печенье П/Ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Яйцо кур.(желток) п/ф	кг	0,050	0,025	0,025	0,076
2	Масло сливочное	кг	0,075	0,075	0,075	0,227
3	Соль морская	кг	0,002	0,002	0,000	0,006
4	Лимон цедра (загот.)	кг	0,002	0,002	0,002	0,006
5	Мука пшеничная	кг	0,120	0,120	0,120	0,364
6	Мука миндальная	кг	0,050	0,050	0,050	0,152
7	Сахарная пудра	кг	0,065	0,065	0,065	0,197
			<u>0,364</u>	<u>0,339</u>	<u>0,337</u>	<u>1,027</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Сливочное масло комнатной температуры перетереть с сахарной пудрой, затем добавить соль и яичный желток. Всю массу перемешать и добавить муку с цедрой лимона. Хорошо вымесить тесто и убрать в холодильник на 1 час.

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Тесто на блины со шпинатом п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Яйцо куриное	шт	2,000	2,000	0,104	2,222
2	Молоко 3,2%	Литр	0,500	0,500	0,500	0,556
3	Масло растительное	кг	0,030	0,030	0,030	0,033
4	Мука пшеничная	кг	0,200	0,200	0,200	0,222
5	Сахарный песок	кг	0,030	0,030	0,030	0,033
6	Соль морская	кг	0,006	0,006	0,006	0,007
7	Шпинат свежий (загот.)	кг	0,030	0,030	0,030	0,033
			<u>2,796</u>	<u>2,796</u>	<u>0,900</u>	<u>3,107</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Все ингредиенты пробить блендером до однородной массы,						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Тесто шоколадный фондан п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сахарный песок	кг	0,150	0,150	0,150	0,201
2	Соль морская	кг	0,002	0,002	0,000	0,003
3	Шоколад темный 54,5%	кг	0,250	0,250	0,250	0,336
4	Масло сливочное	кг	0,125	0,125	0,125	0,168
5	Мука пшеничная	кг	0,120	0,120	0,120	0,161
6	Яйцо куриное п/ф	кг	0,250	0,250	0,250	0,336
			<u>0,897</u>	<u>0,897</u>	<u>0,895</u>	<u>1,204</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Тирамису готовый п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Крем тирамису П/Ф	кг	0,900	0,900	0,900	0,500
2	Пропитка тирамису п/ф	кг	0,900	0,900	0,900	0,500
			<u>1,800</u>	<u>1,800</u>	<u>1,800</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Тирамису лимонный готовый 200гр/пор п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Печенье бонами (савоярди)	кг	0,250	0,250	0,250	0,208
2	Пропитка на лимонный тирамису п/ф	кг	0,400	0,400	0,400	0,333
3	Крем на лимонный тирамису п/ф	кг	0,600	0,600	0,600	0,500
			<u>1,250</u>	<u>1,250</u>	<u>1,250</u>	<u>1,042</u>

Технология приготовления и оформления блюда

125г савоярди поочередно пропитать сиропом, выкладывая в первый слой, покрыть 300г крема, так же выложить второй слой, накрыть пленкой, хранить тирамису в холодильнике

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Фисташковая паста п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Фисташки очищенные	кг	0,250	0,250	0,250	0,781
2	Вода	Литр	0,050	0,050	0,050	0,156
3	Сахарный песок	кг	0,100	0,100	0,100	0,313
4	Мука миндальная	кг	0,030	0,030	0,030	0,094
			<u>0,430</u>	<u>0,430</u>	<u>0,430</u>	<u>1,344</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Все ингредиенты пробить в блендере до однородной консистенции						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Фондан отпеченный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Тесто шоколадный фондан п/ф	кг	0,745	0,745	0,750	0,993
			<u>0,745</u>	<u>0,745</u>	<u>0,750</u>	<u>0,993</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Шоколадные трещинки испеченные п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Шоколадные трещинки тесто п/ф	кг	0,430	0,430	0,440	0,977
2	Сахарный песок	кг	0,020	0,020	0,020	0,045
3	Сахарная пудра	кг	0,020	0,020	0,020	0,045
			<u>0,470</u>	<u>0,470</u>	<u>0,480</u>	<u>1,068</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Шоколадные трещинки тесто п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Яйцо куриное п/ф	кг	0,075	0,075	0,075	0,174
2	Сахарный песок	кг	0,050	0,050	0,050	0,116
3	Шоколад темный 54,5%	кг	0,175	0,175	0,175	0,407
4	Мука пшеничная	кг	0,060	0,060	0,060	0,140
5	Мука миндальная	кг	0,050	0,050	0,050	0,116
6	Разрыхлитель для теста	кг	0,003	0,003	0,003	0,007
7	Ликер амаретто (кухня)	Литр	0,002	0,002	0,002	0,005
			<u>0,415</u>	<u>0,415</u>	<u>0,415</u>	<u>0,965</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Сыр страчателла п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сливки 22%	Литр	0,220	0,220	0,220	0,253
2	Сыр Креметте	кг	0,300	0,300	0,300	0,345
3	Сыр Моцарелла рассольный (Гольбани, Фаттория Мариан)	кг	0,375	0,375	0,375	0,431
			<u>0,895</u>	<u>0,895</u>	<u>0,895</u>	<u>1,029</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Размять рукой гальбани,креметте и сливки до однородной консистенции «страчателлы»						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Сырники жареные п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Творог 9%	кг	0,400	0,400	0,400	0,667
2	Яйцо кур.(желток) п/ф	кг	0,025	0,025	0,025	0,042
3	Сахарный песок	кг	0,030	0,030	0,030	0,050
4	Ванильный сахар	кг	0,005	0,005	0,005	0,008
5	Мука рисовая	кг	0,040	0,040	0,040	0,067
6	Мука пшеничная	кг	0,050	0,050	0,000	0,083
7	Масло растительное	кг	0,100	0,100	0,000	0,167
			<u>0,650</u>	<u>0,650</u>	<u>0,500</u>	<u>1,083</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Размять рукой гальбани,креметте и сливки до однородной консистенции «страчателлы»						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Творожный крем для блинчиков п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Творог 9%	кг	0,200	0,200	0,200	0,667
2	Сахарная пудра	кг	0,040	0,040	0,040	0,133
3	Ванильный сахар	кг	0,005	0,005	0,005	0,017
4	Сливки растительные шантипак	Литр	0,055	0,055	0,055	0,183
			<u>0,300</u>	<u>0,300</u>	<u>0,300</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Размять рукой гальбани,креметте и сливки до однородной консистенции «страчателлы»						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **РОСТБИФ маринованный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Говяжья вырезка обработ.	кг	1,600	1,600	1,600	0,941
2	Горчица дижонская	кг	0,110	0,110	0,110	0,065
3	Чеснок (загот.)	кг	0,020	0,020	0,020	0,012
4	Розмарин свежий	кг	0,010	0,010	0,010	0,006
5	Тимьян свежий	кг	0,010	0,010	0,010	0,006
6	Соль морская	кг	0,010	0,010	0,000	0,006
7	Перец черный в ассортименте	кг	0,005	0,005	0,000	0,003
			<u>1,765</u>	<u>1,765</u>	<u>1,750</u>	<u>1,038</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" " 20 г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Лазанья отпеченая п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Соус томатный напоятана п/ф	кг	0,350	0,350	0,300	0,106
2	Сыр пармезан (загот.)	кг	0,020	0,020	0,020	0,006
3	Паста для лазаньи №112	кг	0,450	0,450	0,490	0,136
4	Сыр моцарелла для пиццы	кг	0,100	0,100	0,100	0,030
5	Соус бешамель п/ф	кг	1,340	1,340	1,240	0,406
6	Соус болоньезе п/ф	кг	1,300	1,300	1,200	0,394
			<u>3,560</u>	<u>3,560</u>	<u>3,350</u>	<u>1,079</u>

Технология приготовления и оформления блюда

1. Форму для лазаньи размером 43/25 застелить пергаментом.
 2. В сотейнике соединить соус бешамель ПФ и соус напоятана ПФ
 3. Подогреть и добавить соль по вкусу.
 4. На нижний слой выложить соус бешамель ПФ.
 5. Затем выложить слоями: паста для лазаньи, соус для лазаньи, сыр моцарелла и пармезан и так 3 раза.
 6. На четвертый слой выкладываем пасту для лазаньи, соус и посыпаем пармезаном.
 7. Ставим форму в разогретую до 180 градусов духовку на 12 минут (вентилятор 2).
 8. Переворачиваем и еще на 12 минут.
- Полностью остужаем и режем на 14 равных квадратов весом по 220гр

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Ростбиф запеченный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,100	0,050	0,000	0,049
2	Масло сливочное	кг	0,030	0,015	0,000	0,015
3	РОСТБИФ маринованный п/ф	кг	1,600	1,600	1,090	1,553
			<u>1,730</u>	<u>1,665</u>	<u>1,090</u>	<u>1,617</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Бульон куриный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 Литр
1	Курица (тушка)	кг	1,500	1,500	0,000	0,500
2	Вода	Литр	3,500	3,500	3,000	1,167
3	Морковь очищенная (загот.)	кг	0,150	0,150	0,000	0,050
4	Лук репчатый (загот.)	кг	0,150	0,150	0,000	0,050
5	Лавровый лист	кг	0,005	0,005	0,000	0,002
6	Перец черный в ассортименте	кг	0,005	0,005	0,000	0,002
7	Соль морская	кг	0,050	0,050	0,000	0,017
			<u>5,360</u>	<u>5,360</u>	<u>3,000</u>	<u>1,787</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Курицу промыть, залить холодной водой, овощи запечь при t200*, добавить к курице, довести до кипения, постоянно снимая пену, после закипания убавить огонь, добавить черный перец и лавр лист, соль, варить Бульон примерно 1.5 -2 часа, после приготовления дать ему полностью остыть, процедить через сито

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Куриная грудка отварная для сырного супа п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Куриное филе (загот.)	кг	0,280	0,280	0,240	1,167
2	Вода	Литр	0,700	0,700	0,600	2,917
3	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,000	0,021
			<u>0,985</u>	<u>0,985</u>	<u>0,840</u>	<u>4,104</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Грудку опустить в воду, варить на среднем огне 10 минут, в конце варки посолить, вытащить грудку из воды, завернуть в фольгу на 10 минут, порезать мелким кубиком, бульон использовать для супа сырного

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Куриное бедро запеченное п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Куриное бедро мар. на пиццу п/ф	кг	2,100	2,100	1,500	1,400
			<u>2,100</u>	<u>2,100</u>	<u>1,500</u>	<u>1,400</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Куриное бедро мар. на пиццу п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лук репчатый (загот.)	кг	0,250	0,050	0,000	0,024
2	Соль морская	кг	0,025	0,025	0,000	0,012
3	Паприка	кг	0,030	0,030	0,000	0,014
4	Бедро куриное размор.	кг	2,100	2,100	2,100	1,000
5	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,100	0,050	0,000	0,024
			<u>2,505</u>	<u>2,255</u>	<u>2,100</u>	<u>1,074</u>

Технология приготовления и оформления блюда

В бедро добавить нарезанный лук, паприку, соль, оливковое масло, перемешать, оставить мариноваться на 7-8 часов
Маринованное бедро без лука выложить на противень и запечь при 180* 20 минут

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Куриное филе мар. на салат и пасту п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Соль морская	кг	0,010	0,010	0,000	0,012
2	Паприка	кг	0,005	0,005	0,000	0,006
3	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,070	0,035	0,000	0,044
4	Куриное филе (загот.)	кг	0,800	0,800	0,800	1,000
			<u>0,885</u>	<u>0,850</u>	<u>0,800</u>	<u>1,063</u>

Технология приготовления и оформления блюда

В Нарезанное порционно куриное филе добавить соль, паприку, масло, перемешать и оставить мариноваться примерно на 2 часа
Обжаривать на разогретой сковороде примерно по 2 минуты с каждой стороны

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Куриное филе обжаренное п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,020	0,020	0,000	0,400
2	Куриное филе мар. на салат и пасту п/ф	кг	0,070	0,070	0,050	1,400
			<u>0,090</u>	<u>0,090</u>	<u>0,050</u>	<u>1,800</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Начинка с курицей и грибами на блины п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Куриное филе (загот.)	кг	0,070	0,070	0,038	0,500
2	Шампиньоны (загот.)	кг	0,070	0,070	0,038	0,500
3	Шпинат свежий (загот.)	кг	0,010	0,010	0,005	0,071
4	Сливки 22%	Литр	0,080	0,080	0,043	0,571
5	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,003	0,036
6	Перец черный в ассортименте	кг	0,005	0,005	0,003	0,036
7	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,020	0,020	0,011	0,143
			<u>0,260</u>	<u>0,260</u>	<u>0,140</u>	<u>1,857</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Фарш фрикадельки п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Соль морская	кг	0,005	0,000	0,000	0,000
2	Перец черный в ассортименте	кг	0,005	0,000	0,000	0,000
3	Бедро куриное размор.	кг	0,800	0,800	0,800	0,889
4	Сыр пармезан (загот.)	кг	0,100	0,100	0,100	0,111
			<u>0,910</u>	<u>0,900</u>	<u>0,900</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Яйцо кур.(желток) п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Яйцо куриное	шт	10,000	10,000	10,000	20,000
			<u>10,000</u>	<u>10,000</u>	<u>10,000</u>	<u>20,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Яйцо куриное (белок) п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Яйцо куриное	шт	10,000	10,000	10,000	20,000
			<u>10,000</u>	<u>10,000</u>	<u>10,000</u>	<u>20,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Яйцо куриное п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Яйцо куриное	шт	10,000	10,000	10,000	20,000
			<u>10,000</u>	<u>10,000</u>	<u>10,000</u>	<u>20,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Яйцо перепелиное п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Яйцо перепелиное	шт	10,000	10,000	10,000	66,667
			<u>10,000</u>	<u>10,000</u>	<u>10,000</u>	<u>66,667</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Поркетта п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Свинина грудинка для поркетты	кг	2,000	1,100	1,100	1,000
2	Розмарин свежий	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
3	Чеснок (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,009
4	Перец чили очищ.	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
5	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
6	Перец черный в ассортименте	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
			<u>2,030</u>	<u>1,130</u>	<u>1,130</u>	<u>1,027</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Натираем мясо специями, скручиваем рулет, перевязываем шпагатом, запекаем при 180*. 1 час

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Грибы для ньокки жареные п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Вешенки (загот.)	кг	0,070	0,070	0,050	0,483
2	Грибы белые замоч. п/ф	кг	0,020	0,020	0,020	0,138
3	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,010	0,010	0,010	0,069
4	Сливки 22%	Литр	0,090	0,090	0,060	0,621
5	Масло чесночное п/ф	кг	0,005	0,005	0,005	0,034
			<u>0,195</u>	<u>0,195</u>	<u>0,145</u>	<u>1,345</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Апельсин сушеный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Апельсин свежий	кг	0,200	0,200	0,050	4,000
			<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>0,050</u>	<u>4,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Нарезать на слайсере апельсин р-р 2.5, выложить на противень, отправить в конвектомат. При t 80* примерно на час

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Вешенки обжаренные п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Вешенки (загот.)	кг	0,030	0,030	0,015	2,000
2	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,010	0,010	0,000	0,667
3	Соль морская	кг	0,001	0,001	0,000	0,067
			<u>0,041</u>	<u>0,041</u>	<u>0,015</u>	<u>2,733</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Грибы белые замоч. п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Грибы белые сухие	кг	0,050	0,050	0,145	0,345
2	Вода	Литр	0,100	0,100	0,000	0,690
			<u>0,150</u>	<u>0,150</u>	<u>0,145</u>	<u>1,034</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Груша жаренная П/Ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Груша свежая (загот.)	кг	0,100	0,100	0,080	1,000
2	Масло сливочное	кг	0,020	0,020	0,020	0,200
			<u>0,120</u>	<u>0,120</u>	<u>0,100</u>	<u>1,200</u>

Технология приготовления и оформления блюда

1. Грушу почистить от кожуры и семечек, порезать средним 1см. кубиком.
2. На сковороде растопить сливочное масло, закинуть грушу и на медленном огне обжарить до мягкости золотистого цвета примерно 3-4 минуты.

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Жаренные оливки ПФ, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Орегано сухой	кг	0,002	0,002	0,002	0,015
2	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,030	0,030	0,030	0,231
3	Чеснок (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,077
4	Розмарин свежий	кг	0,005	0,005	0,005	0,038
5	Оливки (чистый вес б/рассола)	кг	0,100	0,100	0,100	0,769
			<u>0,147</u>	<u>0,147</u>	<u>0,147</u>	<u>1,131</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Жареные грибы для пиццы п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Вешенки (загот.)	кг	0,060	0,060	0,050	0,522
2	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,020	0,020	0,010	0,174
3	Шампиньоны (загот.)	кг	0,080	0,080	0,055	0,696
			<u>0,160</u>	<u>0,160</u>	<u>0,115</u>	<u>1,391</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Обжарить нарезанные шампиньоны и вешенки на оливковом масле примерно 2 минуты						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Картофель в мундире отварной очищенный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Картофель свежий	кг	1,000	1,000	0,700	1,351
			<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>0,700</u>	<u>1,351</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Картофель кубики п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Картофель очищенный (загот.)	кг	1,000	0,700	0,700	1,000
			<u>1,000</u>	<u>0,700</u>	<u>0,700</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Картофель отварной (кубики) п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Вода	Литр	1,000	1,000	0,000	1,351
2	Соль морская	кг	0,001	0,001	0,000	0,001
3	Картофель кубики п/ф	кг	0,700	0,700	0,740	0,946
			<u>1,701</u>	<u>1,701</u>	<u>0,740</u>	<u>2,299</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Лимон обжаренный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,005	0,005	0,000	0,125
2	Лимон дольки (загот.)	кг	0,050	0,050	0,040	1,250
			<u>0,055</u>	<u>0,055</u>	<u>0,040</u>	<u>1,375</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Лимонные чипсы п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лимон свежий	кг	0,200	0,200	0,200	5,000
2	Сахарный песок	кг	0,070	0,070	0,070	1,750
			<u>0,270</u>	<u>0,270</u>	<u>0,270</u>	<u>6,750</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Лимон нарезать на слайсере толщина 1.7, выложить на лист с пергаментом, посыпать сахаром, сушить в конвектомате при t 90* 1 час, после приготовления дать чипсам остыть, хранить в сухом месте

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование

блюда/выход в готовом
виде:

Обжаренные овощи для овощной лазаньи п/ф, Версия 0

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Баклажаны обработанные (загот.)	кг	0,100	0,100	0,080	0,333
2	Шпинат размороженный обр.	кг	0,120	0,120	0,086	0,400
3	Лук репчатый (загот.)	кг	0,050	0,050	0,030	0,167
4	Морковь очищенная (загот.)	кг	0,050	0,050	0,030	0,167
5	Цукини обработан.	кг	0,150	0,150	0,075	0,500
6	Шампиньоны (загот.)	кг	0,080	0,080	0,040	0,267
7	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,050	0,050	0,050	0,167
8	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,000	0,017
9	Перец черный в ассортименте	кг	0,005	0,005	0,000	0,017
			<u>0,610</u>	<u>0,610</u>	<u>0,391</u>	<u>2,033</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Обжарка на томатный соус п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лук репчатый (загот.)	кг	0,300	0,300	0,240	0,429
2	Морковь очищенная (загот.)	кг	0,300	0,300	0,240	0,429
3	Чеснок (загот.)	кг	0,040	0,040	0,010	0,057
4	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,050	0,050	0,050	0,071
5	Вода	Литр	0,080	0,080	0,000	0,114
6	Базилик листья (загот.)	кг	0,040	0,040	0,010	0,057
7	Соль морская	кг	0,060	0,060	0,000	0,086
8	Сахарный песок	кг	0,100	0,100	0,000	0,143
9	Масло растительное	кг	0,045	0,045	0,045	0,065
10	Сельдерей стебель (загот.)	кг	0,200	0,200	0,100	0,286
			<u>1,215</u>	<u>1,215</u>	<u>0,695</u>	<u>1,736</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Овощи для пиццы жаренные п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Баклажаны обработанные (загот.)	кг	0,080	0,080	0,065	0,615
2	Цукини	кг	0,080	0,080	0,065	0,615
3	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,050	0,050	0,000	0,385
4	Масло чесночное п/ф	кг	0,005	0,005	0,000	0,038
			<u>0,215</u>	<u>0,215</u>	<u>0,130</u>	<u>1,654</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Овощная лазанья отпеченая п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Паста для лазаньи №112	кг	0,100	0,100	0,110	0,109
2	Обжаренные овощи для овощной лазаньи п/ф	кг	0,300	0,300	0,300	0,326
3	Соус бешамель п/ф	кг	0,700	0,700	0,510	0,761
			<u>1,100</u>	<u>1,100</u>	<u>0,920</u>	<u>1,196</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Собираем лазанью в форме 23*12 (4п)						
1слой-бешамель						
2слой-листы лазаньи						
3слой-овощи						
Повторяем так 3 раза						
4 слой-лист лазаньи и бешамель						
Готовим лазанью при 180* , вентилятор 2, время приготовления 13мин						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" " 20 г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Перец запеченный очищенный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	<u>Перец свежий маринованный запеченный п/ф</u>	кг	0,100	0,100	0,100	1,000
			<u>0,100</u>	<u>0,100</u>	<u>0,100</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда 1. Охладить перец, очистить от косточек и кожуры 2. Упаковать в контейнер под крышку, промаркировать.						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" " 20 г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Перец свежий маринованный запеченный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Перец свежий маринованный п/ф	кг	0,240	0,100	0,100	1,000
			<u>0,240</u>	<u>0,100</u>	<u>0,100</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Перец полить маслом, посыпать солью и перцем, запечь 15 минут при 215* Готовый перец очистить от кожуры, удалить семечки

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Перец свежий маринованный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Перец свежий в ассортименте	кг	0,240	0,240	0,240	1,000
2	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,010	0,010	0,000	0,042
3	Соль морская	кг	0,003	0,003	0,000	0,012
4	Перец черный в ассортименте	кг	0,003	0,003	0,000	0,012
			<u>0,256</u>	<u>0,256</u>	<u>0,240</u>	<u>1,067</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пюре картофельное п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,000	0,006
2	Перец черный в ассортименте	кг	0,005	0,005	0,000	0,006
3	Картофель очищенный (загот.)	кг	0,800	0,800	0,850	0,941
4	Масло сливочное	кг	0,050	0,050	0,000	0,059
5	Сливки 22%	Литр	0,050	0,050	0,000	0,059
6	Молоко 3,2%	Литр	0,050	0,050	0,000	0,059
			<u>0,960</u>	<u>0,960</u>	<u>0,850</u>	<u>1,129</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Суп из брокколи п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Брокколи свежие (загот.)	кг	0,400	0,400	0,268	0,400
2	Картофель очищенный (загот.)	кг	0,150	0,150	0,100	0,150
3	Лук репчатый (загот.)	кг	0,080	0,080	0,054	0,080
4	Чеснок (загот.)	кг	0,005	0,005	0,003	0,005
5	Бульон куриный п/ф	Литр	0,700	0,700	0,468	0,700
6	Сливки 22%	Литр	0,100	0,100	0,067	0,100
7	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,040	0,040	0,027	0,040
8	Соль морская	кг	0,015	0,015	0,010	0,015
9	Перец черный в ассортименте	кг	0,005	0,005	0,003	0,005
			<u>1,495</u>	<u>1,495</u>	<u>1,000</u>	<u>1,495</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Суп овощной зеленый п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Картофель очищенный (загот.)	кг	0,600	0,600	0,600	0,222
2	Морковь очищенная (загот.)	кг	0,400	0,400	0,400	0,148
3	Лук порей обраб.	кг	0,300	0,300	0,300	0,111
4	Лук репчатый (загот.)	кг	0,420	0,420	0,420	0,156
5	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,150	0,150	0,150	0,056
6	Сливки 22%	Литр	0,600	0,600	0,600	0,222
7	Вода	Литр	1,500	1,500	0,900	0,556
8	Шпинат с/м	кг	1,000	1,000	1,000	0,370
			<u>4,970</u>	<u>4,970</u>	<u>4,370</u>	<u>1,841</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Суп тыква п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Тыква мякоть (загот.)	кг	2,150	2,150	2,300	0,717
2	Мёд натуральный (загот.)	кг	0,150	0,150	0,000	0,050
3	Морковь очищенная (загот.)	кг	0,200	0,200	0,200	0,067
4	Лук репчатый (загот.)	кг	0,200	0,200	0,200	0,067
5	Вода	Литр	0,500	0,500	0,050	0,167
6	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,200	0,200	0,200	0,067
7	Чеснок (загот.)	кг	0,050	0,050	0,050	0,017
8	Соль морская	кг	0,020	0,020	0,020	0,007
9	Перец черный в ассортименте	кг	0,005	0,005	0,005	0,002
			<u>3,475</u>	<u>3,475</u>	<u>3,025</u>	<u>1,158</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Теплый салат (капоната) п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Баклажаны обработанные (загот.)	кг	0,250	0,250	0,090	0,556
2	Перец запеченный очищенный п/ф	кг	0,070	0,070	0,070	0,156
3	Сельдерей стебель (загот.)	кг	0,030	0,030	0,030	0,067
4	Оливки (чистый вес б/рассола)	кг	0,020	0,020	0,020	0,044
5	Каперсы (чистый вес б/рассола)	кг	0,007	0,007	0,007	0,016
6	Лук репчатый (загот.)	кг	0,130	0,130	0,070	0,289
7	Томаты Россо	кг	0,150	0,150	0,150	0,333
8	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,050	0,050	0,050	0,111
9	Уксус винный	Литр	0,002	0,002	0,002	0,004
10	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,005	0,011
11	Сахарный песок	кг	0,005	0,005	0,005	0,011
			<u>0,719</u>	<u>0,719</u>	<u>0,499</u>	<u>1,598</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Баклажан очистить наполовину, порезать кубиком 2*2 примерно, обжарить на разогретом масле, выложить на салфетку
Сельдерей порезать тонкими слайсами наискосок, обжарить примерно минуту, убрать, обжарить лук, нарезанный соломкой, убрать,
В сковородке обжарить нарезанные каперсы, добавить томаты росссо, болгарский перец, нарезанный соломкой и остальные ингредиенты, прогреть примерно минуту, в конце добавить сахар, соль по вкусу и винный уксус

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Черри конфи б/масла п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Помидоры черри	кг	1,000	1,000	0,400	1,429
2	Сахарная пудра	кг	0,200	0,200	0,000	0,286
3	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,250	0,250	0,000	0,357
4	Тимьян свежий	кг	0,020	0,020	0,000	0,029
			<u>1,470</u>	<u>1,470</u>	<u>0,400</u>	<u>2,100</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Черри полить маслом, посыпать сахарной пудрой, запечь в пароконвектомате при t120 в течении 20 минут
После приготволдения харнить в ёмкости с маслом

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Грецкий орех в карамели п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Орех грецкий	кг	0,050	0,050	0,050	0,833
2	Сахарный песок	кг	0,020	0,020	0,010	0,333
			<u>0,070</u>	<u>0,070</u>	<u>0,060</u>	<u>1,167</u>

Технология приготовления и оформления блюда

На сковороде обжарить грецкие орехи, убавить температуру, постепенно подсыпать Сахар, постоянно помешивая до карамелизации орехов, снять с огня, оставить остывать, порубить ножом

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Крем суп сырный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Картофель очищенный (загот.)	кг	0,250	0,250	0,250	0,238
2	Лук репчатый (загот.)	кг	0,070	0,070	0,070	0,067
3	Морковь очищенная (загот.)	кг	0,060	0,060	0,060	0,057
4	Сыр плавленый	кг	0,080	0,080	0,080	0,076
5	Сыр пармезан (загот.)	кг	0,040	0,040	0,040	0,038
6	Сливки 22%	Литр	0,200	0,200	0,200	0,190
7	Бульон от отварной куриной грудки	Литр	0,600	0,600	0,600	0,571
8	Куриная грудка отварная для сырного супа п/ф	кг	0,220	0,220	0,220	0,210
9	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,070	0,070	0,070	0,067
10	Паприка	кг	0,001	0,001	0,000	0,001
11	Карри	кг	0,001	0,001	0,001	0,001
12	Соль морская	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
			<u>1,602</u>	<u>1,602</u>	<u>1,601</u>	<u>1,526</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Лук порезать обжарить на масле санса, добавить морковь, обжарить, добавить картофель, залить бульоном, варить до готовности, добавить плавленый сыр, сливки, пармезан, соль, специи, пробить блендером, добавить грудку мелко нарезанную, перемешать

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Овсянка отварная п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Овсянка	кг	0,200	0,200	0,200	0,333
2	Вода	Литр	0,400	0,400	0,400	0,667
			<u>0,600</u>	<u>0,600</u>	<u>0,600</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

В кипящую воду засыпать овсянку, варить 7 минут, накрыть сотейник крышкой, снять с огня и дать настояться 5 минут

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Орехи грецкие обжаренные п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Орех грецкий	кг	1,111	1,000	1,000	1,000
			<u>1,111</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Кедровые орехи обжарить						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Орехи кедровые обжаренные п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Орех кедровый очищ.	кг	1,111	1,000	1,000	1,000
			<u>1,111</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Кедровые орехи обжарить						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пшено отварное п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Пшено	кг	0,200	0,200	0,200	0,400
2	Вода	Литр	0,400	0,400	0,400	0,800
			<u>0,600</u>	<u>0,600</u>	<u>0,600</u>	<u>1,200</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Пшено хорошо промыть, залить водой, довести до кипения, варить 30мин на слабом огне, снять с плиты, остудить

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Рис для ризотто с горгонзолой п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Рис для ризотто	кг	0,500	0,500	0,500	0,385
2	Лук репчатый (загот.)	кг	0,200	0,200	0,200	0,154
3	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,050	0,050	0,050	0,038
4	Масло сливочное	кг	0,050	0,050	0,050	0,038
5	Вино белое (кухня)	Литр	0,100	0,100	0,100	0,077
6	Бульон куриный п/ф	Литр	0,400	0,400	0,400	0,308
			<u>1,300</u>	<u>1,300</u>	<u>1,300</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" " 20 г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Рис для ризотто с креветкой п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лук репчатый (загот.)	кг	0,200	0,200	0,200	0,143
2	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,044	0,044	0,044	0,032
3	Масло сливочное	кг	0,050	0,050	0,050	0,036
4	Рис для ризотто	кг	0,500	0,500	0,500	0,357
5	Вино белое (кухня)	Литр	0,100	0,100	0,100	0,071
6	Чеснок (загот.)	кг	0,010	0,010	0,000	0,007
7	Бульон куриный п/ф	Литр	0,500	0,500	0,500	0,357
			<u>1,404</u>	<u>1,404</u>	<u>1,394</u>	<u>1,003</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Лук и чеснок нарезать мелким кубиком, обжарить до золотистого цвета (3-4мин) на оливковом и сливочном масле, добавить рис, продолжать обжаривать постоянно помешивая, добавить вино, выпарить его полностью (примерно 3 минуты), постепенно в 3 этапа добавить бульон, постоянно помешивая, в течение 7 минут, довести рис до полуготовности, выложить рис на противень, дать полностью остыть

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Семечки тыквенные обжаренные п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Семечки тыквенные очищ.	кг	1,111	1,000	1,000	1,000
			<u>1,111</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Кедровые орехи обжарить						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Сухари бородинские обжаренные п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Хлеб бородинский	кг	0,100	0,060	0,060	1,000
			<u>0,100</u>	<u>0,060</u>	<u>0,060</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Хлеб порезать произвольно, высушить в конвектомате при 160* примерно 8 минут, дать остыть, блендером сделать крошку

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Фисташки в карамели п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Фисташки очищенные	кг	0,050	0,050	0,050	0,833
2	Сахарный песок	кг	0,020	0,020	0,010	0,333
			<u>0,070</u>	<u>0,070</u>	<u>0,060</u>	<u>1,167</u>

Технология приготовления и оформления блюда

На сковороде обжарить фисташки, убавить температуру, постепенно подсыпать Сахар, постоянно помешивая до карамелизации орехов, снять с огня, оставить остывать, порубить ножом

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Хлеб 210 гр, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,250	0,250
2	Мука для пиццы	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
3	Мука рисовая	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
			<u>0,270</u>	<u>0,270</u>	<u>0,270</u>	<u>0,270</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Креветки Б/Г жареные п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Креветки б/г (загот.)	кг	0,070	0,070	0,050	1,400
2	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,000	0,100
3	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,015	0,015	0,000	0,300
			<u>0,090</u>	<u>0,090</u>	<u>0,050</u>	<u>1,800</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Гарнир для филе трески п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	<u>Шоколадные трешинки испеченные п/ф</u>	кг	0,050	0,050	0,050	0,250
2	<u>Пюре картофельное п/ф</u>	кг	0,150	0,150	0,150	0,750
			<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Креветки с грибами обжаренные п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Креветки б/г (загот.)	кг	0,070	0,070	0,061	0,636
2	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,000	0,045
3	Вешенки (загот.)	кг	0,050	0,050	0,040	0,455
4	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,015	0,015	0,000	0,136
			<u>0,140</u>	<u>0,140</u>	<u>0,101</u>	<u>1,273</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Набор морепродуктов 190гр п/ф шт, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 нет
1	Кальмары размороженные.обраб.	кг	0,050	0,050	0,050	0,050
2	Мидии размороженные.обраб.	кг	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Вонголе клемы размороженные.обраб.	кг	0,050	0,050	0,050	0,050
4	Креветки б/г (загот.)	кг	0,040	0,040	0,040	0,040
			<u>0,190</u>	<u>0,190</u>	<u>0,190</u>	<u>0,190</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Мидии разморозить, очистить от водорослей, хорошо промыть в воде
Вонголе разморозить
Размороженный кальмар очистить от пленок снаружи и внутри, промыть, нарезать соломкой
Креветки разморозить, очистить, удалить пищевод
Собрать набор согласно тех карте

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Острый мед п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Мёд натуральный (загот.)	кг	0,375	0,375	0,224	1,293
2	Перец чили сухой	кг	0,010	0,010	0,006	0,034
3	Вода	Литр	0,100	0,100	0,060	0,345
			<u>0,485</u>	<u>0,485</u>	<u>0,290</u>	<u>1,672</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Смешать все ингредиенты в сотейнике, проварить до загустения примерно 5 минут на слабом огне, оставить до полного остывания

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Баклажаны обжаренные для пиццы п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Баклажаны обработанные (загот.)	кг	0,200	0,200	0,200	1,667
2	Соль морская	кг	0,010	0,010	0,010	0,083
3	Масло чесночное п/ф	кг	0,005	0,005	0,005	0,042
4	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,050	0,050	0,050	0,417
			<u>0,265</u>	<u>0,265</u>	<u>0,265</u>	<u>2,208</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Баклажан очистить от кожуры, порезать вдоль на пластины толщиной 0.7см, посыпать солью, оставить на 20мин, после обжарить на разогретой сковороде с маслом до готовности, выложить на салфетку						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Биск п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лук репчатый (загот.)	кг	0,100	0,100	0,100	0,100
2	Морковь очищенная (загот.)	кг	0,100	0,100	0,100	0,100
3	Чеснок (загот.)	кг	0,050	0,050	0,050	0,050
4	Панцирь от креветок	кг	0,400	0,400	0,000	0,400
5	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,000	0,005
6	Перец черный в ассортименте	кг	0,005	0,005	0,000	0,005
7	Вода	Литр	1,000	1,000	0,550	1,000
8	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,050	0,050	0,050	0,050
9	Масло растительное	кг	0,045	0,045	0,045	0,045
10	Сельдерей стебель (загот.)	кг	0,100	0,100	0,100	0,100
			<u>1,855</u>	<u>1,855</u>	<u>0,995</u>	<u>1,855</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Крем для томатного супа п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сливки 22%	Литр	0,100	0,100	0,100	0,500
2	Сыр Креметте	кг	0,100	0,100	0,100	0,500
			<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

1. Сливки и сыр взбить ручным миксером до пышной однородной консистенции.

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Крем из перца п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	<u>Перец свежий маринованный запеченный п/ф</u>	кг	0,100	0,100	0,100	0,769
2	<u>Соус томатный наплетана п/ф</u>	кг	0,030	0,030	0,030	0,231
3	<u>Масло чесночное п/ф</u>	кг	0,005	0,005	0,000	0,038
			<u>0,135</u>	<u>0,135</u>	<u>0,130</u>	<u>1,038</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Перец полить маслом, посыпать солью и перцем, запечь 15 минут при 215* Готовый перец очистить от кожуры, удалить семечки

Остывший перец и соус наплетана и чесночное масло пробить блендером

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Креметте с зеленью п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сыр Креметте	кг	0,084	0,080	0,080	0,615
2	Сливки 22%	Литр	0,020	0,020	0,020	0,154
3	Петрушка листья (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,077
4	Соус песто п/ф	кг	0,015	0,015	0,015	0,115
5	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,005	0,038
			<u>0,134</u>	<u>0,130</u>	<u>0,130</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Сливки и пармезан смешиваем и доводим до кипения, немного увариваем до густой консистенции
Порцию лазаньи поливаем соусом, посыпаем пармезаном , украшаем соусом песто и листочком базилика. Подаем,
ориентируясь на фото в меню

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Малиновый соус п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Пюре малина с/м	кг	0,100	0,100	0,100	1,000
2	Сахарный песок	кг	0,020	0,020	0,000	0,200
			<u>0,120</u>	<u>0,120</u>	<u>0,100</u>	<u>1,200</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Смешать пюре и сахар, проварить примерно 20 минут и оставить до полного остывания.

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Масло острое п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,890	0,890	0,890	0,127
2	Масло растительное	кг	2,730	2,730	2,730	0,390
3	Масло оливковое санса рафинированное	кг	2,669	2,669	2,669	0,381
4	Чеснок (загот.)	кг	0,050	0,050	0,000	0,007
5	Перец чили сухой	кг	0,800	0,800	0,800	0,114
6	Розмарин свежий	кг	0,050	0,050	0,050	0,007
			<u>7,188</u>	<u>7,188</u>	<u>7,138</u>	<u>1,027</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Смешать в кастрюле все ингредиенты, нагреть масло на среднем огне до появления характерного треска, снять с огня, накрыть крышкой и оставить масло примерно на 24 часа, готовое масло процедить через сито, хранить в герметичном контейнере

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Масло чесночное п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,100	0,100	0,100	0,667
2	Чеснок (загот.)	кг	0,050	0,050	0,050	0,333
			<u>0,150</u>	<u>0,150</u>	<u>0,150</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Пробить масло с чесноком блендером до однородной консистенции, хранить в холодильнике

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Начинка на пиццу кростино п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Анчоусы филе (чистый вес б/масла)	кг	0,020	0,020	0,020	0,200
2	Каперсы на ножке (чистый вес б/рассола)	кг	0,020	0,020	0,020	0,200
3	Томаты вяленые (чистый вес б/масла)	кг	0,050	0,050	0,050	0,500
4	Масло сливочное	кг	0,030	0,030	0,030	0,300
5	Петрушка листья (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,100
6	Вода	Литр	0,050	0,050	0,050	0,500
			<u>0,180</u>	<u>0,180</u>	<u>0,180</u>	<u>1,800</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Фреш апельсиновый немного уварить, дать остыть, добавить к нему мелко нарезанную мяту и остальные ингредиенты, перемешать венчиком до однородной консистенции

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Пена из пармезана п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сливки 22%	Литр	0,060	0,060	0,042	0,857
2	Сыр пармезан (загот.)	кг	0,040	0,040	0,028	0,571
			<u>0,100</u>	<u>0,100</u>	<u>0,070</u>	<u>1,429</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см.

Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик..

Затем по всей поверхности , выложить морепродукты .Затем добавить сыр моцареллу

Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450C.

Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей. Сверху перед подачей посыпать петрушкой

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пропитка тирамису п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Вода	Литр	0,300	0,300	0,300	0,333
2	Сахарный песок	кг	0,040	0,040	0,040	0,044
3	Печенье бонами (савоярди)	кг	0,280	0,280	0,280	0,311
4	Кофе в зернах	кг	0,090	0,090	0,090	0,100
5	Какао (кухня)	кг	0,040	0,040	0,040	0,044
			<u>0,750</u>	<u>0,750</u>	<u>0,750</u>	<u>0,833</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус бешамель п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Соль морская	кг	0,003	0,003	0,000	0,002
2	Молоко 3,2%	Литр	1,300	1,300	1,246	0,970
3	Масло сливочное	кг	0,120	0,120	0,120	0,090
4	Мука пшеничная	кг	0,120	0,120	0,120	0,090
5	Мускатный орех	кг	0,002	0,002	0,000	0,001
			<u>1,545</u>	<u>1,545</u>	<u>1,486</u>	<u>1,153</u>

Технология приготовления и оформления блюда

1. Муку высыпать в кастрюлю, немного обжарить на медленном огне.
2. Добавить сливочное масло, перемешать до однородной консистенции.
3. Влить молоко, помешивая массу венчиком, чтобы не образовались комочки.
4. Добавить соль и мускатный орех .
5. Варить до загустения.

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус болоньезе п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Томаты Россо	кг	6,300	6,300	4,241	0,649
2	Соль морская	кг	0,020	0,020	0,013	0,002
3	Перец черный в ассортименте	кг	0,015	0,015	0,010	0,002
4	Чеснок (загот.)	кг	0,050	0,050	0,034	0,005
5	Лук репчатый (загот.)	кг	0,625	0,625	0,421	0,064
6	Морковь очищенная (загот.)	кг	0,625	0,625	0,421	0,064
7	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,150	0,150	0,101	0,015
8	Сельдерей стебель (загот.)	кг	0,275	0,275	0,185	0,028
9	Говядина ОКОВАЛОК обработ.	кг	5,600	5,600	3,770	0,577
10	Вино красное (кухня)	Литр	0,375	0,375	0,252	0,039
11	Масло растительное	кг	0,130	0,130	0,088	0,013
12	Масло сливочное	кг	0,100	0,100	0,067	0,010
13	Лавровый лист	кг	0,015	0,015	0,010	0,002
14	Сахарный песок	кг	0,130	0,130	0,088	0,013
			<u>14,410</u>	<u>14,410</u>	<u>9,700</u>	<u>1,486</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус сметанный для запеканки п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сметана обработ.	кг	0,050	0,050	0,050	0,500
2	Сливки растительные шантипак	Литр	0,040	0,040	0,040	0,400
3	Сахарная пудра	кг	0,010	0,010	0,010	0,100
			<u>0,100</u>	<u>0,100</u>	<u>0,100</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Соединить сметану, сливки и сахарную пудру. Взбить смесь до пышной массы.

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус специальный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Соус наршараб	кг	0,050	0,050	0,050	0,385
2	Соус ягодный п/ф	кг	0,040	0,040	0,040	0,308
3	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,025	0,025	0,025	0,192
4	Фреш лимонный (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,077
5	Соль морская	кг	0,003	0,003	0,003	0,023
6	Перец черный в ассортименте	кг	0,002	0,002	0,002	0,015
			<u>0,130</u>	<u>0,130</u>	<u>0,130</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус блю чиз п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сливки 22%	Литр	0,200	0,200	0,190	0,488
2	Сыр горганзола (загот.)	кг	0,070	0,070	0,070	0,171
3	Майонез	кг	0,150	0,150	0,150	0,366
			<u>0,420</u>	<u>0,420</u>	<u>0,410</u>	<u>1,024</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Сливки смешать с горгонзолой, довести до кипения, в остывшую массу добавить майонез, пробить все блендером

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус для баварезе п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Шоколад темный 54,5%	кг	0,030	0,030	0,030	0,429
2	Кофе в зернах	кг	0,018	0,018	0,000	0,257
3	Вода	Литр	0,040	0,040	0,040	0,571
			<u>0,088</u>	<u>0,088</u>	<u>0,070</u>	<u>1,257</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Соус для вителло п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Майонез	кг	0,160	0,160	0,160	0,580
2	Анчоусы филе (чистый вес б/масла)	кг	0,010	0,010	0,010	0,036
3	Каперсы (чистый вес б/рассола)	кг	0,006	0,006	0,006	0,022
4	Тунец консервированный (чистый вес б/рассола)	кг	0,100	0,100	0,100	0,362
			<u>0,276</u>	<u>0,276</u>	<u>0,276</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Смешать все ингредиенты, пробить блендером до однородной консистенции						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус для овощного салата п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Мёд натуральный (загот.)	кг	0,050	0,050	0,050	0,098
2	Мята свежая листья (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,020
3	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,200	0,200	0,200	0,392
4	Горчица дижонская	кг	0,050	0,050	0,050	0,098
5	Фреш апельсиновый (загот.)	кг	0,200	0,200	0,200	0,392
			<u>0,510</u>	<u>0,510</u>	<u>0,510</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Фреш апельсиновый немного уварить, дать остыть, добавить к нему мелко нарезанную мяту и остальные ингредиенты, перемешать венчиком до однородной консистенции

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" " 20 г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус для овощной лазаньи п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сливки 22%	Литр	0,100	0,100	0,060	1,250
2	Сыр пармезан (загот.)	кг	0,030	0,030	0,020	0,375
			<u>0,130</u>	<u>0,130</u>	<u>0,080</u>	<u>1,625</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Сливки и пармезан смешиваем и доводим до кипения, немного увариваем до густой консистенции
Порцию лазаньи поливаем соусом, посыпаем пармезаном , украшаем соусом песто и листочком базилика. Подаем,
ориентируясь на фото в меню

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус для салата с ростбифом п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Мёд натуральный (загот.)	кг	0,120	0,120	0,120	0,255
2	Горчица дижонская	кг	0,060	0,060	0,060	0,128
3	Соус наршараб	кг	0,090	0,090	0,090	0,191
4	Крем бальзамик	Литр	0,030	0,030	0,030	0,064
5	Соевый соус	Литр	0,005	0,005	0,005	0,011
6	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,000	0,011
7	Перец черный в ассортименте	кг	0,005	0,005	0,000	0,011
8	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,100	0,100	0,100	0,213
9	Фреш лимонный (загот.)	кг	0,060	0,060	0,060	0,128
			<u>0,475</u>	<u>0,475</u>	<u>0,465</u>	<u>1,011</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус на грибную пиццу п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Лук репчатый (загот.)	кг	0,200	0,200	0,085	0,200
2	Грибы белые сухие	кг	0,005	0,005	0,000	0,005
3	Сливки 22%	Литр	0,250	0,250	0,200	0,250
4	Сахарный песок	кг	0,010	0,010	0,000	0,010
5	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,000	0,005
6	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,015	0,015	0,015	0,015
			<u>0,485</u>	<u>0,485</u>	<u>0,300</u>	<u>0,485</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Нарезанный лук обжарить до золотистого цвета, добавить Сахар, продолжить обжаривать до карамелизации лука, добавить сухие белые грибы (пудру), соль, сливки и варить соус до загустения примерно 5 минут, пробить блендером, дать полностью остыть

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Соус на пасту путанеска п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Томаты Россо	кг	0,100	0,100	0,100	0,833
2	Анчоусы филе (чистый вес б/масла)	кг	0,008	0,008	0,008	0,067
3	Каперсы (чистый вес б/рассола)	кг	0,010	0,010	0,010	0,083
4	Чеснок (загот.)	кг	0,003	0,003	0,003	0,025
5	Оливки таджасские (чистый вес б/масла)	кг	0,020	0,020	0,020	0,167
6	Петрушка листья (загот.)	кг	0,006	0,006	0,006	0,050
7	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,020	0,020	0,020	0,167
8	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,005	0,042
9	Сахарный песок	кг	0,010	0,010	0,010	0,083
			<u>0,182</u>	<u>0,182</u>	<u>0,182</u>	<u>1,517</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Обжарить анчоусы, каперсы, чеснок, (мелко порубить) в течение двух минут, добавить оливки, томаты росссо(протертые), варить примерно 20 мин, в конце добавить рубленую Петрушку, соль, перец по вкусу

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Соус на салат с брезаолой п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,070	0,070	0,070	0,636
2	Фреш лимонный (загот.)	кг	0,030	0,030	0,030	0,273
3	Соль морская	кг	0,003	0,003	0,003	0,027
4	Перец черный в ассортименте	кг	0,003	0,003	0,003	0,027
5	Сахарный песок	кг	0,004	0,004	0,004	0,036
			<u>0,110</u>	<u>0,110</u>	<u>0,110</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Смешать до однородной консистенции						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Соус на салат с бураттой и грушей п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Фреш апельсиновый (загот.)	кг	0,100	0,100	0,100	0,351
2	Уксус винный	Литр	0,020	0,020	0,020	0,070
3	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,120	0,120	0,120	0,421
4	Масло острое п/ф	кг	0,005	0,005	0,005	0,018
5	Мёд натуральный (загот.)	кг	0,030	0,030	0,030	0,105
6	Соль морская	кг	0,010	0,010	0,010	0,035
			<u>0,285</u>	<u>0,285</u>	<u>0,285</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Соединить сметану, сливки и сахарную пудру. Взбить смесь до пышной массы.

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" " 20 г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус на салат с фенхелем п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Мёд натуральный (загот.)	кг	0,050	0,050	0,050	0,172
2	Уксус винный	Литр	0,030	0,030	0,030	0,103
3	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,005	0,017
4	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,100	0,100	0,100	0,345
5	Фреш мандариновый (загот.)	кг	0,100	0,100	0,100	0,345
6	Перец черный в ассортименте	кг	0,005	0,005	0,005	0,017
			<u>0,290</u>	<u>0,290</u>	<u>0,290</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус на салат со шпинатом п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Крем бальзамик	Литр	0,007	0,007	0,007	0,350
2	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,010	0,010	0,010	0,500
3	Соль морская	кг	0,003	0,003	0,003	0,150
			<u>0,020</u>	<u>0,020</u>	<u>0,020</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Из оковалка сделать фарш

Очищенные овощи пропустить через мясорубку, обжаривать на разогретом масле примерно 20 минут

К овощам добавить фарш, обжаривать на среднем огне до тех пор, пока не испарится вся влага, добавить вино, выпарить его, постоянно помешивая, добавить пробитые блендером томаты росссо, перемешать, на медленном огне варить соус примерно 4 часа,

За 40 минут до готовности добавить соль, Сахар , лавровый лист

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус песто п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Базилик листья (загот.)	кг	0,100	0,100	0,085	0,250
2	Орех кедровый очищ.	кг	0,020	0,020	0,020	0,050
3	Сыр пармезан (загот.)	кг	0,030	0,030	0,030	0,075
4	Соль морская	кг	0,003	0,003	0,000	0,007
5	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,030	0,030	0,030	0,075
6	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,250	0,250	0,250	0,625
			<u>0,433</u>	<u>0,433</u>	<u>0,415</u>	<u>1,083</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Смешать все ингредиенты, пробить блендером до однородной консистенции

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус россو на пиццу п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Томаты Россо	кг	2,550	2,550	2,403	0,927
2	Соус песто п/ф	кг	0,060	0,060	0,057	0,022
3	Соль морская	кг	0,022	0,022	0,021	0,008
4	Сахарный песок	кг	0,040	0,040	0,038	0,015
5	Сок томатный	Литр	0,200	0,200	0,188	0,073
6	Базилик сухой	кг	0,003	0,003	0,003	0,001
7	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,040	0,040	0,038	0,015
8	Орегано сухой	кг	0,003	0,003	0,003	0,001
			<u>2,918</u>	<u>2,918</u>	<u>2,750</u>	<u>1,061</u>

Технология приготовления и оформления блюда

К томатам россо добавить соль, Сахар, базилик масло и томатный сок, пробить блендером до однородной консистенции, в конце добавить песто, перемешать вручную

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Соус сливки/моцарелла на блины п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сливки 22%	Литр	0,060	0,060	0,027	1,500
2	Сыр моцарелла для пиццы	кг	0,030	0,030	0,013	0,750
			<u>0,090</u>	<u>0,090</u>	<u>0,040</u>	<u>2,250</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Сливки довести до кипения, добавить моцареллу, перемешать на медленном огне до расплавления сыра

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Соус сметанный д/сырников п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сметана обработ.	кг	0,040	0,040	0,040	0,800
2	Сахарная пудра	кг	0,010	0,010	0,010	0,200
			<u>0,050</u>	<u>0,050</u>	<u>0,050</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Соединить сметану,сливки и сахарную пудру.Взбить смесь до пышной массы.

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус сырный для пиццы 4 сыра п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Соус сырный для пиццы 4 сыра	кг	0,150	0,150	0,150	0,500
2	Сливки 22%	Литр	0,150	0,150	0,150	0,500
			<u>0,300</u>	<u>0,300</u>	<u>0,300</u>	<u>1,000</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус томатный наплетана п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Томаты Россо	кг	10,000	10,000	10,000	0,909
2	Обжарка на томатный соус п/ф	кг	1,400	1,400	1,000	0,127
3	Базилик листья (загот.)	кг	0,020	0,020	0,000	0,002
			<u>11,420</u>	<u>11,420</u>	<u>11,000</u>	<u>1,038</u>

Технология приготовления и оформления блюда

1. В ПФ обжарки на томатный соус добавить томаты росо.
2. На медленном огне, постоянно помешивая, доводим соус до кипения.
3. Если нужно, то добавляем соль и сахар по вкусу.
4. После закипания варим 30 минут, постоянно помешивая. После того как соус полностью готов протираем его через протирающую машинку.
5. Прогреваем на плите до первых признаков закипания.

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус томленая вишня п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Вишня с/м	кг	0,060	0,060	0,040	1,200
2	Сахарный песок	кг	0,005	0,005	0,000	0,100
3	Вино красное (кухня)	Литр	0,010	0,010	0,010	0,200
4	Крахмал кукурузный	кг	0,002	0,002	0,000	0,040
			<u>0,077</u>	<u>0,077</u>	<u>0,050</u>	<u>1,540</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Замороженную вишню, сахар и вино смешать в сотейнике, немного уварить, добавить крахмал, довести соус до загустения, дать полностью остыть

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус цезарь п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Каперсы (чистый вес б/рассола)	кг	0,030	0,030	0,030	0,023
2	Чеснок (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,008
3	Соус табаско	Мл	0,002	0,002	0,000	0,002
4	Яйцо кур. (желток) п/ф	кг	0,160	0,160	0,160	0,123
5	Горчица дижонская	кг	0,040	0,040	0,040	0,031
6	Сыр пармезан (загот.)	кг	0,020	0,020	0,020	0,015
7	Соевый соус	Литр	0,030	0,030	0,030	0,023
8	Соус ворчестер	кг	0,002	0,002	0,000	0,002
9	Масло растительное	Литр	1,000	1,000	0,970	0,769
10	Анчоусы филе (чистый вес б/масла)	кг	0,040	0,040	0,040	0,031
11	Вода	Литр	0,030	0,030	0,000	0,023
			<u>1,364</u>	<u>1,364</u>	<u>1,300</u>	<u>1,049</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Масло предварительно охладить в морозилке примерно 2 часа
Смешать все ингредиенты (кроме масла и воды), пробить блендером
Выложить получившуюся массу в глубокую емкость, перемешать ручным миксером, постепенно добавляя охлажденное
масло, в конце добавить воду, еще раз перемешать миксером до однородной консистенции

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " ____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус шоколадный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Шоколад молочный 33%	кг	0,060	0,060	0,060	0,667
2	Сливки кондитерские 33-35%	Литр	0,040	0,040	0,040	0,444
			<u>0,100</u>	<u>0,100</u>	<u>0,100</u>	<u>1,111</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Соус ягодный п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Сахарный песок	кг	0,200	0,200	0,000	0,250
2	Вода	Литр	0,100	0,100	0,000	0,125
3	Пюре клубника с/м	кг	0,500	0,500	0,400	0,625
4	Пюре малина с/м	кг	0,500	0,500	0,400	0,625
			<u>1,300</u>	<u>1,300</u>	<u>0,800</u>	<u>1,625</u>
Технология приготовления и оформления блюда						

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Чесночная паста ПФ, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Перец чили очищ.	кг	0,006	0,006	0,006	0,043
2	Чеснок запеченный п/ф	кг	0,090	0,090	0,090	0,638
3	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,030	0,030	0,030	0,213
4	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,015	0,015	0,015	0,106
			<u>0,141</u>	<u>0,141</u>	<u>0,141</u>	<u>1,000</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Все ингредиенты пробить блендером до однородной консистенции						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

"__" ____ 20__ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Шпинат на ньокки п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Шпинат размороженный обр.	кг	0,080	0,080	0,080	0,800
2	Вода	Литр	0,010	0,010	0,010	0,100
3	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,015	0,015	0,010	0,150
			<u>0,105</u>	<u>0,105</u>	<u>0,100</u>	<u>1,050</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Пробить все блендером до однородной консистенции						

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____