

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Какао с маршмеллоу 300мл, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Какао (кухня)	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
2	Молоко 3,2%	Литр	0,200	0,200	0,200	0,200
3	Сахар тростниковый	кг	0,015	0,015	0,015	0,015
4	Маршмеллоу	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
			<u>0,245</u>	<u>0,245</u>	<u>0,245</u>	<u>0,245</u>
Технология приготовления и оформления блюда Прогреть молоко, добавить какао и сахар тростниковый, перемешать барной ложкой. Взбить молоко. Перелить в бокал, украсить сверху маршмеллоу.						

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: **Липовый чай с грушей 600мл, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Липа сухая бар	кг	0,003	0,003	0,003	0,003
2	Сауэр микс п/ф	кг	0,040	0,040	0,040	0,040
3	Пюре груша (загот.)	кг	0,050	0,050	0,050	0,050
4	Сироп груша	Литр	0,030	0,030	0,030	0,030
5	Груша свежая (загот.)	кг	0,030	0,030	0,030	0,030
6	Розмарин свежий	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
			<u>0,158</u>	<u>0,158</u>	<u>0,158</u>	<u>0,158</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.

Заварить во френч-прессе липовый чай (100мл кипятка).

В питчер добавить пюре и сироп груши, сауэр микс и 200мл кипятка. Подогреть стимером. Перелить содержимое питчера во френч-пресс, топом долить кипятка. Добавить 5 слайсов груши и веточку розмарина.

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: **Мандариновый чай с жасмином 600мл, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Чай зеленый жасмин	кг	0,003	0,003	0,003	0,003
2	Мандарин очищенный (загот.)	кг	0,070	0,070	0,070	0,070
3	Сироп мандарин	Литр	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Сауэр микс п/ф	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
5	Мята свежая листья (загот.)	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
6	Маракуйя сахарная п/ф	Литр	0,020	0,020	0,020	0,020
			<u>0,148</u>	<u>0,148</u>	<u>0,148</u>	<u>0,148</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.

Заварить во френч-прессе жасминовый чай (100мл кипятка).

В питчер добавить очищенный мандарин, пюре маракуйя и мандариновый сироп, сауэр микс и размять мадлером, добавить 200мл кипятка. Подогреть стимером. Перелить содержимое питчера во френч-пресс, топом долить кипятка. Добавить 5гр мяты.

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: **Чай имбирный 600мл, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Имбирь очищенный (загот.)	кг	0,065	0,065	0,065	0,065
2	Лимон дольки (загот.)	кг	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Мёд натуральный (загот.)	кг	0,070	0,070	0,070	0,070
4	Апельсин дольки (загот.)	кг	0,050	0,050	0,050	0,050
			<u>0,235</u>	<u>0,235</u>	<u>0,235</u>	<u>0,235</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.

В питчер добавить мед, имбирь и два слайса апельсина и два слайса лимона.

Размять мадлером, долить кипятка и подогреть стимером.

Перелить во френч-пресс

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: **Чай клюква мята 600 мл, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Клюква с/м	кг	0,070	0,070	0,070	0,070
2	Мёд натуральный (загот.)	кг	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Сироп маракуйя	Литр	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Пюре маракуйя (загот.)	кг	0,030	0,030	0,030	0,030
5	Сауэр микс п/ф	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
6	Мята свежая листья (загот.)	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
7	Морс клюквенный п/ф	Литр	0,150	0,150	0,150	0,150
			<u>0,345</u>	<u>0,345</u>	<u>0,345</u>	<u>0,345</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Клюкву промыть мадлером в питчере, добавить сироп и пюре маракуйи, сауэр микс, мёд, клюквенный морс, прогреть стиммером

перелить в френч-пресс, добавить мяту и 255 мл кипятка
закрыть крышкой

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: **Чай облепиховый 600 мл, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Облепиха с/м	кг	0,070	0,070	0,070	0,070
2	Апельсин дольки (загот.)	кг	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Пюре манго (загот.)	кг	0,050	0,050	0,050	0,050
4	Сироп манго	Литр	0,030	0,030	0,030	0,030
5	Сауэр микс п/ф	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
			<u>0,210</u>	<u>0,210</u>	<u>0,210</u>	<u>0,210</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.
В питчер добавить мед, облепиху и два слайса апельсина.
Размять мадлером, долить кипятка и подогреть стимером.
Перелить во френч-пресс

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: **Чай Таёжный 600мл, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Чай Таежный сбор	кг	0,006	0,006	0,240	0,006
2	Вода	Литр	0,600	0,600	0,000	0,600
			<u>0,606</u>	<u>0,606</u>	<u>0,240</u>	<u>0,606</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____