

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Кекс Лимончелло 150гр., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Кекс лимонный выпеченый п/ф	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
2	Пропитка на лимонный тирамису п/ф	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
3	Фреш лимонный (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
4	Крем павлова п/ф	кг	0,030	0,030	0,030	0,030
5	Лимонный курд на тирамису п/ф	кг	0,007	0,007	0,007	0,007
6	Лимон цедра (загот.)	кг	0,002	0,002	0,002	0,002
7	Мята свежая листья (загот.)	кг	0,001	0,001	0,001	0,001
			<u>0,150</u>	<u>0,150</u>	<u>0,150</u>	<u>0,150</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Порцию кекса пропитать , в середину через кондитерский мешок выложить крем, в середине крема ложкой сделать углубление, выложить в него курд, украсить стружкой цедры и мятой

Директор Романико 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 грибной 320гр., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Крем -суп из белых грибов и шампиньонов п/ф	кг	0,300	0,300	0,300	0,300
2	Вешенки обжаренные п/ф	кг	0,015	0,015	0,015	0,015
3	Петрушка листья (загот.)	кг	0,002	0,002	0,002	0,002
4	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
			<u>0,322</u>	<u>0,322</u>	<u>0,322</u>	<u>0,322</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
Прогреть суп, выложить в тарелку, украсить жареными вешенками и петрушкой, полить оливковым маслом, подавать с хлебом согласно 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: **Крем суп сырный с курицей 350гр., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Крем суп сырный п/ф	кг	0,280	0,280	0,275	0,280
2	Куриная грудка отварная для сырного супа п/ф	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Петрушка листья (загот.)	кг	0,001	0,001	0,001	0,001
4	Паприка	кг	0,001	0,001	0,001	0,001
5	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,003	0,003	0,003	0,003
6	Хлеб в подарок 50 гр.	порция	1,000	1,000	1,000	1,000
			<u>1,305</u>	<u>1,305</u>	<u>1,300</u>	<u>1,305</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Выложить в тарелку, сверху в середину положить грудку кубиком, посыпать паприкой украсить листиком петрушки, полить маслом экстра

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Паста Аматричиано 330гр., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Лук красный очищенный (загот.)	кг	0,015	0,015	0,015	0,015
2	Панчетта охл.	кг	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Вино белое (кухня)	Литр	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Томаты Россо	кг	0,100	0,100	0,100	0,100
5	Паста ригатони	кг	0,070	0,070	0,070	0,070
6	Сыр пармезан (загот.)	кг	0,030	0,030	0,030	0,030
7	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
8	Базилик листья (загот.)	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
9	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
10	Сахарный песок	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
11	Перец мини стручковый	кг	0,003	0,003	0,003	0,003
			<u>0,328</u>	<u>0,328</u>	<u>0,328</u>	<u>0,328</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Панчетту обжарить с тайским стручковым перцем, добавить лук, еще обжарить, добавить вино, выпарить, добавить томаты росссо протертые, потушить 20 минут, добавить рубленый базилик, соль, Сахар по вкусу
Добавить отваренную пасту, 15 г пармезана, перемешать в соусе, прогреть минуту, выложить на тарелку, посыпать пармезаном, украсить базиликом

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Паста Сардиния с пангриататто 320гр., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Паста спагетти	кг	0,070	0,070	0,070	0,070
2	Анчоусы филе (чистый вес б/масла)	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
3	Сардина натуральная в масле (чистый вес б/масла)	кг	0,095	0,095	0,095	0,095
4	Лимон цедра (загот.)	кг	0,002	0,002	0,002	0,002
5	Лук репчатый (загот.)	кг	0,008	0,008	0,008	0,008
6	Каперсы (чистый вес б/рассола)	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
7	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
8	Вино белое (кухня)	Литр	0,060	0,060	0,060	0,060
9	Шпинат свежий (загот.)	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
10	Масло сливочное	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
11	Соль морская	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
12	Сухари бородинские обжаренные п/ф	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
13	Петрушка листья (загот.)	кг	0,002	0,002	0,002	0,002
14	Масло чесночное п/ф	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
15	Перец мини стручковый	кг	0,001	0,001	0,001	0,001
16	Фреш лимонный (загот.)	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
			0,328	0,328	0,328	0,328

Технология приготовления и оформления блюда

Спагетти отварить 9мин

Лук мелко порезать, обжарить, добавить мелко порезанные каперсы, анчоусы, обжарить, добавить перец чили, сардины (убрать кости), цедру лимона, вино, немного выпарить

Отдельно обжарить шпинат, порезать соломкой, добавить к остальным ингредиентам, добавить сок лимона, соль, чесночное масло, добавить пасту, перемешать, выложить на тарелку, посыпать жареными сухарями

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пицца Брезола Пармеджано 550гр., 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	Соус rosso на пиццу п/ф	кг	0,080	0,080	0,080	0,080
3	Сыр моцарелла для пиццы	кг	0,100	0,100	0,100	0,100
4	Брезола (загот.)	кг	0,060	0,060	0,060	0,060
5	Салат руккола (загот.)	кг	0,015	0,015	0,015	0,015
6	Сыр пармезан (загот.)	кг	0,015	0,015	0,015	0,015
7	Каперсы на ножке (чистый вес б/рассола)	кг	0,015	0,015	0,015	0,015
8	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
9	Мука пшеничная	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
10	Мука рисовая	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
			<u>0,565</u>	<u>0,565</u>	<u>0,565</u>	<u>0,565</u>
Технология приготовления и оформления блюда						
На готовую пиццу выложить слайсы брезола (0.7см) , добавить рукколу, слайсы пармезана, каперсы пополам, полить оливковым 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: **Пицца Дольче Пеперончино 470гр., 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 рисовая	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
3	Мука пшеничная	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
4	Сыр моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
5	Соус россو на пиццу п/ф	кг	0,080	0,080	0,080	0,080
6	Чоризо (загот.)	кг	0,060	0,060	0,060	0,060
7	Сыр страчателла п/ф	кг	0,060	0,060	0,060	0,060
8	Острый мед п/ф	кг	0,015	0,015	0,015	0,015
9	Базилик листья (загот.)	кг	0,001	0,001	0,001	0,001
			<u>0,576</u>	<u>0,576</u>	<u>0,576</u>	<u>0,576</u>

Технология приготовления и оформления блюда

На готовую пиццу выложить слайсы Чоризо, полить острым медом, выложить страчателлу, украсить цветочком базилика по центру

Директор Романико 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 Брезола Пармеджано 150гр., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Салат руккола (загот.)	кг	0,030	0,030	0,030	0,030
2	Сыр пармезан (загот.)	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Брезола (загот.)	кг	0,080	0,080	0,080	0,080
4	Соус на салат с брезолой п/ф	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
			<u>0,150</u>	<u>0,150</u>	<u>0,150</u>	<u>0,150</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Рукколу перемешать с соусом , выложить на тарелку, добавить слайсы брезола и украсить слайсами пармезан, немного добавить соуса сверху

Директор Романико 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 Осеннее утешение 180 гр., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Салат романо (загот.)	кг	0,015	0,015	0,015	0,015
2	Салат руккола (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
3	Тыква запеченая п/ф	кг	0,065	0,065	0,065	0,065
4	Лук красный очищенный (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
5	Перец запеченный очищенный п/ф	кг	0,015	0,015	0,015	0,015
6	Сыр Креметте	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
7	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
8	Семечки тыквенные обжаренные п/ф	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
9	Заправка тыква - салат п/ф	кг	0,030	0,030	0,030	0,030
			<u>0,180</u>	<u>0,180</u>	<u>0,180</u>	<u>0,180</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Листья салата перемешать с нарезанной кубиком тыквой, выложить в тарелку, выложить сверху нарезанный соломкой перец, креметте, полить соусом, оливковым маслом, посыпать семечками, подача согласно 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: **Теплый салат Капоната Сицилиана 352гр., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Теплый салат (капоната) п/ф	кг	0,270	0,270	0,270	0,270
2	Орехи кедровые обжаренные п/ф	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
3	Базилик листья (загот.)	кг	0,002	0,002	0,002	0,002
4	Сыр страчателла п/ф	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
5	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,120	0,120	0,120	0,120
			<u>0,417</u>	<u>0,417</u>	<u>0,417</u>	<u>0,417</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 , выложить в «хлебную»
тарелку, посыпать орешками , украсить базиликом

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____