

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: **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 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 суп из белых грибов и шампиньонов п/ф, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
1	Шампиньоны (загот.)	кг	0,200	0,200	0,200	0,154
2	Лук репчатый (загот.)	кг	0,200	0,200	0,200	0,154
3	Масло оливковое санса рафинированное	кг	0,040	0,040	0,040	0,031
4	Грибы белые замоч. п/ф	кг	0,150	0,150	0,150	0,115
5	Картофель очищенный (загот.)	кг	0,200	0,200	0,200	0,154
6	Вода	Литр	1,000	1,000	1,000	0,769
7	Соль морская	кг	0,010	0,010	0,010	0,008
8	Сливки 22%	Литр	0,100	0,100	0,100	0,077
			<u>1,900</u>	<u>1,900</u>	<u>1,900</u>	<u>1,462</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Лук обжарить, добавить шампиньоны, обжарить, добавить картофель, залить водой, варить до готовности 30мин, добавить сливки, соль, 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: **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: **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: **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: **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: **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 сковороде 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 _____