

*Отчет по теме:
Формирование ТТК блюд и
составление меню для
шведского стола.*



*Выполнили:
Бойко И.
Селютин Т.
Группа:2/5101*

1. Концепция шведского стола



*Наш ресторан является частью 4*гостиницы. Питание в нем представлено в варианте: «шведский стол». На сегодняшний день это важная составляющая имиджа, гостиницы (ресторана в частности), своего рода инвестиция в настроение гостей, которым всегда приятно думать, что они заплатили за услугу меньше чем она реально стоит - за единую плату гость получает любое количество блюд по своему выбору.*

2. Меню

Меню шведского стола

Холодные закуски

Мясное ассорти

Ассорти благородных сыров

Ассорти овощное

Закуска с языком

Рыбное карпаччо

Горячие блюда

Говядина с ананасом

Куриные кармашки с грибами и сыром

Курица по-мексикански с рисом

Стейк из семги на овощной подушке с соусом из шпината

Свинина "по-венски"

Гарниры

Ризотто с грибами

Паста с соусом из двух сыров

Картофельное пюре с оливковым маслом и зеленью

Овощи-гриль

Рис отварной

Картофель фри

Напитки

Фруктовый чай

Кофе по-восточному

Горячий шоколад

Сок апельсиновый

Сок яблочный

Технико-технологическая карта № 4

1) **Наименование блюда** МЯСНОЕ АССОРТИ БОЙКО

2) **Область применения** ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

перечень филиалов, подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия)

Требования к качеству сырья, продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда(изделия) должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, РОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества

3) Нормы расхода и технология приготовления

Наименование сырья	Нормы закладки сырья		Технология
	Брутто	Нетто	
ВЕТЧИНАЯ КОЛБАСА БОЙКО	Гр 666.667	650.000	МЯСО НАРЕЗАЕМ ЛОМТИКАМИ ТОЛЩИНОЙ ПО 3-4
КАРБОНАТ БОЙКО	Гр 659.898	650.000	ММ.ВЫКЛАДЫВАЕМ НА ТАРЕЛКУ И ПОДАЕМ НА СТ
САЛЯМИ БОЙКО	Гр 0.000	0.000	ОЛ.

Выход готового изделия (на 1 порцию или на 1000 г) **2 Кг**

№ п/п	Наименование	Вес, брутто	Вес, нетто	Жиры		Белки		Углеводы		Сухость	
				в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе
1	ВЕТЧИНАЯ КОЛБАСА БОЙКО	Гр 666.667	650.00							100.00	650.00
2	КАРБОНАТ БОЙКО	Гр 659.898	650.00							100.00	650.00
3	САЛЯМИ БОЙКО	Гр 0.000	0.000							100.00	

4) Требования к оформлению блюда, подаче, реализации, хранению:

УКЛАДЫВАЕМ НА ТАРЕЛКУ КРУГОМ

5) Показатели качества и безопасности

5.1 Органолептические показатели

Наименования показателей	
Вкус	МЯСНОЙ
Цвет	РОЗОВЫЙ
Запах	КОПЧЕНОСТЕЙ
Консистенция	ТВЕРДАЯ

5.2 Физико-химические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы

5.3 Микробиологические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы

6 Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) в 100гр. блюда (изделия)

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.0	0.0	0.0	0.00- 0.00

Ответственный разработчик

Должность

Подпись, дата

Ф.И.О.

3. Разработка ТТК



Технико-технологическая карта № 21) **Наименование блюда** КУРИНЫЕ КАРМАШКИ С СЫРОМ И ГРИБАМИ (Бойко Селютина)2) **Область применения** ХОЛОДНЫЙ / ГОРЯЧИЙ ЦЕХА

перечень филиалов, подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия)

Требования к качеству сырья, продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия) должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, РОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества

3) **Нормы расхода и технология приготовления**

Наименование сырья	Нормы закладки сырья		Технология	
	Брутто	Нетто		
КУРИНАЯ ГРУДКА БОЙКО	Гр	1 805,55	1 300,000	Мелко порезать лук и обжарить его на растительном масле вместе с нарезанными грибами. Затем сыр натереть на терке и перемешиваем его вместе с луково-грибной обжаркой. Потом осторожно прорезать ножом в курином филе отверстие – кармашек и заполнить его луково-грибной начинкой. Затем сколоть место надреза зубочистками. Разбить в тарелку и разболтать яйцо. Потом надо обмакнуть в него куриное филе, а потом обвалить филе в панировочных сухарях. Выкладываем филе на сковороду и обжариваем на растительном масле до золотистой корочки. Разрезаем на порции и выкладываем на одно блюдо и подаем.
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ ОЧИЩ	Гр	202,703	150,000	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ БОЙКО	Гр	20,000	20,000	
ПАНИРОВОЧНЫЕ СУХАРИ БОЙКО	Гр	100,000	100,000	
СЫР РОССИЙСКИЙ БОЙКО	Гр	106,383	100,000	
ШАМПИньОНЫ	Гр	346,667	260,000	
ЯЙЦО БОЙКО	Гр	21,505	20,000	

Выход готового изделия (на 1 порцию или на 1000 г) **2 Кг**

№ п/п	Наименование	Вес, брутто	Вес, нетто	Жиры		Белки		Углеводы		Сухость	
				в 100 гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе
1	КУРИНАЯ ГРУДКА БОЙКО	Гр	1805,556	1300,00						100,00	1300,00
2	ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ ОЧИЩ	Гр	202,703	150,00						100,00	150,00
3	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ БОЙКО	Гр	20,000	20,000						100,00	20,00
4	ПАНИРОВОЧНЫЕ СУХАРИ БОЙКО	Гр	100,000	100,000						100,00	100,00
5	СЫР РОССИЙСКИЙ БОЙКО	Гр	106,383	100,00						100,00	100,00
6	ШАМПИньОНЫ	Гр	346,667	260,00						100,00	260,00
7	ЯЙЦО БОЙКО	Гр	21,505	20,000						100,00	20,00

4) **Требования к оформлению блюда, подаче, реализации, хранению:**

ПОДАЕТСЯ ПОРЦИОННО

5) **Показатели качества и безопасности**

5.1 Органолептические показатели

Наименования показателей	
Вкус	КУРИЦЫ И ГРИБОВ
Цвет	ЗОЛОТИСТЫЙ
Запах	ЖАРЕННОГО МЯСА
Консистенция	ГУСТАЯ

5.2 Физико-химические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы

5.3 Микробиологические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы



Технико-технологическая карта № 5

1) **Наименование блюда** ГОВЯДИНА С АНАНАСОМ БОЙКО

2) **Область применения** ХОЛОДНЫЙ/ ГОРЯЧИЙ ЦЕХА

перечень филиалов, подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия)

Требования к качеству сырья, продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия) должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, РОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества

3) Нормы расхода и технология приготовления

Наименование сырья	Нормы закладки сырья		Технология
	Брутто	Нетто	
АНАНАСЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	Гр 833.333	500.000	Вымойте и высушите мякоть говядины, удалите все жиринки и после этого порежьте на кусочки со стороной примерно 2 см. Уложите мясо в посуду и приправьте его соевым соусом, ананасовым соком – накройте пищевой плёнкой и отправьте мариноваться в холодильник на полчаса, периодически перемешивая кусочки. Луковицу порежьте на достаточно крупные ломтики, сравнимые по размеру с кусочками говядины. Стебли сельдерея разрежьте пополам. Мякоть ананаса порежьте такими же кубиками, как говядину. Выньте мясо из маринада, процедите маринад и оставьте его в сторону. В сотейник налейте немного масла и подрумяньте в нём говядину в течение примерно 5 минут. После этого долейте туда же процеженный маринад, засыпьте лук, сельдерей и вылейте разведённый в небольшом количестве воды крахмал. Посолите по вкусу, накройте крышкой и тушите полчаса, регулярно помешивая. Если в процессе готовки жидкость слишком сильно выпарилась, то добавьте немного воды или ананасового сока. Готовое мясо выньте из сотейника на блюдо. В соус, образовавшийся от готовки мяса, выложите кусочки ананаса, перемешайте и после этого добавьте их к мясу на блюдо. Соус процедите и вылейте сверху на мясо с ананасами. Посыпьте нарезанным зелёным луком и подавайте
ГОВЯДИНА БОЙКО	Гр 1 687.30	1 000.000	
ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК БОЙКО	Гр 25.000	20.000	
КРАХМАЛ БОЙКО	Гр 10.000	10.000	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ ОЧИЩ	Гр 270.270	200.000	
ОЛИВКОВОЕ МАСЛО БОЙКО	Гр 80.000	80.000	
СОУС СОЕВЫЙ БОЙКО	Гр 120.000	120.000	
СТЕБЕЛЬ СЕЛЬДЕРЕЯ БОЙКО	Гр 73.171	60.000	

Выход готового изделия (на 1 порцию или на 1000 г) **2 Кг**

№ п/п	Наименование	Вес, брутто	Вес, нетто	Жиры		Белки		Углеводы		Сухость	
				в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе
1	АНАНАСЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	Гр 833.333	500.00							100.00	500.00
2	ГОВЯДИНА БОЙКО	Гр 1 687.302	1 000.0							100.00	1 000.0
3	ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК БОЙКО	Гр 25.000	20.000							100.00	20.00
4	КРАХМАЛ БОЙКО	Гр 10.000	10.000							100.00	10.00
5	ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ ОЧИЩ	Гр 270.270	200.00							100.00	200.00
6	ОЛИВКОВОЕ МАСЛО БОЙКО	Гр 80.000	80.000							100.00	80.00
7	СОУС СОЕВЫЙ БОЙКО	Гр 120.000	120.00							100.00	120.00
8	СТЕБЕЛЬ СЕЛЬДЕРЕЯ БОЙКО	Гр 73.171	60.000							100.00	60.00

4) Требования к оформлению блюда, подаче, реализации, хранению:

УКРАЩАЕМ НАРЕЗАННЫМ ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

5) Показатели качества и безопасности

5.1 Органолептические показатели

Наименования показателей	
Вкус	МЯСА И АНАНАСА
Цвет	ЗОЛОТИСТЫЙ
Запах	МЯСА
Консистенция	СРЕДНЯЯ



Технико-технологическая карта № 5**1) Наименование блюда** КУРИЦА ПО-МЕКСИКАНСКИ С РИСОМ БОЙКО**2) Область применения** ХОЛОДНЫЙ / ГОРЯЧИЙ ЦЕХА

перечень филиалов, подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия)

Требования к качеству сырья, продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия) должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, РОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества

3) Нормы расхода и технология приготовления

Наименование сырья	Нормы закладки сырья		Технология	
	Брутто	Нетто		
КОНСЕРВИРОВАННАЯ ФАСОЛЬ	Гр	416.667	250.000	КУРИНЫЕ ГРУДКИ И РИС ОТВАРИВАЮТСЯ. ПОМИДО Р НАРЕЗАЕМ КУБИКАМИ. КУРИННЫЕ ГРУДКИ НАРЕ ЗАЕМ НА МЕЛКИЕ КУСОЧКИ И СМЕШИВАЕМ СО ВС ЕМИ ПРОДУКТАМИ. ВЫКЛАДЫВАЕМ НА ПРОТИВЕНЬ ПОСЫПАЕМ НАТЕРТЫМ СЫРОМ И СТАВИМ В РАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ НА 20 МИНУТ.
КУКУРУЗА КОНСЕРВ. САХАРНАЯ	Гр	416.667	250.000	
КУРИНАЯ ГРУДКА БОЙКО	Гр	833.333	600.000	
ПОМИДОРЫ СВЕЖ. ПАРНИКОВЫЕ	Гр	102.041	100.000	
РИС БОЙКО	Гр	400.000	400.000	
СМЕТАНА БОЙКО	Гр	100.000	100.000	
СЫР ГАУДА БОЙКО	Гр	108.696	100.000	
СЫР МОЦАРЕЛЛА БОЙКО	Гр	104.167	100.000	
СЫР ЧЕДЕР БОЙКО	Гр	217.391	200.000	

Выход готового изделия (на 1 порцию или на 1000 г)

2 Кг

№ п/п	Наименование	Вес, брутто	Вес, нетто	Жиры		Белки		Углеводы		Сухость	
				в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе
1	КОНСЕРВИРОВАННАЯ ФАСОЛЬ	Гр	416.667	250.00						100.00	250.00
2	КУКУРУЗА КОНСЕРВ. САХАРНАЯ	Гр	416.667	250.00						100.00	250.00
3	КУРИНАЯ ГРУДКА БОЙКО	Гр	833.333	600.00						100.00	600.00
4	ПОМИДОРЫ СВЕЖ. ПАРНИКОВЫЕ	Гр	102.041	100.00						100.00	100.00
5	РИС БОЙКО	Гр	400.000	400.00						100.00	400.00
6	СМЕТАНА БОЙКО	Гр	100.000	100.00						100.00	100.00
7	СЫР ГАУДА БОЙКО	Гр	108.696	100.00						100.00	100.00
8	СЫР МОЦАРЕЛЛА БОЙКО	Гр	104.167	100.00						100.00	100.00
9	СЫР ЧЕДЕР БОЙКО	Гр	217.391	200.00						100.00	200.00

4) Требования к оформлению блюда, подаче, реализации, хранению:ВЫКЛАДЫВАЕМ В ПОРЦИОННО НА БЛЮДО**5) Показатели качества и безопасности**

5.1 Органолептические показатели

Наименования показателей	
Вкус	ОВОЩЕЙ И СЫРА
Цвет	БЕЛО-ЖЕЛТЫЙ
Запах	СЫРА
Консистенция	СРЕДНЯЯ



Технико-технологическая карта №

5

1) Наименование блюда РИЗОТТО С ГРИБАМИ БОЙКО2) Область применения ХОЛОДНЫЙ / ГОРЯЧИЙ ЦЕХА

перечень филиалов, под ведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия)

Требования к качеству сырья, продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда(изделия) должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, РОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества

3) Нормы расхода и технология приготовления

Наименование сырья	Нормы закладки сырья		Технология
	Брутто	Нетто	
ГРИБНОЙ БУЛЬОН БОЙКО	Гр 600.000	600.000	Грибы промыть в теплой воде, при необходимости порезать, обжарить 5-7 минут с луком на масле. Выложить к грибам рис (предварительно его не промывать), ввести еще немного масла. Жарить рис на среднем огне пока зернышки не станут полупрозрачными. Далее, порционно вводить бульон, пока рис, не достигнет готовности. Хорошо промытый и обсушенный на полотенце укроп порубить, добавить в сковороду и перемешать ингредиенты, дать настояться блюду под крышкой. Готовое ризотто и посыпать сверху тертым сыром.
ГРИБЫ БЕЛЫЕ СВЕЖИЕ БОЙКО	Гр 526.316	400.000	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ ОЧИЩ	Гр 202.703	150.000	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ БОЙКО	Гр 50.000	50.000	
РИС БОЙКО	Гр 600.000	600.000	
СЫР РОССИЙСКИЙ БОЙКО	Гр 85.106	80.000	
УКРОП БОЙКО	Гр 27.027	20.000	

Выход готового изделия (на 1 порцию или на 1000 г)

2 Кг

№ п/п	Наименование	Вес, брутто	Вес, нетто	Жиры		Белки		Углеводы		Сухость	
				в 100 гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе
1	ГРИБНОЙ БУЛЬОН БОЙКО	Гр 600.000	600.00							100.00	600.00
2	ГРИБЫ БЕЛЫЕ СВЕЖИЕ БОЙКО	Гр 526.316	400.00							100.00	400.00
3	ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ ОЧИЩ	Гр 202.703	150.00							100.00	150.00
4	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ БОЙКО	Гр 50.000	50.000							100.00	50.00
5	РИС БОЙКО	Гр 600.000	600.00							100.00	600.00
6	СЫР РОССИЙСКИЙ БОЙКО	Гр 85.106	80.000							100.00	80.00
7	УКРОП БОЙКО	Гр 27.027	20.000							100.00	20.00

4) Требования к оформлению блюда, подаче, реализации, хранению:

УКРАШАЕМ ЗЕЛЕНЬЮ И СЫРОМ

5) Показатели качества и безопасности

5.1 Органолептические показатели

Наименования показателей	
Вкус	ГРИБНОЙ
Цвет	БЕЖЕВО-КОРИЧНЕВЫЙ
Запах	ГРИБОВ
Консистенция	СРЕДНЯЯ

5.2 Физико-химические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы

5.3 Микробиологические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы



Технико-технологическая карта № 5

1) **Наименование блюда** ПАСТА С СОУСОМ ИЗ 2Х СЫРОВ БОЙКО

2) **Область применения** ХОЛОДНЫЙ / ГОРЯЧИЙ ЦЕХА

перечень филиалов, подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия)

Требования к качеству сырья, продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда(изделия) должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, РОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества

3) **Нормы расхода и технология приготовления**

Наименование сырья	Нормы закладки сырья		Технология
	Брутто	Нетто	
МАКАРОНЫ БОЙКО	Гр 900.000	900.000	В сотейнике расплавьте сливочное масло, добавьте в него оба сыра, предварительно разведенные с молоком. В это время поставьте отвариваться макароны. Готовые макароны слейте и выложите в сотейник с сырным соусом. Всё тщательно перемешайте и добавьте измельченный фундук. Если сырный соус получился слишком густым, то можно добавить немного воды от макарон. Пропитавшуюся соусом пасту раскладывайте по тарелкам и подавайте!
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ БОЙКО	Гр 80.000	80.000	
МОЛОКО БОЙКО	Гр 350.000	350.000	
СЫР ГАУДА БОЙКО	Гр 282.609	260.000	
СЫР МОЦАРЕЛЛА БОЙКО	Гр 364.583	350.000	
ФУНДУК НЕОЧИЩ БОЙКО	Гр 120.000	60.000	



Выход готового изделия (на 1 порцию или на 1000 г) **2 Кг**

№ п/п	Наименование	Вес, брутто	Вес, нетто	Жиры		Белки		Углеводы		Сухость	
				в 100 гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе
1	МАКАРОНЫ БОЙКО	Гр 900.000	900.00							100.00	900.00
2	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ БОЙКО	Гр 80.000	80.000							100.00	80.00
3	МОЛОКО БОЙКО	Гр 350.000	350.00							100.00	350.00
4	СЫР ГАУДА БОЙКО	Гр 282.609	260.00							100.00	260.00
5	СЫР МОЦАРЕЛЛА БОЙКО	Гр 364.583	350.00							100.00	350.00
6	ФУНДУК НЕОЧИЩ БОЙКО	Гр 120.000	60.000							100.00	60.00

4) **Требования к оформлению блюда, подаче, реализации, хранению:**

ПАСТА ПОДАЕТСЯ НА БОЛЬШОМ БЛЮДЕ

5) **Показатели качества и безопасности**

5.1 Органолептические показатели

Наименования показателей	
Вкус	СЫРА
Цвет	МОЛОЧНЫЕ ОТЕНКИ
Запах	СЫРА
Консистенция	СРЕДНЯЯ

5.2 Физико-химические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы

5.3 Микробиологические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы

6 Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) в 100гр. блюда (изделия)

Технико-технологическая карта № 5

1) Наименование блюда КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ БОЙ

2) Область применения ХОЛОДНЫЙ / ГОРЯЧИЙ ЦЕХА

перечень филиалов, подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия)

Требования к качеству сырья, продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда(изделия) должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, РОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества

3) Нормы расхода и технология приготовления

Наименование сырья	Нормы закладки сырья		Технология
	Брутто	Нетто	
КАРТОФЕЛЬ БОЙКО	Гр 2 142.85	1 500.000	Сначала отваривается картофель: вымытые картофелины одинакового размера в кожуре протыкаются вилкой в нескольких местах, помещаются в кастрюлю, заливаются холодной водой с добавлением соли и варятся до готовности. После чего воду необходимо слить, картофель очистить и растолочь специальной толкушкой. В кастрюлю с растолченным картофелем постоянно его помешивая, добавляем оливковое масло. Кастрюлю ставим на огонь и, не забывая постоянно мешать, вливаем молоко. Добавляем по вкусу соль и перец и снимаем с огня. Украшаем укропом перед подачей.
МОЛОКО БОЙКО	Гр 450.000	450.000	
ОЛИВКОВОЕ МАСЛО БОЙКО	Гр 40.000	40.000	
УКРОП БОЙКО	Гр 13.514	10.000	



Выход готового изделия (на 1 порцию или на 1000 г) **2 Кг**

№ п/п	Наименование	Вес, брутто	Вес, нетто	Жиры		Белки		Углеводы		Сухость	
				в 100 гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе
1	КАРТОФЕЛЬ БОЙКО	Гр 2 142.857	1 500.00							100.00	1 500.00
2	МОЛОКО БОЙКО	Гр 450.000	450.00							100.00	450.00
3	ОЛИВКОВОЕ МАСЛО БОЙКО	Гр 40.000	40.000							100.00	40.00
4	УКРОП БОЙКО	Гр 13.514	10.000							100.00	10.00

4) Требования к оформлению блюда, подаче, реализации, хранению:

УКРАШАЕМ УКРОПОМ

5) Показатели качества и безопасности

5.1 Органолептические показатели

Наименования показателей	
Вкус	КАРТОФЕЛЯ
Цвет	ЗОЛОТИСТЫЙ
Запах	КАРТОФЕЛЯ И ЗЕЛЕНИ
Консистенция	СРЕДНЯЯ

5.2 Физико-химические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы

5.3 Микробиологические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы

6 Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) в 100гр. блюда (изделия)

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Технико-технологическая карта № 4

1) **Наименование блюда** КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ БОЙКО

2) **Область применения** ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

перечень филиалов, под ведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия)

Требования к качеству сырья, продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда(изделия) должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, РОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества

3) Нормы расхода и технология приготовления

Наименование сырья	Нормы закладки сырья		Технология
	Брутто	Нетто	
вода	Гр	100.000	КОФЕ СМЕШИВАЕМ С САХАРОМ, ЗАЛИВАЕМ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ И ДОВОДИМ ДО КИПЕНИЯ.
КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОТЫЙ	Гр	100.000	
Сахар	Гр	200.000	

Выход готового изделия (на 1 порцию или на 1000 г) **2 Кг**

№ п/п	Наименование	Вес, брутто	Вес, нетто	Жиры		Белки		Углеводы		Сухость	
				в 100 гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе
1	вода	Гр	100.000	100.00						100.00	100.00
2	КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОТЫЙ	Гр	100.000	100.00						100.00	100.00
3	Сахар	Гр	200.000	200.00						100.00	200.00

4) Требования к оформлению блюда, подаче, реализации, хранению:

ПОДАЕМ В ЧАЙНИКАХ

5) Показатели качества и безопасности

5.1 Органолептические показатели

Наименования показателей	
Вкус	КОФЕЙНЫЙ
Цвет	КОРИЧНЕВЫЙ
Запах	КОФЕ
Консистенция	ЖИДКАЯ

5.2 Физико-химические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы

5.3 Микробиологические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы

6 Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) в 100гр. блюда (изделия)

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.0	0.0	0.0	0.00- 0.00

Ответственный разработчик

Должность

Подпись, дата

Ф.И.О.



Технико-технологическая карта № 4**1) Наименование блюда** ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ БОЙКО**2) Область применения** холодный / горячий цеха

перечень филиалов, подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия)

Требования к качеству сырья, продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда(изделия) должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, РОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества

3) Нормы расхода и технология приготовления

Наименование сырья		Нормы закладки сырья		Технология
		Брутто	Нетто	
вода	Гр	1 830.00	1 830.000	ЧАЙНЫЕ ЛИСТОЧКИ ЗАЛИВАЕМ КИПЯТКОМ, ДОБАВЛ ЯЕМ ЛИМОН. ПОДАЕМ НА СТОЛ.
Лимон	Гр	111.111	100.000	
Чай Эрл Грей	Гр	70.000	70.000	

Выход готового изделия (на 1 порцию или на 1000 г)

2 Кг

№ п/п	Наименование	Вес, брутто	Вес, нетто	Жиры		Белки		Углеводы		Сухость	
				в 100 гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе	в 100 гр.	в наборе
1	вода	Гр	1 830.000	1 830.00						100.00	1 830.00
2	Лимон	Гр	111.111	100.00						100.00	100.00
3	Чай Эрл Грей	Гр	70.000	70.000						100.00	70.00

4) Требования к оформлению блюда, подаче, реализации, хранению:ПОДАЕМ В ЧАЙНИКАХ**5) Показатели качества и безопасности**

5.1 Органолептические показатели

Наименования показателей	
Вкус	ЛИМОНА
Цвет	ЗОЛОТИСТЫЙ
Запах	ЛИМОНА
Консистенция	ЖИДКАЯ

5.2 Физико-химические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы

5.3 Микробиологические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы

6 Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) в 100гр. блюда (изделия)

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.0	0.0	0.0	0.00 - 0.00

Ответственный разработчик

Должность

Подпись, дата

Ф.И.О.



Технико-технологическая карта № 4

- 1) **Наименование блюда** ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД БОЙКО
2) **Область применения** ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

перечень филиалов, подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия)

Требования к качеству сырья, продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда(изделия) должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, РОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества

3) Нормы расхода и технология приготовления

Наименование сырья		Нормы закладки сырья		Технология
		Брутто	Нетто	
вода	Гр	200.000	200.000	КАКАО-ПОРОШОК СМЕШИВАЮТС САХАРОМ, ДОБАВЛ ЯЮТ НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО КИПЯТКА И РАСТИ МОЛОКО БОЙКО РАЮТ В ОДНОРОДНУЮ МАССУ, ЗАТЕМ ПРИ НЕПРИ РАВНОМ ПОМЕШИВАНИИ ВЛИВАЮТ ГОРЯЧЕЕ МОЛОК О, ОСТАЛЬНОЙ КИПЯТОК ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.
какао-порошок	Гр	70.000	70.000	
МОЛОКО БОЙКО	Гр	1.530.000	1.530.000	
Сахар	Гр	200.000	200.000	

Выход готового изделия (на 1 порцию или на 1000 г) **2 Кг**

№ п/п	Наименование	Вес, Брутто	Вес, нетто	Жиры		Белки		Углеводы		Сухость	
				в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе
1	вода	Гр 200.000	200.00							100.00	200.00
2	какао-порошок	Гр 70.000	70.000							100.00	70.00
3	МОЛОКО БОЙКО	Гр 1.530.000	1.530.00							100.00	1.530.00
4	Сахар	Гр 200.000	200.00							100.00	200.00

4) Требования к оформлению блюда, подаче, реализации, хранению:

ПОДАЕМ В ЧАЙНИКАХ

5) Показатели качества и безопасности

5.1 Органолептические показатели

Наименования показателей	
Вкус	ШОКОЛАДНЫЙ
Цвет	КОРИЧНЕВЫЙ
Запах	ШОКОЛАДА
Консистенция	ЖИДКАЯ

5.2 Физико-химические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы

5.3 Микробиологические показатели

Наименование показателей	Ед. изм.	Допустимые нормы

6 Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) в 100гр. блюда (изделия)

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.0	0.0	0.0	0.00 - 0.00

Ответственный разработчик:

Должность

Подпись, дата

Ф.И.О.



4. Обслуживание шведского

стола



Обслуживание “шведских столов” происходит по принципу фуршета. Столы выстраивают в линию и устанавливают у стены. К МЯСНЫМ блюдам приставляется официант))



Благодарим за внимание!

