

Образец

АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

02.07.2021

Место проведения

Дата проведения

Комиссией в составе: :

:

:

Проведено контрольное приготовление блюда:

Пита Фалафель

Для контрольной проработки взято:

Пита белая, Салат Айсберг, Фалафель смесь п/ф, Помидоры красные, Перец маринованный, Лук репчатый красный, Картофель п/ф мороженный Mc Cain, Хумус п/ф, Соус Тум п/ф, Соус Дзадзики п/ф, Соус Южный п/ф

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто, г	Отходы при хол. обраб. %	Нетто, г	Отходы при теп. обраб. %	Отходы после теп. обраб. %	Выход, г
1	Пита белая	Запекание в пресс гриле	100	10	90	4,4	0	86
2	Салат Айсберг	Холодная обработка	24	16,7	20	0	0	20
3	Фалафель смесь п/ф	Жарка во фритюре	92	0	92	13	0	80
4	Помидоры красные	Нарезка	24	16,7	20	0	0	20
5	Перец маринованный	Очистка,нарезка	11	9,1	10	0	0	10
6	Лук репчатый красный	Очистка,нарезка	12	16,7	10	0	0	10
7	Картофель п/ф мороженный Mc Cain	Жарка фри	31	0	31	19,4	0	25
8	Хумус п/ф	Потери при порционировании	22	9,1	20	0	0	20
9	Соус Тум п/ф	Нет обработки	10	0	10	0	0	10
10	Соус Дзадзики п/ф	Нет обработки	40	0	40	0	0	40
11	Соус Южный п/ф	Нет обработки	30	0	30	0	0	30

Выход готового изделия, г:

351

Технология приготовления:

Разрезаем питу с одного края

Выкладываем ингредиенты в последовательном порядке, в начале промазываем соусом хумус и соусом тум
Далее выкладываем салат айсберг, помидоры, маринованный перец, красный лук, фалафель и заправляем соусом южный и соусом дзадзики

Запекаем в пресс грилле 1-2 минуты

При не достаточной сочности, рекомендуется увеличить объем соуса, предварительно согласовать с руководителем концепции кухни.

Подписи членов комиссии:

