

Источник рецептуры:

Технологическая карта № 0 от 02.07.2021**Пита Фалафель**

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г			Расход сырья и п/ф на 10 порций, г		
		Брутто	Нетто	Выход	Брутто	Нетто	Выход
1	Пита белая	100	90	86	1000	900	860
2	Салат Айсберг	24	20	20	240	200	200
3	Фалафель смесь п/ф	92	92	80	920	920	800
4	Помидоры красные	24	20	20	240	200	200
5	Перец маринованный	11	10	10	110	100	100
6	Лук репчатый красный	12	10	10	120	100	100
7	Картофель п/ф мороженный Mc Cain	31	31	25	310	310	250
8	Хумус п/ф	22	20	20	220	200	200
9	Соус Тум п/ф	10	10	10	100	100	100
10	Соус Дзадзики п/ф	40	40	40	400	400	400
11	Соус Южный п/ф	30	30	30	300	300	300

Выход на 1 порцию: 351 г**Выход на 10 порций: 3510 г**

Информация о пищевой ценности: Белки: 27,8; Жиры: 21,8; Углеводы: 99,5; Калорийность: 706 ккал (2954 кДж)

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

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.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 24 часа, при температуре +4°C (±2°C).
