

Формы техкарты

Утверждаю  
Директор ООО Бизнес-Клуб  
Мельник Е. И.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 254  
Картофель отвар. слив. мас. зел. 150/15/3\*\*\*  
Рецептура №

Перечень сырья

- 1.1 Соль
- 1.2 масса отвар картофеля
- 1.3 Масло слив.
- 1.4 зелень
- 1.5 Картофель свежий

Сырье, используемое для приготовления блюда !!! должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.  
Рецептура.

	Наименование продукта	Масса брутто(г)	Масса нетто(г)
3.1	Соль	5.000	5.000
3.2	масса отвар картофеля	150.000	150.000
3.3	Масло слив.	15.000	15.000
3.4	зелень	4.000	3.000
3.5	Картофель свежий	200.000	155.000

Технологический процесс

- 4.1 Подготовка сырья к производству блюда !!! производится в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1994г.)
- 4.2 Оформление, подача, реализация и хранение
- 5.1 Блюдо подает на закусочной тарелке.
- 5.2 Температура подачи должна быть не менее 65 градусов по Цельсию.
- 5.3 Срок реализации данного блюда при хранении на мармите или горячей плите - не более 3 часов с момента окончания технологического процесса
6. Показатели качества и безопасности
- 6.1 Органолептические показатели блюда:  
Внешний вид -  
Консистенция -  
Цвет -  
Вкус и запах -
- 6.2 Физико-химические показатели:  
Массовая доля сухих веществ, % (не менее) -  
Массовая доля жира, % (не менее) -  
Массовая доля жира, % (не менее) -
- 6.3 Микробиологические показатели:  
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  $1 \times 10^6$   
Масса продукта(г), в которой не допускаются:

БГКП	E coli	S aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Примечания
1,0	--	1,0	0,1	25	--

Калькулятор