Перечень сырья

1.1

1.2

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

3. Рецептура

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Наименование продукта | Масса брутто(г) | Масса нетто(г) |
| 3.1 |  |  |  |
| 3.2 |  |  |  |

4. Технологический процесс

{Шаблон 1}

4.1 Подготовка сырья к производству блюда (!!!) производится в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1994г.)

4.2

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1 Блюдо подают 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 -

1. 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 1x10

Масса продукта(г), в которой не допускаются:

* БГКП:
* E coli:
* S aureus:
* Proteus:
* Патогенные, в т.ч. сальмонеллы:

Примечания:

{Конец Шаблон 1}