ЧПТУП «ОРХИДЕЯКЛУБ»

наименование организации разработчика

Кухня Утверждено приказом

место проведения От №

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 0022

на кулинарную продукцию

**Анталия**

наименование кулинарной продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | | **Расход сырья на 1кг или на 1 порцию готовой продукции, г** | |
|  |  | | Брутто | Нетто |
| 1. | Куриное филе зам. | | 213 | 200 |
| 2. | Лук репчатый св. | | 60 | 60 |
| 3. | Соль | | 2 | 2 |
| 4. | Специи «Смесь пяти перцев» | | 1 | 1 |
| 5. | Масло раст. | | 30 | 30 |
|  | **Масса готового фарша** | |  | **174** |
| 6. | Перец сл. красный | | 267 | 200 |
| 7. | Молоко | | 50 | 50 |
|  | **Масса готового п/ф** | |  | **424** |
|  | **Масса жареного перца** | |  | **355** |
| 8. | Шампиньоны св. | | 80 | 80 |
| 9. | Лук репчатый св. | | 40 | 40 |
| 10. | Лук порей св. | | 53 | 40 |
| 11. | Соль | | 2 | 2 |
| 12. | Специи «Смесь пяти перцев» | | 1 | 1 |
| 13. | Масло раст. | | 30 | 30 |
| 14. | Чеснок св. | | 10 | 10 |
| 15. | Имбирь св. | | 12 | 10 |
| 16. | Сыр «Пармезан» | | 21 | 20 |
|  | **Масса готового фарша** | |  | **112** |
| 17. | Помидор св. | | 202 | 110 |
|  | **Масса готового п/ф** | |  | **222** |
|  | **Масса готового помидора** | |  | **181** |
| 18. | Сыр «Пармезан» | | 21 | 20 |
| 19. | Салат «Ромен» | | 42 | 30 |
| 20. | Патисоны мар. | | 50 | 50 |
| 21. | Петрушка св. | | 4 | 3 |
| **Итого сырья:** | | |  |  |
| **Масса полуфабриката:** | |  | |  |
| **Выход готовой продукции:** | |  | | **355/181/20/83** |

1. **Рецептура:**
2. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции**

Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептур изделий для предприятий общественного питания 2003г.

Перец: Куриное филе с луком нарезают мелким кубиком, солят перчат и обжаривают на масле на сильно раскаленной сковороде до готовности. Готовый фарш закладывают в очищенный от семян перец, вливают в него молоко и ставят запекаться в жарочный шкаф на 2200С.

Помидор: Грибы, чеснок, имбирь с луком также нарезают мелким кубиком, солят перчат и обжаривают на раскаленной сковороде до готовности. Перекладывают в посуду и соединяют с сыром. Помидор очищают от семян, семенных перегородок и закладывают во внутрь готовый грибной фарш. Запекают в жарочном шкафу до готовности при 2200С

Температура подачи не ниже 750С

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий**

Перец и помидор выкладывают на листья салата, посыпают сыром и украшают маринованными патиссонами, рубленой зеленью петрушки.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям**

**Внешний вид:** запеченные помидор с перцем на листьях салата, украшенные сыром, патиссонами и петрушкой

**Цвет:** характерный для жаренных овощей с золотистым цветом и небольшими подпалинами, остальных ингредиентов характерный

**Вкус и запах:** характерный для данных продуктов с ароматом сыра, жаренных грибов, лука и куриного мяса

**Консистенция:** мягкая, нежная, сочная, хрустящая.

1. **Срок годности и условия хранения**

Блюдо готовится и отпускается под заказ

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 граммах**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энергетическая ценность, ккал** |
|  |  |  |  |

Адамович Иван Сергеевич

подпись разработчика расшифровка подписи