**ПРИЛОЖЕНИЕ В**

**Технико-технологические карты**

УТВЕРЖДАЮ

Директор кафе

\_\_\_\_\_\_\_\_В. А. Лаптева

 « \_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2013 г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

**На блюдо «Сырная тарелка»**

**1 Область применения**

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Сырная тарелка**»** вырабатываемое в кафе «Прованс»

**2 Перечень сырья**

2.1 Для приготовления блюда «Сырная тарелка» используют следующее сырье:

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

Сыр «Дор Блю» ГОСТ

Сыр «Козий Шевре» (твердый) ГОСТ

 Сыр «Маасдам» ГОСТ

Сыр «Чеддер» ГОСТ

Груша свежая ГОСТ 21713-76

Орех Грецкий ГОСТ 16833-71

Мята перечная ГОСТ 23768-79

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда «Сырная тарелка» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

**3 Рецептура**

Таблитца В.1 - Рецептура блюда «Сырная тарелка»

31

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Масса брутто (г)** | **Масса нетто (г)** |
| Сыр Дор Блю | 52 | 50 |
| Сыр Козий Шевре (Твердый) | 52 | 50 |
| Сыр Маасдам | 53 | 50 |
| Сыр Чеддер | 52 | 50 |
| Груша свежая | 39 | 35 |
| Орех Грецкий ядро | 14 | 13 |
| Зелень Мята перечная | 2,7 | 2 |
| **Выход**  |  **-**  | **250** |

**4 Технологический процесс**

Подготовка сырья производится в соответствие с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Сыры очистить от внешних оболочек, грушу и листья мяты промыть в проточной воде и обсушить. Нарезать сыры и грушу в произвольной форме (ломтиками, дольками, кубиками и т.д.).

**5 Оформление, подача, реализация и хранение**

На блюдо уложить сыры, чтобы они были расположены по нарастающей вкуса по часовой стрелке – от сыров самым нежным и мягким вкусом до наиболее терпких и острых, украсить ломтиками груши, половинками грецкого ореха и листьями мяты. Реализовать при температуре 10-14ºС в течении 2-3 часов. Хранить при температуре 6-8ºС с относительной влажностью воздуха 90%.

**6 Показатели качества и безопасности**

Внешний вид – сыры сервированы на деревянном блюде, форма нарезки сыров в зависимости от сорта. Сырная тарелка подается с орехами и фруктами.

Цвет – сыров – кремовый, желтоватый. Свойственный сортам сыра в составе сырной тарелки.

Консистенция – свойственная сортам сыра в сырной тарелки.

Вкус и запах – свойственная сортам сыра в составе сырной тарелки.

Таблица В.2 - Пищевая и энергетическая ценность в 100г блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность, ккал/кДЖ** |
| 19,41 | 26,05 | 1,53 | 318,24 |

Разработал: В. А. Лаптева

32

УТВЕРЖДАЮ

Директор кафе

\_\_\_\_\_\_\_\_В. А. Лаптева

 « \_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2013 г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2**

**На блюдо «Сырная тарелка»**

**1 Область применения**

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Сырная тарелка**»** вырабатываемое в кафе «Прованс»

**2 Перечень сырья**

2.1 Для приготовления блюда «Сырная тарелка» используют следующее сырье:

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

Сыр «Дор Блю» ГОСТ

Сыр «Козий Шевре» (твердый) ГОСТ

 Сыр «Маасдам» ГОСТ

Сыр «Чеддер» ГОСТ

Груша свежая ГОСТ 21713-76

Орех Грецкий ГОСТ 16833-71

Мята перечная ГОСТ 23768-79

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда «Сырная тарелка» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

**3 Рецептура**

Таблица В.3 - Рецептура блюда «Сырная тарелка»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Сыр Дор Блю | 52 | 50 |
| Сыр Козий Шевре (Твердый) | 52 | 50 |
| Сыр Маасдам | 53 | 50 |
| Сыр Чеддер | 52 | 50 |
| Груша свежая | 39 | 35 |
| Орех Грецкий ядро | 14 | 13 |
| Зелень Мята перечная | 2,7 | 2 |
| **Выход**  |  **-**  | **250** |

**4 Технологический процесс**

31

Подготовка сырья производится в соответствие с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Сыры очистить от внешних оболочек, грушу и листья мяты промыть в проточной воде и обсушить. Нарезать сыры и грушу в произвольной форме (ломтиками, дольками, кубиками и т.д.).

**5 Оформление, подача, реализация и хранение**

На блюдо уложить сыры, чтобы они были расположены по нарастающей вкуса по часовой стрелке – от сыров самым нежным и мягким вкусом до наиболее терпких и острых, украсить ломтиками груши, половинками грецкого ореха и листьями мяты. Реализовать при температуре 10-14ºС в течении 2-3 часов. Хранить при температуре 6-8ºС с относительной влажностью воздуха 90%.

**6 Показатели качества и безопасности**

Внешний вид – сыры сервированы на деревянном блюде, форма нарезки сыров в зависимости от сорта. Сырная тарелка подается с орехами и фруктами.

Цвет – сыров – кремовый, желтоватый. Свойственный сортам сыра в составе сырной тарелки.

Консистенция – свойственная сортам сыра в сырной тарелки.

Вкус и запах – свойственная сортам сыра в составе сырной тарелки.

Таблица В.4 - Пищевая и энергетическая ценность в 100г блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность, ккал/кДЖ** |
| 19,41 | 26,05 | 1,53 | 318,24 |

Разработал: В. А. Лаптева

32