


## скачать бланк технологическая карта блюд



Загрузок: 2867    Скорость: 1.43 Мб/с

**СКАЧАТЬ**

Рейтинг: ★★★★★  
Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет

В ❤️ 196    Нравится 100    Твитнуть    +1    50    95

161 комментарий В



**Саша**  
Благодарочка за все!  
1 минуту назад



**Ангелина**  
Побольше бы таких сайтов.  
1 минуту назад



**Гриша**  
Первый раз тут, скорость загрузки радует, наличие файлов тоже!  
1 минуту назад



**Марина**  
Всем советую, качает быстро.  
1 минуту назад



**Леша**  
не поверил глазам, есть все. спасибо!  
1 минуту назад



**Оксана**  
Глупости говорят, что незаменимых не бывает, без этого сайта я бы пропала.  
1 минуту назад

Приложение А (рекомендуемое) ПРИМЕРНЫЙ ОБРАЗЕЦ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ

\_\_\_\_\_ (наименование организации и предприятия)  
Источник рецептуры <\*> \_\_\_\_\_ Технологическая карта № \_\_\_\_\_ Наименование  
блюда (изделия) \_\_\_\_\_ Наименование сырья, пищевых продуктов Масса брутто, г, кг  
Масса нетто или полуфабриката, г, кг Масса готового продукта, г, кг Масса на \_\_\_\_\_ порций  
Технологический процесс изготовления... Архив содержит более 100 схем технологического  
процесса приготовления различных блюд (некоторые схемы даны с технологическим расчетом  
блюда): голубцы, шашлык, фондю, блюда из яиц, борщи, блины, блюда в горшочках, блюда из  
рыбы, блюда из печени, супы, блюда из птицы, блюда из картофеля, вареники, корзиночки, салаты,  
блюда из тыквы, блюда из творога, блюда для диетотерапии. Общество с ограниченной  
ответственностью "Бета" ООО "Бета" ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7 от 20 января  
2014 г. (составлена с учетом "Временного порядка разработки и утверждения технико-  
технологических карт на блюда и кулинарные изделия" (утв. МВЭС России)) 1. Наименование  
блюда (изделия) и область применения технико-технологической карты Выход полуфабриката: 1150  
г. Выход готового изделия: 815/50 г. 3. Требования к качеству сырья Продовольственное сырье,  
пищевые продукты и полуфабрикаты ... Техничко-технологическая карта (ТТК) является  
нормативным документом. Карта разрабатывается на новые и фирменные блюда и кулинарные  
изделия, изготавливаемые и реализуемые только в данном предприятии (для продукции,  
поставляемой другим предприятиям, эти карты не действуют). В ней наряду с технологией  
приготовления продукции и нормами закладки продуктов включаются требования к безопасности  
используемого сырья и технологического процесса ... Техничко-технологическая карта – документ,  
разработка которого является необходимой мерой при изготовлении фирменного блюда или нового  
кулинарного изделия на конкретном предприятии. В случае, если продукция поставляется иным  
предприятием, данный вид документа не действует. Документ состоит из следующих разделов:  
Наименование изделия, а так же область его применения. Полный перечень сырья, которое  
необходимо для изготовления конкретного блюда. Требования к качеству данного сырья.  
технологическая карта скачать бланк ОКОинжСтрой Образцы бланки заявления 2014 Скачать  
бланк/документ/образец Похожие статьи: технологическая карта скачать бланк Технологическая  
карта | Бланки Техничко-технологическая карта Технологическая карта ттк Технологическая карта  
МДС 12-29.2006 Методические технологическая карта общепит Технологическая карта ППР -  
Проект Производства Работ МОДЕЛИ УРОКА НА ОСНОВЕ Скачать санаторно курортную  
NormaCS - Принимать ежедневно! Подготовка сырья производится в соответствии 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.). На блюдо уложить сыры, украсить  
ломтиками груши, половинками грецкого ореха и листьями мяты. ? Бланк технологическая карта  
блюда скачать - Техничко-технологическая карта ТТК является нормативным документом. Карта  
разрабатывается на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые. Скачать  
doc, 41.5 KB. Бланки документов в общепите.Рекомендуемое. ПРИМЕРНЫЙ ОБРАЗЕЦ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ. Технологическая карта № \_\_\_\_\_. Наименование блюда изделия.