


## бланк технологической карты блюда скачать бесплатно



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

КСД ВГУЭС, 2012. - 2 с. Область применения. Перечень сырья. Требования к качеству сырья. Нормы закладки сырья. Технологический процесс. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Показатели качества безопасности. Технологические карты разработанные технологами ОДО КАСПИКО. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе. Блюда из говядины и телятины. Блюда из птицы. Блюда из свинины. Блюда из творога и сыра. Мучные блюда. Горячие соусы. Холодные соусы. 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. Приложение А (рекомендуемое) ПРИМЕРНЫЙ ОБРАЗЕЦ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ

\_\_\_\_\_ (наименование организации и предприятия)  
Источник рецептуры <\*> \_\_\_\_\_ Технологическая карта N \_\_\_\_\_ Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_ Наименование сырья, пищевых продуктов Масса брутто, г, кг Масса нетто или полуфаб- риката, г, кг Масса готового продукта, г, кг Масса на \_\_\_ порций Технологический процесс изготовления... Техничко-технологическая карта блюда : Бланк - образец на 2014... Каждая технико-технологическая карта на предприятии имеет свой порядковый номер. Данный документ подписывает лицо, непосредственно занимающийся его разработкой, а так же инженер-технолог. Скачать образец технико-технологической карты блюда.  
<http://MirBlankov.ru/techniko-technologicheskaya-karta/> Технологические карты 90 блюд Санкт-петербург. Технологические карты 699 блюд Пермь Новое. 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 ... ? Бланк технологическая карта блюда скачать - Техничко-технологическая карта ТТК являеся 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 N \_\_\_\_\_. Наименование блюда изделия.