


## скачать технологическую карту приготовления блюда



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

1101 рецептура блюд (технологических карт), химический состав и пищевая ценность блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов. В этом разделе Вы найдете новый справочник (рецептурник), который содержит технологические карты (рецепты) приготовления более чем 1101 блюд. Опубликованы нормы закладки продуктов, полуфабрикатов (вложенных блюд) брутто и нетто на 100 грамм массы готового блюда. Технологические карты приготовления блюд Технология приготовления птицы отварной с гарниром, супа картофельного с горохом, рыбы под молочным соусом: характеристика продуктов, подготовка полуфабрикатов, условия реализации, сроки хранения и способы подачи блюда. Условия труда в холодном цеху. дипломная работа, 46,9 К, добавлена 20.02.2012 Соглашение об использовании материалов сайта Уважаемый посетитель! Просим использовать документы, опубликованные на сайте, исключительно в личных целях. Сборник рецептур и технико-технологических карт - Описание разработчика: "Электронный сборник технико-технологических карт блюд и ингредиентов, технологических нормативов приготовления блюд, содержащий более 5000 рецептур и снабженный удобным пользовательским интерфейсом. Основные функции программы "СБиС:Сборник рецептур и ТТК" : - Составление калькуляционных карт и расчет стоимости блюд; - Расчет калорийности и энергетической ценности блюд; - Формирование меню... В кафе, ресторанах и других предприятиях питания далеко не всегда есть возможность взять в штат заведующего производством или бухгалтера-калькулятора – именно эти должности в ресторанном бизнесе ответственны за составление нормативной документации на блюда. В итоге технико-технологические карты составляются шеф-поваром (иногда – с привлечением бухгалтера, единолично ведущего данное предприятие). Один из них знает, как готовить, но, зачастую, не умеет считать. Технологические карты приготовления блюд для школьного питания В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Инновационный бизнес: Технологические карты приготовления блюд для школьного питания, патенты, святой бизнес, биржа технологий. Цвет — характерный для рецептурных компонентов. Выходные данные неизвестны. 2014. — 148 с. Технологические карты приготовления блюд для детского сада (ДООУ) по новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. Литературы 52 технико-технологическая карта, 1 54 технологическая карта 56, рисунок 2, технологическая схема приготовления вторых блюд пример, ли у него технико-технологическая карта, скажем, на любой теплый салат, приготовление блюд в соответствии с технологическими картами, технологических карт приготовление холодных блюд технологические карты.. Технико-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 ...