**Здравствуйте уважаемые учащиеся!**

Законспектируйте лекцию

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту [**avpop.npet@mail.ry**](mailto:avpop.npet@mail.ry)

**Тема:** Технологическая карта.

**Технологическая карта** – это документ, содержащий нормативно-технологическую информацию о блюдах и способе их приготовления. Технологическая карта (ТК) включает в себя список оборудования и ингредиентов, необходимых для приготовления изделия.

В технологической карте приготовления блюда обязательно должен быть отмечен выход отдельных полуфабрикатов, готовых ингредиентов и блюда в целом, нормы вложения продуктов массой нетто и брутто.

Технологическая карта разрабатывается на основе рецептур из сборника рецептур кулинарных, булочных и кондитерских изделий для предприятий сферы общепита. В технологической карте обязательно указание источников рецептур блюд.

Технологическая карта приготовления блюда разрабатывается в том случае, если изделие уже есть в утвержденном сборнике рецептур. Если же блюдо носит фирменный характер и впервые изготавливается для конкретного предприятия общепита, то на такую продукцию обязательно составляется ТТК.

**Содержание технологической карты:**

·Пищевая ценность;

·Сроки и условия реализации;

· Требования к хранению и реализации;

· Технология приготовления;

· Рецептура;

· Источник рецептуры.

***Образец составления технологической карты***

№ 545 Фарш творожный для ватрушек

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Брутто** | **Нетто** |
| Творог | 915 | 906 |
| Яйцо | 1шт | 40 |
| Сахар | 50 | 50 |
| Мука пшеничная | 40 | 40 |
| Ванилин | 0,1 | 0.1 |
| Выход | - | **1000** |

**Технология приготовления:** Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.