

ООО "ГРАДУС"

Ресторан "Чехов Сад" Ресто клуб "Октябрь"

Источник рецептуры:

Технологическая карта № 5036 от 18.06.2022

Соус Jack Daniels п/ф

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г			Расход сырья и п/ф на 10 порций, г		
		Брутто	Нетто	Выход	Брутто	Нетто	Выход
1	Виски	105	105	70	1050	1050	700
2	Агар пищевой	7	7	7	70	70	70
3	Мёд натуральный	70	70	70	700	700	700
4	Соус соевый	98	98	98	980	980	980
5	Перец Халапеньо маринованный	21	21	21	210	210	210
6	Чесночная паста п/ф	3	3	3	30	30	30
7	Масло кунжутное нерафинированное	23	23	21	230	230	210
8	Имбирь свежий (корень)	105	105	105	1050	1050	1050
9	Соус Барбекю	140	140	140	1400	1400	1400
10	Крахмал кукурузный	21	21	21	210	210	210
11	Вода питьевая	70	70	62	700	700	620
12	Томат-паста	171	171	154	1710	1710	1540
13	Вода питьевая	283	283	249	2830	2830	2490

Масса полуфабриката: 593 г

Выход на 1 порцию: 1000 г

Выход на 10 порций: 10000 г

Информация о пищевой ценности: Белки: 23,4; Жиры: 23,1; Углеводы: 159,4; Калорийность: 1172 ккал (4907 кДж)

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 48 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

Шеф-повар

_____ Е.М. Чадаев

Бухгалтер
