

ООО "ГРАДУС"

Ресторан "Чехов Сад" Ресто клуб "Октябрь"

Источник рецептуры:

Технологическая карта № 100928 от 29.06.2020

Бургер "Таганский парень"

№	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	Тесто сдобное для бургеров п/ф	101	100	80	1010	1000	800
2	Фарш говяжий для котлет бургеры п/ф	135	130	90	1350	1300	900
3	Сыр Чеддер	26	25	20	260	250	200
4	Соус Майонез класик п/ф	36	34	34	360	340	340
5	Соус Jack Daniels п/ф	32	30	30	320	300	300
6	Микс салатный для цезаря п/ф	15	14	14	150	140	140
7	Лук конфитюрный п/ф	29	25	25	290	250	250
8	Огурцы соленые	40	36	36	400	360	360
9	Помидоры	60	51	51	600	510	510

Выход на 1 порцию: 380 г

Выход на 10 порций: 3800 г

Информация о пищевой ценности: Белки: 40,9; Жиры: 66,4; Углеводы: 61,4; Калорийность: 1017 ккал (4256 кДж)

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

Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 24 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

Шеф-повар

_____ Е.М. Чадаев

Бухгалтер
