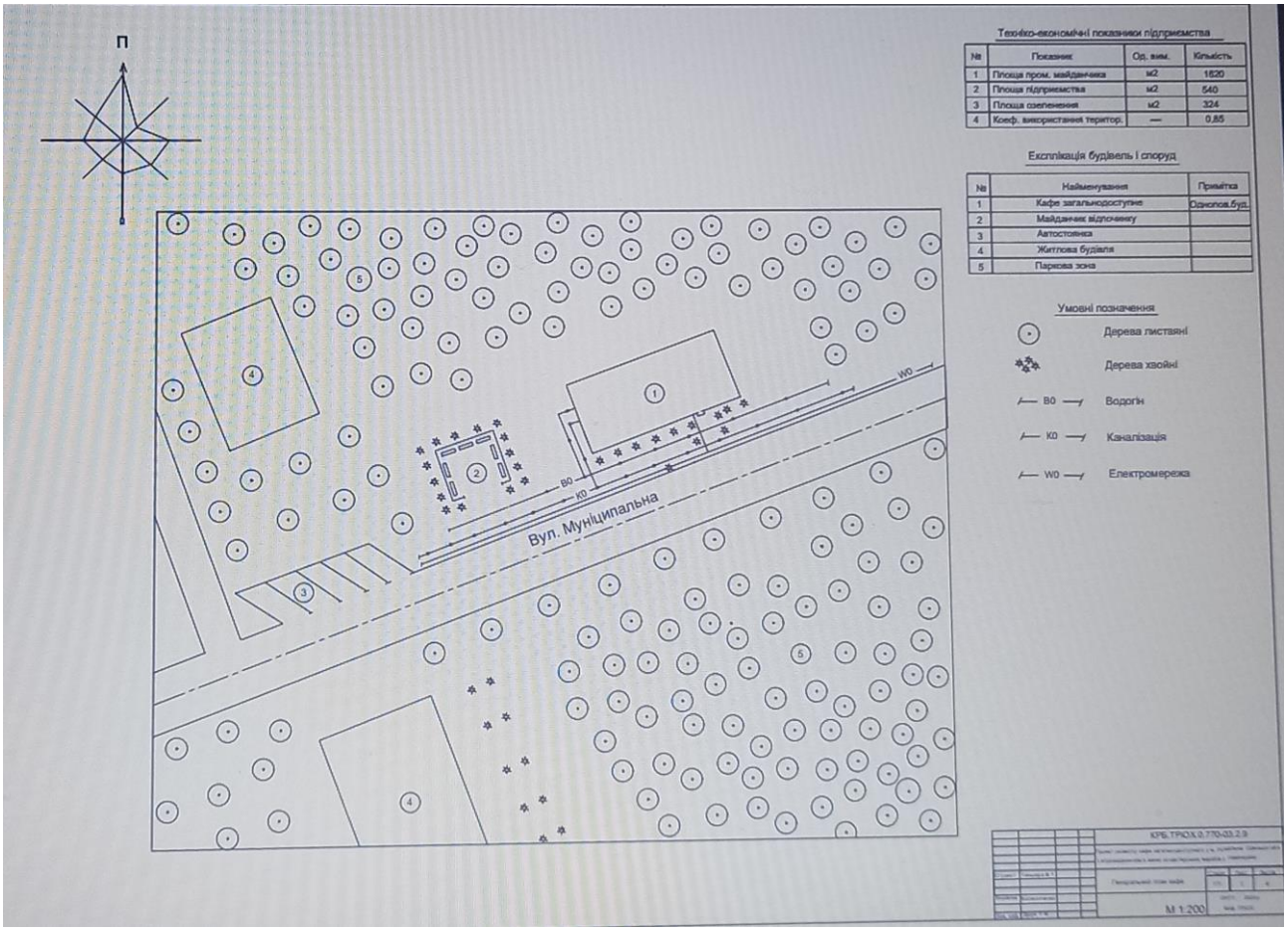
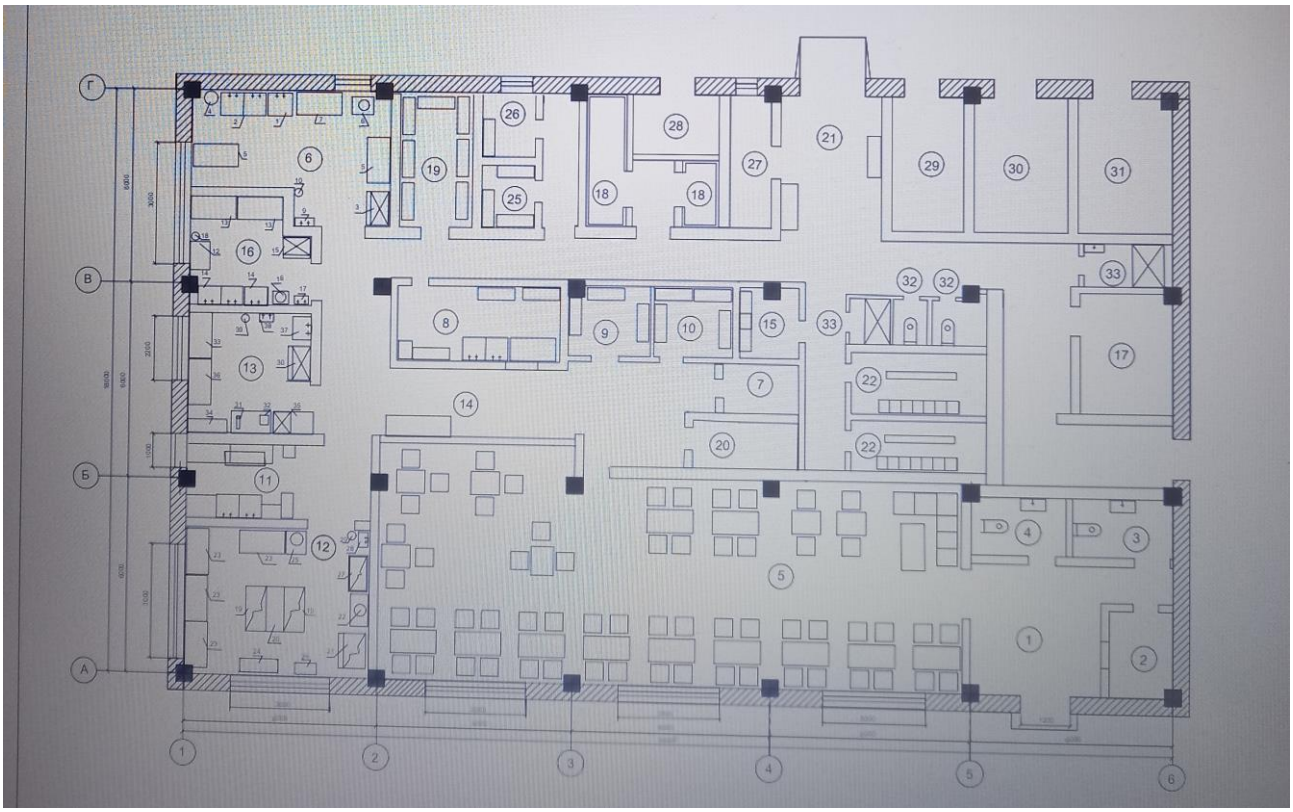
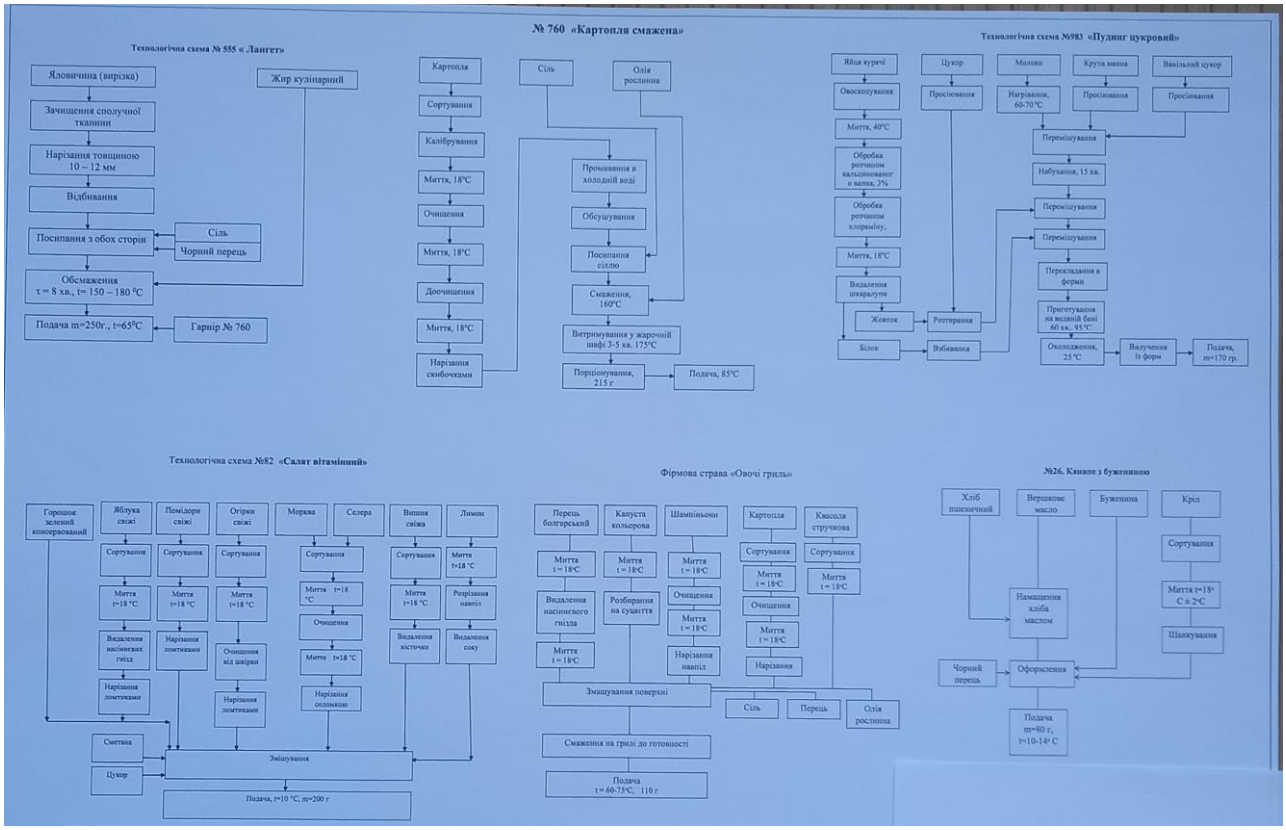
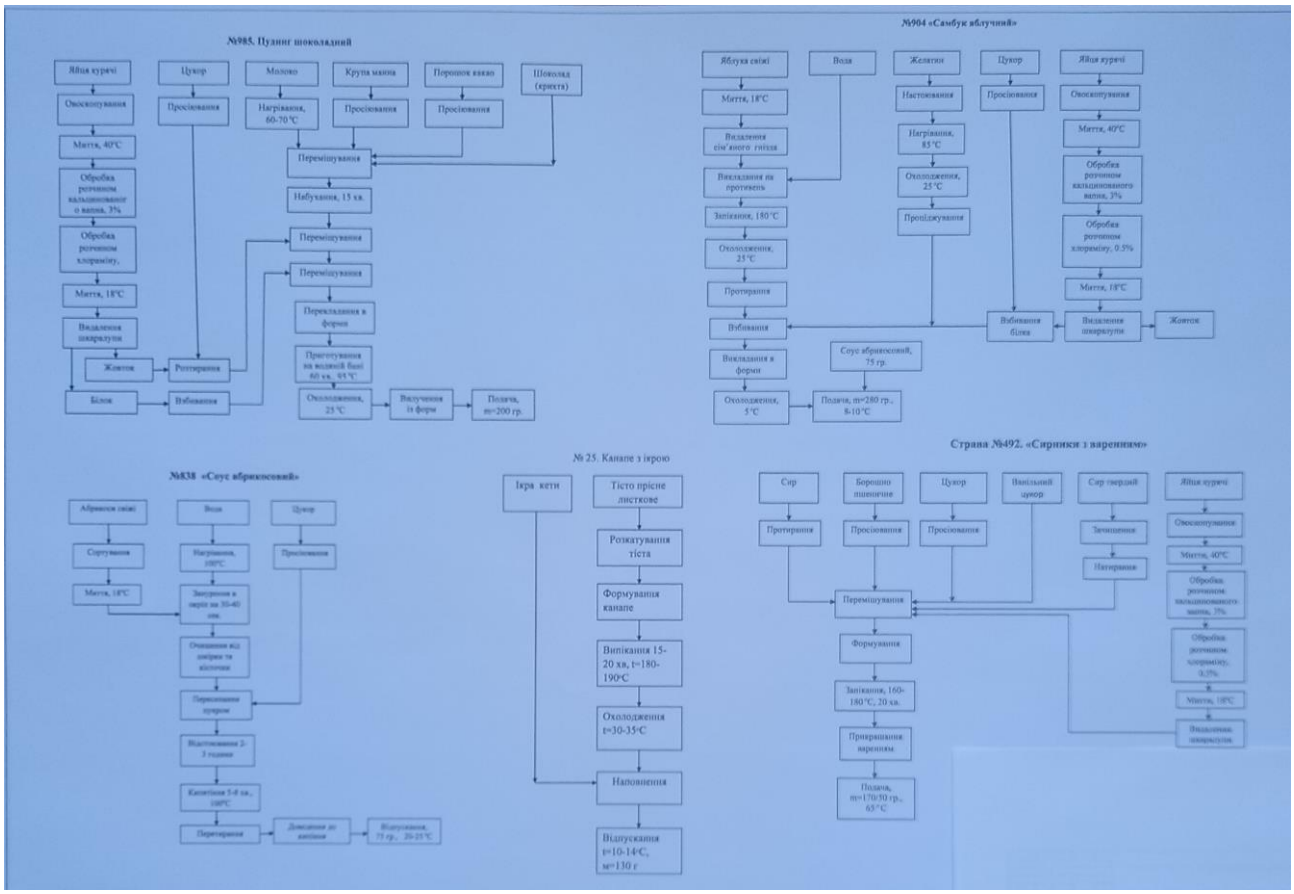

П
Техніко-економічні показники підприємства
№ | Показник | Од. вим. | Кількість
1 | Площа пром. майданчика | м2 | 1620
2 | Площа підприємства | м2 | 540
3 | Площа озеленення | м2 | 324
4 | Коеф. використання територ. | — | 0,85
Експлікація будівель і споруд
№ | Найменування | Примітка
1 | Кафе загальнодоступне | Однопов.буд.
2 | Майданчик відпочинку
3 | Автостоянка
4 | Житлова будівля
5 | Паркова зона
Умовні позначення
Дерева листяні
Дерева хвойні
В0 Водогін
К0 Каналізація
W0 Електромережа
Вул. Муніципальна
В0
К0
W0
КРБ.ТРОХ.0.770-03.2.9
М 1:200


Г
В
Б
А
1
2
3
4
5
6


№ 760 «Картопля смажена»
Технологічна схема № 555 « Лангет»
Яловичина (вирізка)
Жир кулінарний
Зачищення сполучної тканини
Нарізання товщиною 10 – 12 мм
Відбивання
Посипання з обох сторін
Сіль
Чорний перець
Обсмаження τ = 8 хв., t= 150 – 180 °С
Подача m=250г., t=65°С
Гарнір № 760
Картопля
Сортування
Калібрування
Миття, 18°С
Очищення
Миття, 18°С
Доочищення
Миття, 18°С
Нарізання скибочками
Сіль
Олія рослинна
Промивання в холодній воді
Обсушування
Посипання сіллю
Смаження, 160°С
Витримування у жарочній шафі 3-5 хв. 175°С
Порціонування, 215 г
Подача, 85°С
Технологічна схема №983 «Пудинг цукровий»
Яйця курячі
Овоскопування
Миття, 40°С
Обробка розчином кальцинованого вапна, 3%
Обробка розчином хлорміну,
Миття, 18°С
Видалення шкаралупи
Жовток
Білок
Цукор
Просіювання
Молоко
Нагрівання, 60-70°С
Крупа манна
Просіювання
Ванільний цукор
Просіювання
Перемішування
Набухання, 15 хв.
Перемішування
Перемішування
Перекладання в форми
Приготування на водяній бані 60 хв., 95°С
Розтирання
Взбивання
Охолодження, 25°С
Вилучення із форм
Подача, m=170 гр.
Технологічна схема №82 «Салат вітамінний»
Горошок зелений консервований
Яблука свіжі
Помідори свіжі
Огірки свіжі
Морква
Селера
Вишня свіжа
Лимон
Сортування
Миття t=18 °С
Видалення насіннєвих гнізд
Нарізання ломтиками
Очищення від шкірки
Очищення
Видалення кісточки
Видалення соку
Сметана
Цукор
Змішування
Подача, t=10 °С, m=200 г
Фірмова страва «Овочі гриль»
Перець болгарський
Капуста кольорова
Шампіньони
Картопля
Квасоля стручкова
Миття t = 18°С
Видалення насіннєвого гнізда
Розбирання на суцвіття
Очищення
Нарізання навпіл
Нарізання
Змащування поверхні
Сіль
Перець
Олія рослинна
Смаження на грилі до готовності
Подача t = 60-75°С, 110 г
№26. Канапе з бужениною
Хліб пшеничний
Вершкове масло
Буженина
Кріп
Сортування
Миття t=18°С ± 2°С
Шаткування
Намащення хліба маслом
Чорний перець
Оформлення
Подача m=80 г, t=10-14° С


№985. Пудинг шоколадний
Яйця курячі
Овоскопування
Миття, 40°С
Обробка розчином кальцинованого вапна, 3%
Обробка розчином хлорміну,
Миття, 18°С
Видалення шкаралупи
Жовток
Білок
Цукор
Просіювання
Розтирання
Взбивання
Молоко
Нагрівання, 60-70 °С
Крупа манна
Просіювання
Порошок какао
Просіювання
Шоколад (крихта)
Перемішування
Набухання, 15 хв.
Перемішування
Перемішування
Перекладання в форми
Приготування на водяній бані 60 хв., 95 °С
Охолодження, 25 °С
Вилучення із форм
Подача, m=200 гр.
№904 «Самбук яблучний»
Яблука свіжі
Миття, 18°С
Видалення сім'янного гнізда
Викладання на противень
Запікання, 180°С
Охолодження, 25°С
Протирання
Взбивання
Викладання в форми
Охолодження, 5°С
Вода
Желатин
Настоювання
Нагрівання, 85°С
Охолодження, 25°С
Проціджування
Цукор
Просіювання
Яйця курячі
Овоскопування
Миття, 40°С
Обробка розчином кальцинованого вапна, 3%
Обробка розчином хлорміну, 0.5%
Миття, 18°С
Видалення шкаралупи
Жовток
Взбивання білка
Соус абрикосовий, 75 гр.
Подача, m=280 гр., 8-10°С
№838 «Соус абрикосовий»
Абрикоси свіжі
Сортування
Миття, 18°С
Вода
Нагрівання, 100°С
Цукор
Просіювання
Очищення від шкірки та кісточки
Перемішування цукром
Відстоювання 2-3 години
Кип'ятіння 5-6 хв., 100°С
Перетирання
Доведення до кипіння
Відпускання, 75 гр., 20-25°С
№ 25. Канапе з ікрою
Ікра кети
Тісто прісне листкове
Розкатування тіста
Формування канапе
Випікання 15-20 хв, t=180-190°С
Охолодження t=30-35°С
Наповнення
Відпускання t=10-14°С, m=130 г
Страва №492. «Сирники з варенням»
Сир
Протирання
Борошно пшеничне
Просіювання
Цукор
Просіювання
Ванільний цукор
Сир твердий
Зачищення
Натирання
Яйця курячі
Овоскопування
Миття, 40°С
Обробка розчином кальцинованого вапна, 3%
Обробка розчином хлорміну, 0.5%
Миття, 18°С
Видалення шкаралупи
Перемішування
Формування
Запікання, 160-180°С, 20 хв.
Прикрашання варенням
Подача, m=170/30 гр., 65°С