

# ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Институт сервиса, туризма и дизайна

Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса

Ст. преподаватель Шеметова Е.В.

---

## Тема 2

# Нормативно-технологическая документация по кулинарии

# План лекции

---

- 1 Рецепттура блюда
- 2 Технологическая карта
- 3 Технико-технологическая карта
- 4 Бракеражный журнал

# 1 Рецептура блюда

- Основным нормативным документом для производства каждого блюда является его

**рецептура -**

количественное соотношение составных компонентов, определяющие пищевую ценность органолептические свойства и выход готового продукта, или сведения о нормах расхода сырья на производство блюда в определенном объеме (1 порция, 1 кг., 1 литр).

- Для предприятий общественного питания рецептуры блюд объединены в **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»**, который является единственным для них официальным нормативным документом.

Сборник редактируется, дополняется и издается в среднем каждые 10 лет.

# Рецептуры

- в **Сборнике** расположены в определенном порядке, в соответствующем каждой группе блюд разделе.
- *Например, рецептура на приготовление борща следует искать в разделе «Супы».*

Указывается:

- порядковый номер и наименование блюда;
- перечень продуктов и нормы их вложения весом, брутто и нетто;
- выход отдельных полуфабрикатов и блюда в целом.

Блюда приводятся в двух и трех вариациях, с различными нормами вложения отдельных продуктов и выхода готовых изделий. Приводимые нормы носят официальный характер; по ним работают все предприятия общественного питания.

## 2 Технологическая карта

- На предприятиях для удобства работы составляют **технологические карты**, в которых количество сырья (вес брутто и нетто) приводится в расчете на 1 порцию и определенное количество порций с учетом характера работы предприятия.

**Технологическая карта** включает специфические особенности приготовления данного блюда, требования к качеству, температуру подачи и др.

Технологическая карта необходима повару в повседневной работе.

## 23. Технологическая карта.

### СПАРЖА ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ

Наименование	Брутто, г.	Нетто, г.
Спаржа	150	130
Яйцо, желток	1 шт.	20
Сметана	20	20
Сыр тертый	27	25
Сливочное масло	10	10
Соль	1	1

#### Технология приготовления и оформления:

1. Подготовить спаржу.
2. Сырой желток перемешать со сметаной, сыром и посолить.
3. Залить этой смесью спаржу, уложенную в порционную форму.

Запечь в духовом шкафу.

Выход 1 порции: 170 г.

# 3 Технико-технологическая карта

- Разрабатывается на новые и фирменные блюда;
- Указывается сырье, технология приготовления, выход п/ф и готового продукта, органолептические показатели, физико-химические показатели, пищевая и энергетическая ценность блюда (в граммах на 100 г), перечень сырья с указанием ГОСТ или сертификатов, показатели качества и безопасности.
- Другие документы, регламентирующие технологические процессы изготовления и качества кулинарной продукции: технические условия (РТУ, МРТУ), стандарты (ОСТ, ГОСТ) и технологические инструкции.

# 4 Бракеражный журнал

Бракераж блюда – оценка качества блюда по органолептическим показателям с целью установления наличия или отсутствия брака.

Каждому блюду дают оценку:

- «отлично» - соответствует по всем показателям технических условий и рецептуре;
- «хорошо» - блюда имеют незначительный дефект (довести до требуемого вкуса, внешнего вида);
- «удовлетворительно» - блюда пригодны к употреблению, но допущены нарушения технических условий;
- «неудовлетворительно» - блюдо не соответствует органолептическим показателям.

# блюдо

Показатель	Количество баллов, характеристика показателей (на 5) и дефектов (на 4-1)				
	5	4	3	2	1
Картофельное пюре					
Цвет	От св.-кремового до кремового или белый	С сероватым оттенком	Серый	Тёмно-серый (не влило молоко)	С синеватым оттенком
Внешний вид	Протертая масса, аккуратно уложенная, полита маслом	Недостаточно взбитая масса	Наличие отдельных непротёртых частиц	Наличие большого количества непротёртых частиц	Наличие тёмных включений
Консистенция	Густая, пышная, однородная	Недостаточно пышная	Недостаточно густая, с непротёртыми кусочками	Жидкая или чрезмерно загустевшая	Клейкая (картофель протёрт холодным)
Запах	Св. пюре с ароматом молока и сливочного масла	Сливочного масла слабо выражен	Чуть подгоревшего молока	Аромат масла и молока не выражен (нарушена рецептура)	Подгоревшего молока, прокисания, гнилостный
Вкус	Слегка солёный, нежный, с привкусом молока и масла	Слегка недосолен	Недосолен или слегка пересолен	Водянистый	Неприятно безвкусный или пересоленный, с привкусом прокисания

# Бракеражный журнал по оценке качества готовых блюд и кулинарных изделий

Дата, время изготовления продукции	Наименование продукции	Органолептическая оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (Ф.И.О., должность)	Ф.И.О. лиц, проводящих бракераж	Примечание

# Рекомендуемая литература

---

- 1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / [сост.: Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина]. - 12-е изд., испр. и доп. - СПб. : Профи, 2009. - 776 с.
- 2 Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум : учебное пособие для студентов вузов / [авт. : Н. А. Акимова, Б. А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.] ; под ред. Л. П. Липатовой. - М. : ФОРУМ, 2010. - 392 с.
- 3 Технология продукции общественного питания: учебник для студентов вузов / [авт. кол. : А. И. Мнлинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др. ] ; под ред. А. И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с.

# Вопросы для самопроверки

---

- 1 Какова система критериев и оценок ресторанных блюд?
- 2 Какая нормативная документация используется для приготовления блюд на предприятиях питания?
- 3 Что такое рецептура блюда? Какова ее структура, правила использования?

## Использование материалов презентации

Использование данной презентации, может осуществляться только при условии соблюдения требований законов РФ об авторском праве и интеллектуальной собственности, а также с учетом требований настоящего Заявления.

Презентация является собственностью авторов. Разрешается распечатывать копию любой части презентации для личного некоммерческого использования, однако не допускается распечатывать какую-либо часть презентации с любой иной целью или по каким-либо причинам вносить изменения в любую часть презентации. Использование любой части презентации в другом произведении, как в печатной, электронной, так и иной форме, а также использование любой части презентации в другой презентации посредством ссылки или иным образом допускается только после получения письменного согласия авторов.