|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование изделия:** | **«ЦЕЗАРЬ»** |
| **Наименование продукта** | **Вес брутто\*****на 1 порцию** | **Количество в объемных мерах** **на 3 порции** | **Технология приготовления** | **Оборудование, посуда, инструменты, приспособления** |
| Мясо птицы  | 70 | 210 | Мясо промыть, отварить, нарезать ломтиками. | ХолодильникПлитаКастрюля – 1 шт.Доски З, ОС, МС, МВНожи ОС, МС, МВЁмкости для компонентов – 6 шт.Тарелки для закусок – 3 шт. |
| Салат зелёный  | 10 | 6 листьев | Овощи промыть, очистить, нарезать ломтиками. |
| Сыр | 15  | 45 грамм | С хлеба срезать корки. Нарезать на брусочки длиной 2 см. |
| Помидоры свежие | 20  | 1 ср. шт. или6 шт. черри | Подсушить в жарочном шкафу, полить лимонным соком. |
| Хлеб пшеничный | 15 | 3 ломтика | Сыр натереть. |
| Сок лимона | 10 | 2 ст. ложки | Компоненты выложить на лист салата, заправить соусом. |
| Майонез/соус | 20 | 60 грамм(1 мал. уп.) | - |
| **Выход\*\*** | **150** | **450** | - |
| **Иллюстрация готового изделия****C:\Users\Админ\Desktop\кулинария фото\реализ плана тпп\P5080004.JPGC:\Users\комарик\Desktop\РАЗНОЕ\фото кулин\фото салат\cezar1.jpg****Автор салата – Цезарь Кардини** |

\* - **вес брутто** – вес в граммах неочищенного ингредиента или продукта с упаковкой

\*\* - **выход** - вес готового изделия в граммах, блюда с учётом потерь при тепловой обработке