


## ВАРИАНТЫ ЗАВТРАКОВ.

Технологическая карта. Оладьи с кашей.

	Наименование	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления
	Оладьи Порсаке (диаметр 10 см )	100	100 (2 шт.)	Сварить молочную кашу, помидоры помыть и нарезать дольками. Выложить на тарелку отдельно кашу, дольки помидор и Оладьи Порсаке. Подавать в горячем виде, при отпуске положить на оладьи сливочное масло.
	Каша молочная (овсяная/пшенная)	100	100	
	Помидоры свежие	30	20	
	Выход:		100/120	

Технологическая карта. Оладьи с беконом.

	Наименование	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления
	Оладьи Порсаке (диаметр 15см )	76	76 (1 шт.)	Обжарить бекон до золотистой корочки. Приготовить яичницу-глазунью. Выложить на тарелку последовательно Оладушек Порсаке, на него яичницу и затем бекон. При отпуске оформить зеленью. Подавать в горячем виде.
	Бекон	40	35	
	Яйцо	50	40	
	Соль	1	1	
	Зелень петрушки	2	1	
	Выход:		100/76/35	

Технологическая карта. Оладьи с медом.

	Наименование	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления
	Оладьи Порсаке (диаметр 10см )	150	150 (3 шт.)	Выложить на десертную тарелку Оладьи Порсаке, сверху полить медом. По желанию клиента посыпать корицей.
	Мёд	60	60	
	Корица	3	3	
	Выход:		150/60	

Технологическая карта. Оладьи с лесными ягодами.

	Наименование	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления
	Оладьи Порсаке (диаметр 10 см)	100	100 (2 шт.)	На десертную тарелку выложить оладушек Порсаке, на него уложить ягоды и прикрыть вторым оладушком из порции. При подаче оформить взбитыми сливками.
	Свежие лесные ягоды (малина, черника, клубника)	45	35	
	Взбитые сливки	10	10	
	Выход:		100/35/10	

## ВАРИАНТЫ ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК .


Технологическая карта. Оладьи с куриной грудкой.

	Наименование	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления
	Оладьи Рорсаке (диаметр 15 см)	152	152 (2 шт.)	
	Помидоры свежие	40	30	
	Куриная грудка	60	40	
	Бекон	20	15	
	Салат зеленый	20	15	
	Масло растительное	10	10	
	Соль	1	1	
	Перец	1	1	
	Выход:		152/110	

Технологическая карта. Оладьи с кальмарами.

	Наименование	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления
	Оладьи Рорсаке (диаметр 15 см)	152	152 (2 шт.)	
	Помидоры свежие	35	30	
	Мясо кальмаров	40	30	
	Зеленый лук	20	15	
	Майонез	15	15	
	Соль	1	1	
	Выход:		152/90	


Технологическая карта. Оладьи с красной рыбой.

	Наименование	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления
	Оладьи Рорсаке (диаметр 4 см)	8	40 (5 шт.)	
	Семга/форель соленая	20	20	
	Зелень петрушки	10	5	
	Майонез	10	10	
	Выход:		40/35	

Технологическая карта. Ягодный десерт.

	Наименование	Вес брутто, г.	Вес нетто, г.	Технология приготовления
	Оладьи Порсаке (диаметр 10см )	250	250 (5 шт.)	На десертную тарелку аккуратно выложить Оладьи Порсаке. Затем посыпать их сахарной пудрой и, по желанию, корицей. Промыть свежие ягоды, уложить их горкой на краю тарелки. Ягодный сироп можно подавать отдельно.
	Свежие ягоды (клубника/малина/черная смородина/черника)	65	50	
	Ягодный сироп	40	40	
	Сахарная пудра	4	4	
	Корица	3	3	
	Выход:		250/90	

Технологическая карта. Оладьи с джемом.

	Наименование	Вес брутто, г.	Вес нетто, г	Технология приготовления
	Оладьи Порсаке (диаметр 15см)	152	152 (2 шт.)	Поместить Оладушек Порсаке в вареницу, на центр выложить половину массы ягодного сиропа и закрепить в форме пирожка. Таким же образом готовится второй пирожок в порции. Оформить веточкой мяты и посыпать сахарной пудрой.
	Сироп ягодный	50	50	
	Мята свежая	5	4	
	Сахарная пудра	4	4	
	Выход:		160/50	

Технологическая карта. Бананово - сливочный десерт.

	Наименование	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления
	Оладьи Порсаке (диаметр 10 см)	50	100 (2 шт.)	Выложить в емкость для подачи сначала Оладьи Порсаке, затем шарик мороженого (ванильного или два шарика разных видов). Сверху полить шоколадным сиропом и оформить измельченными орешками.
	Бананы свежие	40	30	
	Мороженное ванильное	100	100	
	Мороженное клубничное/шоколадное	100	100	
	Орехи (арахис/фундук)	10	10	
	Шоколадный сироп	20	20	
	Выход:		260/100	

Технологическая карта. Оладьи с шоколадом.

	Наименование	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления
	Оладьи Порсаке (диаметр 10 см)	250	250 (5 шт.)	Выложить в емкость для подачи сначала Оладьи Порсаке, затем шарик мороженого (ванильного или два шарика разных видов). Сверху полить шоколадным сиропом и оформить измельченными орешками.
	Шоколадный сироп	60	60	
	Мороженное ванильное	100	100	
	Орехи (арахис/фундук)	10	10	
	Выход:		250/170	