

Receptura pokrmů

Receptura		10-00-3844 Polévka zeleninová s pohankou a vejci			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)					
Surovina		Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
67-00-0310		Máslo 250 g	kg	H	0,010
87-00-0910		Sůl	kg	H	0,020
02-00-1318		Pohanka neloupaná 1 kg	kg	H	0,075
02-VI-3231		Petržel kadeřavá	ks	H	0,010
56-00-0220		Olej	kg	H	0,025
02-00-3160		Cibule	kg	H	0,070
66-00-2100		Vejce	ks	H	2,000
02-00-3120		Mrkev	kg	H	0,150
02-00-3126		Celer	kg	H	0,150
02-00-3124		Petržel kořenová	kg	H	0,150
51-ŠJ-0759		Mouka pohanková	kg	H	0,060
71-00-9215		Sterilovaný hrášek 840 g	ks	H	0,050
Koeficient	Hmotnost porce	Hmotnost masa	Hmotnost omáčky		Počet
1,00	300 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,96	288 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,86	258 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,79	237 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,68	204 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,57	171 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
Velikosti porcí jsou přepočítané pro koeficienty použité v nastavení druhů jídel a skupin strážníků					
Alergeny		03 Vejce 07 Mléko 09 Celer			
Technologický postup					
Světlou jíšku zalijeme vodou, rozšleháme, na másle pečeme nakrájenou zeleninu, sůl, vaříme. Před koncem přidáme zvlášť uvařenou pohanku, muškátový květ a polévku krátce povaříme. Nakonec do polévky dáme sterilovaný hrášek a okořeníme sekanou petrželovou natí a zavaříme vejce.					

Receptura	25-ŠJ-0134 Hanácký vrabec (vepřová plec, krutí prsa)			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)				
Surovina	Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
02-00-3160	Cibule	kg	H	0,200
58-00-0517	Kmín	kg	H	0,002
87-00-0910	Sůl	kg	H	0,020
64-00-6541	Vepřové maso – plec bez kosti	kg	H	0,500
02-00-3167	Česnek	kg	H	0,030
65-00-3052	Krutí maso – prsa	kg	H	0,500

71-00-9310		Rajský protlak	ks	H	0,100
64-00-6801		Sádlo škvařené	kg	H	0,050
Koeficient	Hmotnost porce	Hmotnost masa	Hmotnost omáčky		Počet
1,00	50 (g)	62 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,96	48 (g)	60 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,86	43 (g)	53 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,79	40 (g)	49 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,68	34 (g)	42 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,57	29 (g)	35 (g)	0 (g)		0 (ks)
Velikosti porcí jsou přepočítané pro koeficienty použité v nastavení druhů jídel a skupin strávníků					
Alergeny		Ø			
Technologický postup					
Omyté vepřové a krůtí maso nakrájíme na kostky (2 až 3 ks na porci), potřeme protlakem, třeným česnekem se solí a pokmínujeme. Do pekáče dáme nahrubo nakrájenou cibuli, sádlo a maso. Pečeme v troubě doměkka za občasného přelévání masa. Přílohy: knedlíky chlupaté, knedlíky bramborové.					

Receptura		35-ŠJ-0088 Kedlubново mrkvové zelí			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)					
Surovina		Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
02-00-3160		Cibule	kg	H	0,200
53-00-5720		Cukr krystal	kg	H	0,050
02-00-3118		Kedluben gigant	kg	H	1,000
58-00-0517		Kmín	kg	H	0,001
57-00-7850		Ocet	ks	H	0,050
56-00-0220		Olej	kg	H	0,050
87-00-0910		Sůl	ks	H	0,010
02-00-3120		Mrkev	kg	H	0,700
51-00-0636		Mouka hladká	kg	H	0,020
Koeficient	Hmotnost porce	Hmotnost masa	Hmotnost omáčky		Počet
1,00	125 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,96	120 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,86	108 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,79	99 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,68	85 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,57	71 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
Velikosti porcí jsou přepočítané pro koeficienty použité v nastavení druhů jídel a skupin strávníků					
Alergeny		01 Obiloviny obsahující lepek			
Technologický postup					
Omyté oloupané kedlubny nakrouháme na stroji na nudličky. Kedlubny vaříme v osolené vodě s kmínem do poloměkka. Přebytečnou vodu scedíme, část kedlubnů vyjmeme a rozmixujeme na kaši. Dáme zpátky a přidáme orestovanou cibulku, jíšku podle hustoty. Provaříme, dochutíme a na konec dáme na nudličky nastrouhanou mrkev. Přejdeme varem a máme hotovo.					

Receptura		20-ŠJ-0042 Bramborové knedlíky z vařených brambor s krupicí			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)					
Surovina		Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
02-00-3201		Brambory	kg	H	1,500
66-00-2100		Vejce	ks	H	1,000
51-00-0625		Mouka hrubá	kg	H	0,250
51-00-0620		Krupice hrubá	kg	H	0,250
87-00-0910		Sůl	kg	H	0,020
86-VI-8794		Prášek kypřicí	ks	H	1,000
Koeficient	Hmotnost porce	Hmotnost masa	Hmotnost omáčky		Počet
1,00	200 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,96	192 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,86	172 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,79	158 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,68	136 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,57	114 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
Velikosti porcí jsou přepočítané pro koeficienty použité v nastavení druhů jídel a skupin strážníků					
Alergeny		01 Obiloviny obsahující lepek			
Technologický postup					
Oloupané uvařené brambory umeleme, zamícháme s rozšlehaným vejcem, prosátou moukou, krupicí, kypřicím práškem, solí a zpracujeme v tužší těsto. Těsto rozvážíme na díly, vyválíme knedlíkové šišky, které vkládáme do vroucí vody a zvolna vaříme 25 až 30 minut. Knedlíky vážíme 700 g.					

Receptura		50-ŠJ-0004 Moučník jablečnick se zakysanou smetanou			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)					
Surovina		Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
86-00-1412		Prášek do pečiva	ks	H	0,300
66-00-2100		Vejce	ks	H	2,000
53-00-5730		Cukr moučka	kg	H	0,100
02-00-3010		Jablka	kg	H	0,350
51-00-0628		Mouka polohrubá	kg	H	0,100
67-00-1120		Tvaroh měkký	kg	H	0,250
71-00-8609		Želatina	ks	H	0,500
58-00-0504		Skořice	kg	H	0,050
53-ŠJ-5758		Cukr vanilkový – ks	ks	H	1,000
56-00-0220		Olej	kg	H	0,060
67-00-0530		Mléko	lt	H	0,060
67-VI-1417		Zakysaná smetana	kg	H	0,150
Koeficient	Hmotnost porce	Hmotnost masa	Hmotnost omáčky		Počet
1,00	75 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,96	72 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,86	65 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)

0,79	59 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (ks)
0,68	51 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (ks)
0,57	43 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (ks)
Velikosti porcí jsou přepočítané pro koeficienty použité v nastavení druhů jídel a skupin strážníků				
Alergeny		01 Obiloviny obsahující lepek 03 Vejce 07 Mléko		
Technologický postup				
Jablka nastrouháme na hrubém struhadle a smícháme s vanilkovým cukrem. Plech vyložíme pečicím papírem. Jablka rozložíme po celém plechu. Žloutky utřeme s cukrem, přidáme vodu, mouku, prášek do pečiva a nakonec vmícháme do těsta sníh z bílků. Těsto nalijeme na jablka a pečeme na 180 °C asi 30 minut. Upečené překlápíme jablečnou směsí nahoru a necháme vychladnout. Ušleháme tvaroh se zakysanou smetanou a cukrem. Želatinu rozpustíme ve vodě a po částech vmícháme do směsi tvarohu a zakysané smetany a navrstvíme na jablka. Necháme v lednici uležet. Nakonec posypeme skořicí (do tvarohu můžeme zamíchat chia semínka, tvaroh je vláčný).				

Receptura		05-ŠJ-0012 Mošt z červené řepy, jablek a mrkve				
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)						
Surovina		Název suroviny		MJ	Hm	Norma „A“
02-00-0310		Jablka		kg	H	1,000
02-00-3127		Červená řepa		kg	H	0,500
02-00-3120		Mrkev		kg	H	0,500
Koeficient	Hmotnost porce		Hmotnost masa	Hmotnost omáčky		Počet
1,00	250 (g)		0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,96	240 (g)		0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,86	215 (g)		0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,79	198 (g)		0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,68	170 (g)		0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,57	143 (g)		0 (g)	0 (g)		0 (ks)
Velikosti porcí jsou přepočítané pro koeficienty použité v nastavení druhů jídel a skupin strážníků						
Alergeny		Ø				
Technologický postup						
Omyté a očištěné ovoce vymoštujeme a můžeme zředit vodou.						