

Receptura pokrmů

Receptura		10-ŠJ-8794 Polévka fazolová s bylinkami			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)					
Surovina		Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
02-00-1331		Fazole 5 kg	kg	H	0,125
02-00-3212		Fazole červená	kg	H	0,125
64-00-6801		Sádlo škvařené	kg	H	0,050
02-00-3160		Cibule	kg	H	0,100
02-00-3210		Brambory loupané	kg	H	1,000
02-00-3167		Česnek	kg	H	0,050
02-00-3120		Mrkev	kg	H	0,050
02-00-3126		Celer	kg	H	0,050
02-00-3124		Petržel kořenová	kg	H	0,050
02-VI-3244		Libeček	ks	H	0,000
02-00-3131		Pažitka	ks	H	0,000
58-ŠJ-0779		Bazalka	ks	H	0,000
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		09 Celer			
Technologický postup					
Fazole přebereme, důkladně propláchneme, zalijeme vodou, namočíme na tři hodiny a uvaříme doměkka. Na sádle opečeme zeleninu. Zvlášť uvažené brambory rozmixujeme a tím zahustíme polévku. Přidáme orestovanou zeleninu, česnek, bylinky.					

Receptura	25-ŠJ-6560 Vepřová líčka na zelenině se smetanou			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)				
Surovina	Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
64-ŠJ-7468	Vepřové maso líčka	kg	H	1,500
87-00-0910	Sůl	kg	H	0,025
56-00-0220	Olej	kg	H	0,100
02-00-3120	Mrkev	kg	H	0,120
02-00-3126	Celer	kg	H	0,120
02-00-3124	Petržel kořenová	kg	H	0,120
02-00-3160	Cibule	kg	H	0,120
58-00-0508	Nové koření	kg	H	0,001
58-00-0509	List bobkový	kg	H	0,001
58-00-0501	Pepř celý	kg	H	0,001
02-00-3060	Citrony	kg	H	0,050
53-00-5720	Cukr krystal	kg	H	0,030
67-00-0310	Máslo 250 g	kg	H	0,050
51-00-0636	Mouka hladká	kg	H	0,100
67-00-0650	Smetana 12%	lt	H	0,500

02-00-3197		Žampiony	kg	H	0,200
87-00-1360		Hořčice	kg	H	0,030
Koeficient	Hmotnost porce	Hmotnost masa	Hmotnost omáčky		Počet
1,00	120 (g)	60 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,96	115 (g)	58 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,86	103 (g)	52 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,79	95 (g)	47 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,68	82 (g)	41 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,57	68 (g)	34 (g)	0 (g)		0 (ks)
Velikosti porcí jsou přepočítané pro koeficienty použité v nastavení druhů jídel a skupin strávníků					
Alergeny		01 Obiloviny obsahující lepek 06 Sójové boby 07 Mléko 09 Celer 10 Hořčice			
Technologický postup					
Omyté maso očistíme. Maso osolíme, opečeme, dáme na zeleninový základ s hořčicí, kořením, citronem, zalijeme vodou a udusíme doměkka. Měkké maso vyjme, šťávu rozmixujeme, přidáme smetanu a orestované žampiony na másle. Podle hustoty můžeme použít mouku. Dochutíme.					

Receptura		20-ŠJ-0064 Pečené brambory se semínky a rozmarýnem			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)					
Surovina		Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
56-00-0220		Olej	kg	H	0,080
87-00-0910		Sůl	kg	H	0,030
02-VI-3233		Sezamové semínko	kg	H	0,005
02-ŠJ-3256		Slunečnice loupaná	kg	H	0,005
86-ŠJ-8807		Koření „Pečené brambory“	kg	H	0,005
02-00-3210		Brambory loupané	kg	H	2,340
58-VI-0751		Rozmarýn	ks	H	0,005
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		11 Sezamová semena			
Technologický postup					
Řádně omyté brambory uvaříme do poloměkka, překrájíme na měsíčky, dáme do pekáče s olejem a grilovacím kořením a smícháme se sezamovými semínky, loupanou slunečnicí a rozmarýnem. Pečeme na 180 °C dozlatova. Takto použijeme rané brambory, pozdní brambory oloupeme.					

Receptura	45-ŠJ-0041 Salát hlávkový s dijonskou hořčicí, mrkví a ředkvičkou			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)				
Surovina	Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
02-00-3130	Salát hlávkový	ks	H	0,700
02-00-3120	Mrkev	kg	H	0,200
02-00-3134	Ředkvičky	kg	H	0,100
56-00-0221	Olivový olej	kg	H	0,020

87-00-1311	Med 500 g	ks	H	0,010
87-VI-1367	Hořčice dijonská	kg	H	0,010
86-VI-8780	Koření bylinkové	kg	H	0,005
86-00-8773	Koření Vegeta	kg	H	0,002
Koeficient	Hmotnost porce	Hmotnost masa	Hmotnost omáčky	Počet
1,00	120 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (ks)
0,96	115 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (ks)
0,86	103 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (ks)
0,79	95 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (ks)
0,68	82 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (ks)
0,57	68 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (ks)
Velikosti porcí jsou přepočítané pro koeficienty použité v nastavení druhů jídel a skupin strávníků				
Alergeny	10 Hořčice			
Technologický postup				
Hlávkový salát zbavíme zvadlých listů, rozebereme a v několika vodách důkladně omyjeme. Listy salátu přetrháme (překrájíme), přidáme na pásky nastrouhanou mrkev, ředkvičku a těsně před podáním zalijeme zálivkou. Podáváme na dezertních talířkách nebo miskách.				

Receptura		05-ŠJ-0019 Mošt z jablek, mrkve a zázvoru			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)					
Surovina		Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
02-00-0310		Jablka	kg	H	1,000
58-VI-0749		Zázvor	kg	H	0,005
02-00-3120		Mrkev	kg	H	1,000
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 strávníků					
Alergeny		Ø			
Technologický postup					
Omyté a očištěné ovoce se zázvorem vymoštujeme a můžeme zředit vodou, případně dochutit lehce cukrem.					

Receptura	50-ŠJ-0043 Moučník: Makovec s hruškami			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)				
Surovina	Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
66-00-2100	Vejce	ks	H	2,000
58-00-0504	Skořice	kg	H	0,005
02-00-3015	Hrušky	kg	H	0,800
02-00-2312	Mák	kg	H	0,150
53-00-5722	Cukr krupice	kg	H	0,150
53-ŠJ-5758	Cukr vanilkový ks	ks	H	1,000
67-00-0530	Mléko	lt	H	0,300
56-00-0220	Olej	kg	H	0,050
51-ŠJ-0759	Mouka pohanková	kg	H	0,135
86-VI-8794	Prášek kypřicí	ks	H	1,000

Koeficient	Hmotnost porce	Hmotnost masa	Hmotnost omáčky	Počet
1,00	55 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (ks)
0,96	53 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (ks)
0,86	47 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (ks)
0,79	43 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (ks)
0,68	37 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (ks)
0,57	31 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (ks)
Velikosti porcí jsou přepočítané pro koeficienty použité v nastavení druhů jídel a skupin strávníků				
Alergeny		03 Vejce 06 Sójové boby (sója) 07 Mléko		
Technologický postup				
Nejprve nastrouháme hrušky. Všechny sypké suroviny (mouku, prášek do pečiva, cukr, vanilkový cukr, skořici, mletý mák) smícháme do hromady, dále přidáme vejce, olej, mléko a vytvoříme lité těsto. Do těsta vmícháme nastrouhané hrušky. Hotové těsto vylejeme na pekáč a pečeme přibližně 35 až 40 minut při teplotě 180 °C.				