

Receptura pokrmů

Receptura		10-ŠJ-8819 Polévka zeleninová s černou čočkou a vejci		
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)				
Surovina	Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
67-ŠJ-0310	Máslo	kg	H	0,050
87-00-0910	Sůl	kg	H	0,020
58-ŠJ-0748	Koření polévkové	kg	H	0,020
02-ŠJ-3253	Čočka černá	kg	H	0,080
02-00-3160	Cibule	kg	H	0,150
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
02-00-3132	Petržel nať	kg	H	0,010
02-00-3210	Brambory loupané	kg	H	0,300
66-00-2100	Vejce	ks	H	2,000
57-ŠJ-6811	Droždí instantní	kg	H	0,020
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				
Zeleninu s cibulkou orestujeme na tuku. Uvařené brambory rozmixujeme, přidáme zeleninu, zvlášť uvařenou čočku, ochutíme bylinkami a zašleháme vejce. Nakonec povaříme se sušeným droždím.				

Receptura		25-ŠJ-6613 Vepřové nugetky			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)					
Surovina		Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
51-00-0636		Mouka hladká	kg	H	0,050
87-00-0910		Sůl	kg	H	0,020
64-00-6555		Vepřové maso – kotleta	kg	H	1,000
56-00-0220		Olej	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 strážníků					
Alergeny		01 Obiloviny obsahující lepek			
Technologický postup					
Omyté vepřové maso očistíme. Maso nakrájíme na malé plátky, osolíme, obalíme v mouce a opečeme na tuku. Výpek zaprášíme moukou, zalijeme vodou, povaříme a zalijeme plátky. Dáme do trouby a zapečeme do hotova.					

Přílohy: brambory, knedlíky bramborové.

Receptura		35-ŠJ-0045 Omáčka pepřová			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)					
Surovina		Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
67-00-0530		Mléko	lt	H	0,800
51-00-0636		Mouka hladká	kg	H	0,100
67-ŠJ-0310		Máslo	kg	H	0,020
67-ŠJ-0650		Smetana	lt	H	0,200
87-00-0910		Sůl	kg	H	0,020
58-ŠJ-0748		Koření polévkové	kg	H	0,005
86-ŠJ-8826		Koření steak – směs pepřů	kg	H	0,030
Koeficient	Hmotnost porce	Hmotnost masa	Hmotnost omáčky		Počet
1,00	150 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,96	144 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,86	129 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,79	119 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,68	102 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,57	86 (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 07 Mléko			
Technologický postup					
Rozpustíme máslo, přidáme mouku a postupně vmícháme do vroucího mléka. Rozšleháme a půl hodiny provaříme. Přidáme smetanu, krátce povaříme, dochutíme solí a kořením (směs pepřů). Omáčku přecedíme.					
Přílohy: brambory, knedlíky houskové.					

Receptura		20-ŠJ-0075 Brambory šťouchané s pastinákem, slaninou a cibulkou			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)					
Surovina		Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
87-00-0910		Sůl	kg	H	0,040
64-VI-7433		Anglická slanina	kg	H	0,050
02-VI-3219		Cibule svazek	kg	H	3,000
02-00-3210		Brambory loupané	kg	H	2,000
67-ŠJ-0310		Máslo	kg	H	0,050
02-00-3132		Petržel nať	kg	H	0,050
02-00-3125		Pastinák	kg	H	0,700
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		07 Mléko			
Technologický postup					
Oškrábané brambory dočistíme, omyjeme, překrájíme na menší kousky, zalijeme vařící vodou, osolíme, okmínujeme a uvaříme doměkka. Brambory scedíme, přidáme uvařený pastinák, jarní cibulku, osmaženou slaninu a prošťoucháme. Podáváme sypané omytou sekanou petrželovou natí.					

Receptura		45-ŠJ-0013 Salát trhaný s dijonskou hořčicí a medem		
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)				
Surovina	Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
87-00-0910	Sůl	kg	H	0,002
02-VI-3220	Salát ledový	ks	H	0,030
02-00-3120	Mrkev	kg	H	0,030
58-00-0503	Pepř mletý	kg	H	0,002
87-ŠJ-1373	Hořčice hrubozrná	kg	H	0,010
02-00-3155	Paprika	kg	H	0,030
02-VI-3223	Salát rosso	ks	H	0,030
58-VI-0753	Polníček	ks	H	0,010
56-ŠJ-0264	Olej olivový	lt	H	0,010
87-ŠJ-1379	Med	kg	H	0,010
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				
Omytou zeleninu nakrájíme a přelíváme připraveným nálevem.				

Receptura		05-ŠJ-0019 Mošt z jablek a dýně			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)					
Surovina		Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
02-00-0310		Jablka	kg	H	1,600
71-ŠJ-9503		Dýně	kg	H	0,400
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					
Omytá a očištěná jablka a dýně zbavenou slupky a semínek dáme do odšťavňovače. Šťávu nijak nepřislažueme a čerstvou podáváme.					

Receptura		50-ŠJ-0055 Perníková roláda s povidly			
Receptura je na 10,00 MJ (MJ = ks)					
Surovina		Název suroviny	MJ	Hm	Norma „A“
53-00-5720		Cukr krystal	kg	H	0,120
66-00-2100		Vejce	ks	H	6,000
87-ŠJ-1379		Med	kg	H	0,030
51-00-0628		Mouka polohrubá	kg	H	0,150
86-ŠJ-8818		Prášek do pečiva	kg	H	0,002
71-00-8640		Povidla švestková	kg	H	0,400
67-ŠJ-0650		Smetana	lt	H	0,250
86-ŠJ-8814		Koření perníkové	kg	H	0,005
58-00-0504		Skořice	kg	H	0,005
50-00-8156		Čokoláda	ks	H	0,100
Koeficient	Hmotnost porce	Hmotnost masa	Hmotnost omáčky		Počet
1,00	30 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,96	29 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,86	26 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,79	24 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,68	20 (g)	0 (g)	0 (g)		0 (ks)
0,57	17 (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 03 Vejce 07 Mléko			
Technologický postup					
Ušleháme bílky a přidáme cukr. Vyšleháme a přidáme žloutky, opět vyšleháme. Lehce vmícháme med, mouku, perníkové koření (anýz, hřebíček, badyán) a prášek do pečiva. Na plech dáme pečicí papír a nalejeme těsto. Pečeme 15 až 20 minut při teplotě 150 °C. Po upečení ještě teplé smotáme i s papírem. Necháme vychladnout, rozmotáme, odejmeme papír a plníme povidly. Smotáme, nakrájíme na kolečka, zdobíme šlehanou smetanou a rozpuštěnou čokoládou.					