

Näidis: Tehnoloogiline kaart lõppvõistluseks

Esitatakse kõikide valmistatavate roogade ning salativaliku kohta eraldi.

Tehnoloogiline kaart

Toidu nimetus: Köögiviljad dipikastmega

jrk	Toiduained	ühik	Tooraine kogus ühele portsjonile		Tooraine kogus kuuele portsjonile	
			1 bruto	1 neto	6 bruto	6 neto
1	Porgand	g	30	25	300	250
2	Kurk	g	25	20	250	200
3	Paprika	g	25	20	250	200
4	Lillkapsas	g	25	20	250	200
5	Maitsestatamata jogurt	g	20	20	200	200
6	Viinamarjad	g	30	25	300	250
6	Küüslauk	g	2	1	20	10
7	Sool					
	Tooraineid kokku			150		1500
	Roa väljatulek			150		1500

Töökäik: (lisada võimalikult põhjalik ja ammendav töökäigu kirjeldus)

1. Lillkapsas pesta, lõigata väikesteks õisikuteks, hoida soolvees kuni serveerimiseni
2. Porgand pesta, vajadusel koorida, lõigata pikkadeks (ca 6-7cm, olenevalt porgandi pikkusest) peenikesteks kangideks
3. Kurk pesta, koorida, lõigata pikkadeks (ca 6-7cm, olenevalt porgandi pikkusest) peenikesteks ribadeks
4. Paprika pesta, puhastada, lõigata peenikesteks ribadeks
5. Küüslauk puhastada, pressida läbi küüslaugupressi maitsestatamata jogurtisse, lisada maitse järgi soola
6. Lillkapsas nõruta, kõik köögiviljad asetada vaagnale, kaunistada pestud viinamarjadega, kõrvale panna tops dipikastmega