

## 14.090 - Cheeseburger

Kategória: Pokrmy bezmäsité

Počet porcií: 100

| Druh Surovín       | Veková skupina |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|--------------------|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                    | MJ             | A     |       | B     |       | C     |       | D     |       |       |       |
|                    |                | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| Syr tvrdý          | kg             |       |       | 7     | 7     | 8     | 8     | 9     | 9     |       |       |
| Múka hladká        | kg             |       |       | 0,8   | 0,8   | 1     | 1     | 1,2   | 1,2   |       |       |
| Mlieko             | l              |       |       | 1,5   | 1,5   | 2     | 2     | 2,5   | 2,5   |       |       |
| Vajcia             | ks             |       |       | 16    | 0,8   | 20    | 1     | 25    | 1,25  |       |       |
| Strúhanka          | kg             |       |       | 2,2   | 2,2   | 2,5   | 2,5   | 2,8   | 2,8   |       |       |
| Olej               | l              |       |       | 2,5   | 2,5   | 2,8   | 2,8   | 3     | 3     |       |       |
| Dressing jogurtový | kg             |       |       | 0,8   | 0,8   | 1     | 1     | 1,3   | 1,3   |       |       |
| Šalát hlávkový     | kg             |       |       | 1,2   | 1     | 1,5   | 1,35  | 1,5   | 1,35  |       |       |
| Paradajky          | kg             |       |       | 1,5   | 1,35  | 2     | 1,8   | 2     | 1,8   |       |       |
| Žemľa na burger    | kg             |       |       | 100   | 8     | 100   | 9     | 100   | 9     |       |       |
| Alternatíva        |                |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| Syr obaľovaný      | kg             |       |       | 7     | 7     | 10    | 10    | 13    | 13    |       |       |
| Olej               | kg             |       |       | 0,5   | 0,5   | 0,7   | 0,7   | 0,9   | 0,9   |       |       |

**Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko**

### Hmotnosť porcie v gramoch

|                        |  |     |     |     |  |
|------------------------|--|-----|-----|-----|--|
| porcia :               |  | 115 | 135 | 145 |  |
| syr :                  |  | 60  | 70  | 80  |  |
|                        |  |     |     |     |  |
| <b>Hmotnosť spolu:</b> |  | 175 | 205 | 225 |  |

### Technologický postup:

Tvrdý syr pokrájame na porcie, obalíme v múke, v rozšľahaných vajciach s mliekom a v strúhanke. Vyprážame v horúcom oleji po oboch stranách. Ak použijeme alternatívu, syr obaľovaný pečieme na vymastenom plechu (nepoužijeme syr tvrdý, mlieko, vajcia, strúhanku a olej podľa rozpisu potravín v receptúre). Žemle rozkrojíme, zvnútra opečieme, potrieme dresingom, uložíme syr, očistený, umytý ľadový šalát a paradajku. Priložíme druhú časť žemle a servírujeme.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]