

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие  
«Комбинат школьного питания города Минска»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор

Н.В.Лукашевич

« 20 » 12 2022 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию

Смесь овощная припущенная «Класс»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: « 20 » 12 2022 г

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Смесь овощная быстрозамороженная	133	133
Чеснок	1,3	1
Соль	0,6	0,6
Зелень петрушки сушеная	0,2	0,2
Масло растительное	7	7
<b>Выход готового изделия:</b>		<b>100</b>

\* - Согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают и измельчают.

Смесь овощную, не размораживая, кладут в посуду с маслом растительным, посыпают солью, чесноком, сушёной зеленью петрушки, припускают в закрытой посуде в течение 8-10 минут до готовности, периодически помешивая. При приготовлении в массовом количестве допускается приготовление в жарочном шкафу при температуре 180-220°C в течение 10-15 минут или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - овощи, входящие в состав смеси, сохранившие форму;

цвет - характерный для овощей, входящих в состав смеси;

вкус, запах - свойственный овощам, входящим в состав смеси, без посторонних привкусов и запахов;

консистенция - мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
3,9	6,2	5,2	103/431

подпись разработчика

инженер-технолог Л.А. Ромашкевич  
расшифровка подписи