

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ВИТМИЛ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарные изделия

**Гарнир «Овощное ассорти»**

(наименование изделия)  
фирменное изделие

(номер нормативных документов на изделие)

4. Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности, в 100 г:

Белки	Жиры	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,7	5,26	13,5	112,5

Подпись разработчика:

(Лисовская А.Г.)

1. Рецепт

СТБ 1210-2010

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовых изделий	
	брутто	нетто
Смесь быстрозамороженных овощей «Овощное ассорти»	135,0	135,0
или набор овощной из быстрозамороженных овощей «Овощное микс»	150,0	150,0
Масло растительное	5,0	5,0
Соль	0,5	0,5
Выход готового изделия	-	100,0

2. Описание технологии приготовления изделия:

Овощную смесь быстрозамороженную выкладывают на смазанный растительным маслом противень, солят, ставят в предварительно разогретый пароконвектомат и тушат под крышкой периодически помешивая в течении 15 минут при температуре 250°C в режиме (конвекция + пар).

Подается на мелкой столовой тарелке, температура подачи +65°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.

Внешний вид: свойственный продуктам входящим в состав.

Цвет: свойственный продуктам входящим в состав.

Вкус и запах: овощей – ярко выражен, характерный для каждого вида.

Консистенция: сочная, плотная

