

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

ОВОЩНОЕ ПЛАТО

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепт:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|---------------------------------|-------------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Огурцы свежие грунтовые | 563 | 450 |
| Помидоры свежие парниковые | 275 | 270 |
| Перец сладкий свежий | 333 | 250 |
| Зелень свежая (петрушка, укроп) | 42,9 | 30 |
| Выход готовой продукции: | | 1000 |

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

2.1 Подготовка и обработка сырья производятся в соответствии с установленными санитарными правилами и рекомендациями действующего Сборника технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего, профессионально-технического образования.

2.2 Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают от загрязнений и повторно промывают в проточной воде. Огурцы нарезаются вдоль, помидоры – дольками, перец – кольцами. Нарезанные овощи выкладывают на неглубокую многопорционную тарелку круглой или прямоугольной формы.

Температура подачи не выше 14 °с.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – овощи уложены на тарелке секторами, зелень – по центру, поверхность не заветрена;

консистенция – свойственная виду свежих овощей;

цвет – типичный для свежих овощей;

запах – без посторонних запахов;

вкус — свойственный свежим овощам.

4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2. +6 °с в течение 2 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность ккал/кДж |
|----------|---------|-------------|----------------------------------|
| 1,1 | 0,1 | 3,8 | 21/86 |

подпись

расшифровка подписи

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

ОВОЩНОЕ ПЛАТО

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепт:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|---------------------------------|-------------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Огурцы свежие грунтовые | 563 | 450 |
| Помидоры свежие парниковые | 275 | 270 |
| Перец сладкий свежий | 333 | 250 |
| Зелень свежая (петрушка, укроп) | 42,9 | 30 |
| Выход готовой продукции: | | 1000 |

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

2.1 Подготовка и обработка сырья производятся в соответствии с установленными санитарными правилами и рекомендациями действующего Сборника технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего, профессионально-технического образования.

2.2 Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают от загрязнений и повторно промывают в проточной воде. Огурцы нарезаются вдоль, помидоры – дольками, перец – кольцами. Нарезанные овощи выкладывают на неглубокую многопорционную тарелку круглой или прямоугольной формы.

Температура подачи – не выше 14 °С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – овощи уложены на тарелке секторами, зелень – по центру, поверхность не заветрена;

консистенция – свойственная виду свежих овощей;

цвет – типичный для свежих овощей;

запах – без посторонних запахов;

вкус – свойственный свежим овощам.

4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2... +6 °С в течение 2 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|----------|---------|-------------|--------------------------------------|
| 1,1 | 0,1 | 3,8 | 21/86 |

 подпись

 расшифровка подписи