

Государственное учреждение «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Ивацевичского района»

УТВЕРЖДАЮ

Управляющего государственного учреждения «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Ивацевичского района»



Р.В.Сапешко

Технологическая карта №47

Овощной коктейль

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ(ГОСТ,ТУ)

1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 1кг готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Смесь овощная быстрозамороженная	133	133	1333	1333
Соль	0,6	0,6	6	6
Масло сливочное	7	7	70	70
Выход готового изделия:	100		1000	

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Смесь овощную, не размораживая, кладут в посуду с маслом сливочным, посыпают солью и 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 180-200°С 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 кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид – овощи, входящие в состав смеси, сохранившие свою форму.

Цвет – характерный для овощей, входящим в состав смеси.

Вкус, запах – характерный для овощей, входящим в состав смеси.

Консистенция – мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность
2,55	4,7	9,9	93,11 ккал/ 390кДж


подпись

О. В. Касеник

расшифровка подписи