

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ГОМЕЛЬСКОГО РАЙОНА»**

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель управляющего
государственного учреждения

«Центр по обеспечению
деятельности бюджетных
организаций
Гомельского района»

Ю.А. Короткевич
«10» ноября 2025 г.



Фирменное блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию.

Закуска «Перепелка с майонезом»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010
(номер ТНПА на данную продукцию)

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	брутто	нетто
Яйца перепелиные вареные маринованные	33,4	20
Кукуруза консервированная	33,4	20
Или горошек зеленый консервированный	30,8	20
Майонез	10	10
Выход:	50	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Кукурузу сахарную консервированную или горошек зеленый консервированный промывают и ошпаривают кипятком.

Яйца перепелиные вареные маринованные промывают охлажденной кипяченой водой.

3. Правила оформления и подачи блюда:

В порционную тарелку или салатник укладывают подготовленные продукты (яйца перепелиные вареные маринованные, кукурузу консервированную или горошек зеленый консервированный). При отпуске поливают майонезом яйца перепелиные вареные маринованные. Оптимальная температура подачи + 14 °С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – вареные перепелиные яйца с гарниром, политые майонезом;

цвет – типичный для используемых компонентов;

вкус, запах – характерный для используемых компонентов;

консистенция – упругая, плотная, сочная.

5. Срок реализации:

При температуре + 2... + 6 °С в течении 2 часов, при отпуске поливают майонезом.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда:

белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал/кДж
3,16	7,7	3,28	95,06 / 397,73

Инженер-технолог
Инженер-технолог



Д.М. Малащенко
Е.А. Порфенцова