



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Помидоры с сыром. (со сметаной)

(наименование кулинарной продукции)

По СТБ 1210-2010

1. Рецепт: Фирменное блюдо

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции	
	брутто	нетто
Помидоры свежие парниковые	30,6	30
Сыр п/тв. «Королевский» 35%	10,2	10
Сметана 19%	5	5
Выход готовой продукции:	-	30/10/5

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Помидоры перебирают, удаляют плодоножки, промывают в проточной воде, ошпаривают.

С сыра снимают пленку, натирают на крупной терке.

Помидоры нарезают кружочками, перед подачей сверху кладут сметану, и посыпают натертым сыром.

Оптимальная температура подачи +14°...+16С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

--- внешний вид --- помидоры нарезаны кружочками, политы сметаной, сверху горочка сыра, натертого на крупной терке;

--- цвет --- красный, характерный для помидоров, сыра --- светло-желтый, сметаны - белый;

--- вкус, запах --- характерный для помидоров, сметаны и сыра;

--- консистенция --- плотная, упругая, сочная.

4. Срок реализации: при температуре +2 +6°С в течение 2 ч.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал

2,81

2,67

1,29

39,4

(подпись разработчика)



Бондаренко А.Г.