

Утверждаю
Управляющий ГУ
«Вороновский районный
центр для обеспечения
деятельности бюджетных
организаций и
государственных органов»
И.И. Мицкевич



Технологическая карта № 9

на кулинарную продукцию

Салат «Аппетитный» Вариант 2

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

Акт контрольной проработки от 05.06.2024г. находится в ГУ «Вороновский районный центр для обеспечения деятельности бюджетных организаций и государственных органов»

1. Рецепт

дата введения 06.06.2024г.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	15,7	12,5
Кукуруза сахарная консервированная	18,35	11
Морковь до 01.01. с 01.01.	15,7 16,75	12,5
Огурцы свежие парниковые	10,2	10
Масло растительное	4,5	4,5
Соль	0,5	0,5
Выход готовой продукции:		50

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Огурцы свежие промывают в проточной воде, перебирают, удаляют плодоножки, повторно промывают в проточной воде и ошпаривают.

Консервированную кукурузу сахарную промывают и ошпаривают кипятком.

Нашинкованную капусту, морковь, огурцы нарезанные — тонкими ломтиками, соединяют с кукурузой сахарной консервированной, перемешивают. Заправляют растительным маслом непосредственно перед отпуском.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи блюда +14°C-+16°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид — компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;

цвет — типичный для смеси капусты и моркови с вкраплениями кукурузы;

вкус — слегка сладковатый;
запах — характерный для капусты, моркови с ароматом огурцов и масла растительного;

консистенция — салата — сочная, огурцов — хрустящая.

5.Срок реализации:

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

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 50 г блюда

выход	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность,
50	0,7	4,6	3,85	59,5

Инженер-технолог:



Г.Г.Воронова

ГУ «Вороновский районный центр гигиены и эпидемиологии» проведена гигиеническая оценка, письмо от 29.08.2024 № 02-05-11/3421