

КУП «МОГИЛЕВСКИЙ УЧОВЩЕПИТ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор

А.В. Богданов

«06» мая 2024г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Салат «Апрельский»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	80	64
Масса капусты стертой с солью		40
Редис красный обрезной не очищенный от кожицы (с укороченной ботвой до 3 см)	27	25
Огурцы свежие парниковые	25,6	25
Масло растительное	10	10
Кислота лимонная	0,1	0,1
Вода (для кислоты лимонной)	1,4	1,4
Сахар	1	1
Соль	1	1
Зелень сушеная (петрушка, укроп)*	0,05	0,05
Выход готовой продукции	-	100

* салат можно готовить с добавлением или без добавления сушеной зелени

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают, отжимая сок. Капусту заправляют лимонной кислотой (предварительно разведенной в охлажденной кипяченой воде), сахаром. Редис предварительно промывают, тщательно перебирают, удаляют остатки ботвы, корни, повторно промывают в проточной воде небольшими партиями, затем ошпаривают кипятком и нарезают тонкими кружочками или соломкой. Огурцы промывают проточной водой, затем ошпаривают, у огурцов удаляют плодоножку и верхушку, нарезают ломтиками или соломкой. Овощи перемешивают, доводят до вкуса (добавляют зелень*), затем при отпуске поливают сметаной или маслом растительным.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид: - редис, капуста и огурцы равномерно нарезаны, политы маслом.

цвет: - характерный для используемых овощей.

вкус и запах: - характерные для редиса, капусты и огурцов с привкусом и ароматом масла.

консистенция: хрустящая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

при температуре от +2 до +6° С в незаправленном виде - 1 часа.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,65	8,06	3,96	92,98

Заместитель директора по производству



С.Л. Карпичина

Гигиеническая оценка технологической карты проведена УЗ «Могилевским зональным центром гигиены и эпидемиологии» 06.05.2024г. № 06-3/4442