

ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
МОГИЛЕВСКОГО РАЙОНА»

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий государственного
учреждения «Центр по обеспечению
деятельности бюджетных организаций
Могилевского района»

С.В. Григорович

«3» января 2022 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11
на кулинарную продукцию

САЛАТ «БЕЛКА»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

дата введения 03.01.2023

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	56,2	45
Лук репчатый	17,8	15
Яйцо отварное*	16	16
Кукуруза консервированная	28,3	17
Масло растительное	8	8
Соль	1	1
Выход готового изделия:		100

*закладка сырого продукта берется после акта контрольной проработки.

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью, и слегка перетирают до появления сока. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 гр соли на 10 яиц), варят в течении 10 минут после закипания воды, по окончании варки погружают в холодную воду, охлаждают, очищают и измельчают. Консервированную кукурузу промывают и ошпаривают. Капусту соединяют с кукурузой, нарезанным полукольцами репчатым луком, измельченным вареным яйцом, перемешивают. Заправляют растительным маслом непосредственно перед отпуском. Оптимальная температура подачи +14...+16С.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид, консистенция: компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости.

Цвет: типичный для овощей с вкраплениями кусочков яйца.

Запах: характерный для капусты с ароматом лука и масла растительного, консистенция салата сочная, овощей хрустящая.

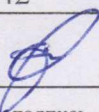
Вкус: слегка солоноватый с привкусом лука.

3. Срок годности и условия хранения.

В не заправленном виде при температуре +2+6С в течении 1 часа.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда выходом 100 грамм.

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал/кДж
3,42	9,98	5,36	125,65/525,7



подпись

Д.Н. Столцова

расшифровка подписи