



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 на кулинарную продукцию
Салат «Бодрость»

наименование кулинарного изделия

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «21» декабря 2022 г

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01 С 01.01	61,2 65,3	48
Чеснок	2,5	1,5
Масло растительное	2,5	2,5
Выход готовой продукции:	50	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке.

Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают в проточной воде, ошпаривают и мелко рубят.

Продукты перемешивают, перед раздачей заправляют маслом растительным.

Оптимальная температура подачи +14°C.

3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид – кусочки моркови однородной формы и размера, перемешены с мелко рубленным чесноком и заправлены маслом растительным;

цвет – характерный для моркови с маслом растительным;

запах – характерный для моркови с ароматом чеснока;

вкус - характерный для моркови с ароматом чеснока и масла растительного,

консистенция – сочная, морковь - мягкая.

4. Срок годности и условия хранения: в не заправленном виде при температуре +2° - +6°C в течение 2 часов

5. Сведения о пищевой ценности 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
1,44	5,08	7,08	330,64/78,97

Инженер-технолог

Л.И. Сорочук