

Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО
Начальник отдела
по образованию
Брестского районного
исполнительного комитета
В.В.Черепенько


2022

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Брестского района»
В.М.Кушнерук


2022

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Салат «Веселые ребята»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «13» 02/2023 г.

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	764,0	611,0
Кукуруза консервированная	275,0	165,0
Яйцо	-	165
Морковь до 01.01.	250,0	200,0
С 01.01.	267,0	200,0
Лимонная кислота	1,0	1,0
Вода	14,0	14,0
Сахар	10,0	10,0
Соль	7,0	7,0
Масло растительное	70,0	70,0
Выход готовой продукции	1000	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2-4 части и бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, затем шинкуют и перетирают с солью, отжимают сок.

Кукурузу консервированную промывают и ошпаривают кипятком.

Морковь предварительно промывают, перебирают, зачищают и промывают в проточной воде, затем ошпаривают, натирают на крупной терке.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой. Погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды, по окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают, очищают от кожицы и мелко рубят.

Все компоненты соединяют. При отпуске заправляют растительным маслом.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешаны, уложены горкой. Поверхность блестящая, допускается незначительное отделение жидкости;

цвет – характерный для компонентов, входящих в состав;

вкус, запах – характерный для компонентов, входящих в состав; с привкусом и ароматом масла растительного;

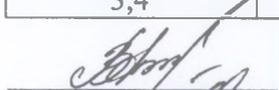
консистенция – салата – сочная, овощи – плотные, упругие, кукурузы – мягкая.

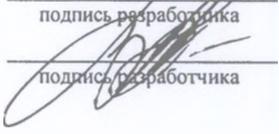
4. Срок годности и условия хранения:

В не запечатанном виде при температуре +2 до +6°C не более 2 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,4	7,9	5,68	113,85


подпись разработчика


подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитраница
расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В.Яцковец
расшифровка подписи