

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ВИТМИЛ»

УТВЕРЖДЕНО
Директор ОАО «ВИТМИЛ»

Г.С. Михалко

« 20 » июня 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32
на кулинарную продукцию

Салат «Осеннее ассорти»

(наименование изделия)
Фирменное блюдо
(номер нормативных документов на изделие)

СТБ 1210-2010

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию или 1 кг. готовых изделий	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	37,5	30,0
Свекла до 01.01. или свекла с 01.01.	25,0	20,0
Морковь до 01.01. или морковь с 01.01.	25,3	20,0
Яблоко свежее	26,7	20,0
Масло растительное	28,4	20,0
Соль	10,0	10,0
Соль	0,5	0,5
Выход готовой продукции:	-	100,0

2. Описание технологии приготовления изделия:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2-4 части и бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты. Свеклу, морковь, предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, ошпаривают кипятком. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, повторно промывают, ошпаривают, очищают от кожицы и удаляют семенное гнездо.

Подготовленные свежие овощи и фрукты нарезают соломкой, солят, перемешивают, заправляют растительным маслом.

Блюдо подается на закусочной тарелке или в салатнике.
Температура подачи +12+14°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.

Внешний вид: овощи равномерно нарезаны соломкой, перемешаны и заправлены растительным маслом.

Цвет: бордовый со светлыми включениями капусты белокочанной, и моркови и яблок.

Вкус: сладковатый, характерный для смеси используемых овощей и фруктов.

Запах: характерный для компонентов входящих в состав.

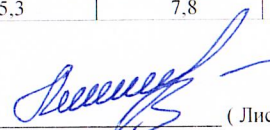
Консистенция: салата- сочная, овощей – плотная, упругая

4. Срок годности и условия хранения.

В не заправленном виде при температуре +2 +6°C – не более 2 часов

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
1,5	5,3	7,8	84,3/353,2

Подпись разработчика:  (Лисовская А.Г.)

