

КУП «МОГИЛЕВСКИЙ УЧОБЦЕПИТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.В. Богданов

«06» мая 2024г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Салат «Весенний»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	100	80
Масса капусты стертой с солью		50
Редис красный обрезной не очищенный от кожицы (с укороченной ботвой до 3 см)	32,3	30
Морковь свежая до 01.01 с 01.01	12,5 13,5	10 ¹
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

* можно использовать очищенную морковь п/ф

* 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 кипячёной 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. Морковь промывают проточной водой, очищают от кожицы, затем ошпаривают, нарезают соломкой.

Овощи перемешивают, доводят до вкуса (добавляют зелень*), затем при отпуске поливают маслом растительным.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

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

цвет: - характерный для используемых овощей.

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

консистенция: хрустящая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

при температуре от +2 до +6⁰ 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
0,86	7,72	5,03	95,49

Заместитель директора по производству

С.Л. Карпечина

С.Л. Карпечина

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