

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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель управляющего
Ю.А. Короткевич
« 15 » мая 2023 года



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

САЛАТ «ВЕСЕННЯЯ СВЕЖЕСТЬ»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морская капуста (консервированная)	60	60
Огурцы свежие парниковые / грунтовые	20,4 / 21,0	20
Сыр полутвердый	10,2	10
Майонез	10	10
<i>или</i> масло растительное	10	10
Выход готовой продукции	100	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морскую консервированную капусту нарезают соломкой.

Свежие огурцы тщательно перебирают, промывают под проточной водой, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожицы, повторно промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, нарезают соломкой.

Подготовленный сыр нарезают прямоугольной или треугольной формой или натирают на крупной терке.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают, перед подачей заправляют майонезом или маслом растительным.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи +14°C ... +16°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – все компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологическим процессом, салат аккуратно уложен горкой;

цвет – типичный для смеси компонентов;

вкус, запах – характерный для смеси овощей входящих в состав салата;

консистенция – салата – сочная, капусты морской – плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2°C...+6°C в течение 2 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал / кДж
с майонезом	2,7	14,9	38,2	297,7 / 1246,4
с маслом растительным	2,9	16,2	41,5	323,4 / 1354,0

Инженер-технолог



Д.М.Малашенко

Инженер-технолог

Е.А.Порфенцова