

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ВИТМИЛ"



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N31
на кулинарную продукцию

Салат «Витаминка»

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

СТБ 1210-2010

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порц. или 1 кг готовых изделий	
	брутто	нетто
Свекла до 01.01	332	260 ¹
с 01.01	356	260 ¹
Капуста белокочанная	250	200
Горошек зеленый консервированный	231	150
Соль	6	6
Сметана или майонез	200	200
Выход готового изделия		1000

¹ - масса очищенной вареной свеклы

2. Описание технологии приготовления изделия:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде, отваривают в кожуре, охлаждают, очищают. Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2-4 части и бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты. Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Вареную свеклу нарезают соломкой, капусту свежую шинкуют, соединяют с зеленым горошком, солят, заправляют сметаной или майонезом. Салат подают в салатнике или на закусочной тарелке. Температура подачи + 12 +14°C.

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

Внешний вид: Овощи нарезаны по форме указанной в технологии, уложены горкой, заправлены сметаной или майонезом.

Цвет: типичный для соответствующих видов овощей.

Вкус и запах: типичный для соответствующих видов компонентов, с привкусом майонеза

Консистенция: свекла мягкая, не переваренная; салата - сочная

4. Срок годности и условия хранения.

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

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности, 100 г.

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
со сметаной	2,4	5,0	7,4	83,3/349,0
с майонезом	2,2	16,6	7,4	186,8/782,7

Подпись разработчика: _____ (Лисовская А.Г.)

