

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора

М.В. Крицкая

2019 г

Технологическая карта №
на кулинарную продукцию
Салат «Вкусный»

по СТБ 1210-2010

Дата введения

26.01.2019

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	31,3	25
Морковь до 1.01. с 1.01.	31,3 33,3	25
или морковь очищенная п/ф	25	
Яблоки свежие	22,8*	20
Кукуруза консервированная	33,4*	20
Масло растительное	10	10
Сахар	2	2
Соль	0,5	0,5
Лимонная кислота	0,1	0,1
Выход готового изделия:		100

* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2 - 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью, сахаром и слегка перетирают. Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (п/ф моркови очищенной предварительно промывают в проточной воде), бланшируют и нарезают соломкой. Яблоки перебирают, промывают, бланшируют, удаляют семенное гнездо и нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Банки с кукурузой консервированной промывают под проточной водой, протирают и вскрывают. Кукурузу сахарную консервированную промывают и ошпаривают.

Подготовленную свежую капусту, сырую морковь, яблоки свежие соединяют с консервированной кукурузой, заправляют лимонной кислотой и все перемешивают. Перед отпуском салат заправляют растительным маслом.

Отпускают в салатнике (одно- или многопорционном) или на закусочной тарелке.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим и физико-химическим показателям:

внешний вид – овощи равномерно нарезаны, соединены с консервированной сахарной кукурузой, заправлены маслом растительным. Салат аккуратно уложен горкой;

цвет – характерный для смеси используемых продуктов, поверхность блестящая;

вкус – умеренно кисловато-сладковатый, типичный для используемых продуктов с привкусом масла растительного;

запах – характерный для свежих овощей с ароматом масла растительного;

консистенция: салата – сочная; свежих овощей, кукурузы – плотная, упругая.

4. Сроки годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2 - +6°C не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда:

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, кКал/кДж
1,22	8,98	8,36	120,1/502,8

Инженер-технолог

С.В.Демьянович

