

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ВИТМИЛ"

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОАО «ВИТМИЛ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Салат «Вясёлка»

Дата введения 25.12.2022

(наименование изделия)

фирменное блюдо СТБ 1210-2010 г.

(номер нормативных документов на изделие)

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовых изделий	
	брутто	нетто
Капуста свежая белокочанная	91,3	73,0
Масса протертой капусты	-	46,0
Морковь свежая до 1.01	25,0	20,0
с 1.01	26,6	20,0
Горошек зеленый консервированный	15,4	10,0
Яблоки свежие	23,0	20,0
Масло растительное	5,0	5,0
Выход готового изделия	-	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.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, ошпаривают. Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают. Яблоки промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают.

Свежую капусту шинкуют соломкой и перетирают с солью, добавляют морковь, натертую на крупной терке, консервированный зеленый горошек и яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезанные дольками. Перед подачей заправляют растительным маслом.

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

Внешний вид: Овощи нарезаны в соответствии с технологией, перемешаны.

Цвет: Типичный для соответствующих видов овощей

Вкус: Характерный для входящих овощей.

Запах: Характерный для капусты и яблок

Консистенция: Сочная, хрустящая

4. Срок годности и условия хранения.

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

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

Белки	Жиры	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
1,6	3,9	6,7	68,4 / 286,6

Подпись разработчика:  (Пушкилева Н.Е.)

