

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.С.Крупская

«19» апреля 2024 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Салат «Горошек с перепелиным яйцом»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 22 апреля 2024 г

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Колбаса вареная	20,4*	20
Горошек зеленый консервированный	33,3*	20
Огурцы консервированные	40,8*	20,4/20**
или Огурцы свежие	20,4*	20
Яйца перепелиные	-	2 шт
Майонез	20	20
<b>Выход готового изделия:</b>	-	<b>80/2 шт</b>

\* - согласно акту контрольной проработки

\*\* - масса огурцов без плодоножек и верхушек

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Колбасу вареную освобождают от оболочки, нарезают мелким кубиком.

Огурцы свежие перебирают, промывают в проточной воде, удаляют плодоножки и верхушки, бланшируют. Индивидуальную упаковку огурцов консервированных промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают. Огурцы консервированные освобождают от маринада, промывают холодной кипяченой водой, удаляют плодоножки и верхушки. Подготовленные огурцы свежие или консервированные нарезают мелким кубиком.

Индивидуальную упаковку горошка консервированного промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают. Горошек консервированный освобождают от маринада, промывают проточной водой, бланшируют.

Индивидуальную упаковку яиц перепелиных вареных промывают проточной водой, протирают и вскрывают. Яйца перепелиные вареные освобождают от маринада, разрезают пополам.

Колбасу, огурцы, зеленый горошек, соединяют, перемешивают, укладывают горкой в салатник, сверху выкладывают нарезанные яйца перепелиные. Перед отпуском салат заправляют майонезом.

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

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид* - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, салат заправлен майонезом, сверху - половинки яиц перепелиных;

*цвет* - свойственный продуктам, входящим в состав салата;

*вкус, запах* - характерный для используемых компонентов;

*консистенция* - салата - сочная, мягкая, огурцов - хрустящая, яиц - плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

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

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
6,1	16,8	2,6	188/787

подпись разработчика

инженер-технолог Ильина О.В.

расшифровка подписи

си. вр-инженер П.В. Лозовикова (исх. № 32-274/2024 от 10.05.2024)