

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.В.Лукашевич

« 7 » 12 2022 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
Салат «Горошек»

Дата введения: « 7 » 12 2022 г

по СТБ 1210-2010

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	-	20
Майонез	20	20
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>100</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.

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

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

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. При поступлении яиц куриных пищевых мытых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется. Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки яйца сразу погружают в холодную воду, охлаждают и очищают, нарезают кубиком.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают. 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;

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

*вкус, запах* - характерный для используемых компонентов;

*консистенция* - овощей - сочная, плотная, колбасы и яиц - мягкая.

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
6,4	16,8	2,8	188/787

подпись проработчика

инженер-технолог Ромашкевич Л.А.  
расшифровка подписи