

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель управляющего ГУ «Гродненский
районный межотраслевой центр для обеспечения
деятельности бюджетных организаций и
государственных органов»

А.А. Величко



Технологическая карта № _____
на кулинарную продукцию

Салат «Гродненский»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

Дата введения в действие 01.09.2023

1. Рецепттура

Наименование сырья	Выход сырья на 1 порцию готовой	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	37,5	30,0
Огурцы свежие парниковые	30,6	30,0
Яйцо	-	15,0
Горошек консервированный	23,0	15,0
Укроп свежий	2,04	2,0
Соль	0,4	0,4
Майонез	10,0	10,0
Выход готовой продукции	100,0	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют с полным погружением в воду на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Огурцы свежие промывают, перебирают, удаляют плодоножки и повторно промывают и бланшируют с полным погружением в воду на 1-2 минуты. Затем огурцы нарезают соломкой.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30 °С, ополаскивают проточной водой. Затем яйца отваривают в кипящей подсоленной воде (3 литра воды на 40-50 г соли на 10 яиц), варят в течение 10 минут после закипания воды, затем сразу погружают в холодную воду, охлаждают, очищают от скорлупы и мелко рубят.

Горошек консервированный промывают и ошпаривают кипятком.

Укроп перебирают, промывают охлажденной кипяченой водой, нарезают.

Все компоненты соединяют. При отпуске заправляют майонезом и посыпают укропом.

Салат укладывают горкой и отпускают в салатниках. Оптимальная температура подачи +14°С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – овощи и яйца равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой с майонезом.

цвет – типичный для смеси овощей и яиц;

вкус, запах – характерный для овощей и яиц с ароматом майонеза;

консистенция – салата – сочная, овощей – хрустящая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2 +6°C в течение 2 часов.

5. Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал
3,0	6,0	3,2	60,8

Акт контрольных проработок находится в ГУ «Гродненский районный межотраслевой центр для обеспечения деятельности бюджетных организаций и государственных органов», по адресу г.Гродно, ул.Горького, 49

Разработал инженер-технолог



Сухоцкая В.В.