

КУП «МОГИЛЕВСКИЙ УЧОВЩЕПИТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.В. Богданов

«06» мая 2024г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Салат «Дайкон»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецептура

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Дайкон	70	49
Морковь свежая до 01.01 с 01.01	37,5 40	30 ¹
Сметана или	20	20
Масло растительное	10	10
Соль	0,5	0,5
Зелень сушеная (петрушка, укроп)*	0,5	0,5
Выход готовой продукции со сметаной	-	100
Выход готовой продукции с маслом растительным	-	90

¹ можно использовать очищенную морковь

* салат можно готовить с добавлением или без добавления сушеной зелени

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Дайкон предварительно промывают, тщательно перебирают, удаляют остатки ботвы, корни, повторно промывают в проточной воде небольшими партиями, затем ошпаривают кипятком, очищают от кожицы и нарезают тонкими кружочками или соломкой. Морковь промывают проточной водой, затем ошпаривают, очищают от кожицы, нарезают кружочками или соломкой. Овощи перемешивают, (добавляют зелень*), затем при отпуске поливают сметаной или маслом растительным.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид: - овощи равномерно нарезаны, политы сметаной или маслом.

цвет: - характерный для используемых овощей, бело-оранжевый.

вкус и запах: - характерные для набора овощей с привкусом и ароматом сметаны или масла.

консистенция: хрустящая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

при температуре от +2 до +6° С в незаправленном виде -1 час.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
со сметаной 1,1	3,1	3,21	47,6
с маслом растительным 0,6	11,25	2,87	114,89

Заместитель директора по производству



С.Л. Карпечина

Гигиеническая оценка технологической карты проведена УЗ «Могилевским зональным центром гигиены и эпидемиологии» 20.08.2024г. № 06-3/4442