

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №262**

на кулинарную продукцию

Салат «Дубравушка»Дата введения: 14.12.2022 г.

СТБ 1210-2010

1.РЕЦЕПТУРА:

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г)	
	БРУТТО	НЕТТО
Цыплята – бройлеры потрошенные Iкатег. или филе птицы охлажденное	64,5 36,7	62,1 36,7
Вареная мякоть птицы без кожи или филе птицы припущенное	-	27
Морковь до 1.01 с 1.01	25,0 26,6	20
Сыр твердый	20	20
Яйца	-	14
Чеснок	0,38	0,3
Соль	0,3	0,3
Майонез	20	20
Выход готовой продукции	100	

2.ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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 и варят.

Сырую очищенную морковь промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком и натирают на крупной терке. Вареную мякоть птицы без кожи или филе птицы припущенное нарезают соломкой, добавляют мелкоизмельченный чеснок. Сыр и яйца вареные натирают на крупной терке. Подготовленные продукты перемешивают. Перед подачей салат заправляют майонезом.

3.ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

внешний вид- продукты равномерно нарезаны, заправлены, перемешаны;

цвет – типичный для смеси компонентов, от светло-серого до темно-кремового с оранжевыми вкраплениями моркови;

вкус, запах–характерный для используемых продуктов, с привкусом и ароматом чеснока;

консистенция – мягкая, сочная.

4. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:

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

5.СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ НА 100г БЛЮДА:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
18,3	21,8	0,9	1075 кДж (257 ккал)

И.В. Зайцева