

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Салат 'Дуэт'

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 23.05.2019 г.

1. Рецепттура:

Наименование сырья	расход сырья на 1 п готовой продукции, г		расход сырья на 100 п готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морская капуста маринованная	40,4	40	4040	4000
Морковь до 01.01	68,8	55	6880	5500
или Морковь с 01.01	73,3	55	7330	5500
или Морковь очищенная п/ф	55	55	5500	5500
Чеснок	1,3	1	130	100
Сахар	1,8	1,8	180	180
Соль	0,3	0,3	30	30
Кислота лимонная	0,06	0,06	6	6
Масло растительное	5,0	5,0	500	500
Выход готовой продукции	-	100	-	10000

* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морскую капусту извлекают из упаковки и измельчают.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (п/ф моркови свежей очищенной промывают в проточной воде), бланшируют, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Чеснок разделяют на дольки, очищают, промывают проточной водой, бланшируют, измельчают.

Подготовленные компоненты соединяют, добавляют сахар, соль, кислоту лимонную, перемешивают. Перед отпуском заправляют маслом растительным.

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

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид - компоненты, входящие в состав салата, нарезаны в соответствии с технологией приготовления, салат заправлен маслом растительным. Допускается незначительное отделение жидкости;

цвет - свойственный используемым компонентам;

вкус, запах - свойственный, входящим в состав салата продуктам, кисло-сладкий с привкусом и ароматом чеснока;

консистенция - сочная, плотная.

4. Срок годности и условия хранения: не более 2-х часов с момента приготовления в не заправленном виде при температуре от +2 до +6 °С.

5. Сведения о пищевой ценности в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
1,0	5,8	6,1	81/335

(подпись разработчика)

Ромашкевич Л.А.
(расшифровка подписи)