

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



УТВЕРЖДАЮ  
Директор

Н.В.Лукашевич  
2022 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
Салат «Зорачка»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 22 12 2022 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	50,25*	40,2/ 40**
с 01.01	53,6*	
или Морковь сырая очищенная п/ф	40,2	40,2/ 40**
Огурцы свежие	25,51*	25
или Огурцы консервированные	51,02*	25,51/ 25***
Горошек зеленый консервированный	41,6*	25
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	10	10
или Майонез	20	20
<b>Выход: с маслом растительным</b>		<b>100</b>
<b>с майонезом</b>		<b>110</b>

\* - согласно акту контрольной проработки

\*\* - масса отварной моркови

\*\*\* - масса огурцов без плодоножек и верхушек

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Полуфабрикат моркови свежей очищенной предварительно промывают в проточной воде, отваривают, охлаждают (морковь свежую предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают) нарезают соломкой.

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

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

Подготовленные продукты соединяют, добавляют соль (при заправке майонезом соль не добавляется), перемешивают. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным или майонезом.

Указанная в технологической карте рецепттура 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, поверхность салата - блестящая при заправке маслом;

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

*вкус, запах* - характерный для используемых овощей;

*консистенция* - мягкая.

4. Срок годности и условия хранения: в незаправленном виде при температуре от +2 до +6° С не более 2 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
с маслом растительным	1,3	8,8	4,4	105/439
с майонезом	1,3	8,8	5,1	109/456

подпись разработчика

инженер-технолог Ромашкевич Л.А.

расшифровка подписи