

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 «Изысканный»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

Дата введения в действие 01.09.2023

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Помидоры парниковые свежие	32,0	31,0
Капуста белокочанная свежая	44,0	35,0
Перец сладкий свежий	26,7	20,0
Укроп свежий	11,9	10,0
Масло растительное	10,0	10,0
Соль	0,1	0,1
Выход готовой продукции	100,0	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2-4 части, бланшируют полным погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Помидоры, перец перебирают, промывают проточной водой, бланшируют, удаляют плодоножку и нарезают соломкой или ломтиками.

Зелень укропа промывают охлажденной кипяченой водой.

Все компоненты соединяют и перемешивают. Салат отпускают в салатниках с маслом растительным.

Оптимальная температура подачи + 14°C.

3. Характеристика изделий по органолептическим показателям

внешний вид – продукты в салате равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешан, заправлен маслом растительным;

вкус, запах – красный со светлыми включениями капусты белокочанной, характерный для использованных продуктов;

консистенция – салата – сочная, овощей – мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения

В незаправленном виде при температуре +2...+6°C в течение 1 часа.

5. Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,5	10,0	4,3	114,2

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



Супинская Д.А.