

УТВЕРЖДАЮ:
Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций Слуцкого
района»

В.М. Немкович

« 9 » 2023г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
САЛАТ «КАЛЕЙДОСКОП»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 09.01.2023

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые/ грунтовые	21,6/25,0	21,2	43,2/50,0	42,4
Огурцы свежие парниковые/ грунтовые	16,3/16,8	16,0	32,6/33,6	32,0
Кукуруза консервированная	17,0	10,2	34,0	20,4
Масло растительное	2,8	2,8	5,6	5,6
Выход готовой продукции:	50,0		100,0	

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Огурцы перебирают, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку, грунтовые огурцы очищают от кожуры, нарезают ломтиками или кубиком.

Помидоры перебирают, промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками.

Консервированную кукурузу промывают и ошпаривают кипятком.

Помидоры, огурцы, кукурузу, консервированную укладывают вперемежку, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи + 14° - +16°С.

На диету «П» готовят без изменений.

3.Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид - овощи равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Поверхность - блестящая от политого масла растительного. Допускается незначительное отделение жидкости.

цвет - типичный для используемых овощей;

вкус - характерный для используемых овощей, слегка сладковатый, с привкусом масла растительного;

запах - характерный для овощей с ароматом консервированной кукурузы и растительного масла;

консистенция - салата - сочная, помидоры, огурцы, кукуруза – в меру плотные, хрустящие;

4.Срок годности и условия хранения:

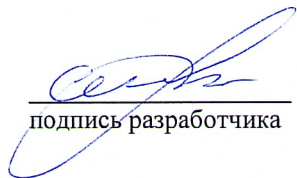
В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 1 часа.

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

Белки, г	Жиры,г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
1,16	6,0	4,88	78,4/328,5


подпись разработчика

инженер-технолог Горбач Т.Н.
расшифровка подписи

Согласовано
Технический Отдел ТЧ Службы
защиты информации
и телекоммуникаций
Т.В. Курко

