

КУП «МОГИЛЕВСКИЙ УЧОБЩЕПИТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.В. Богданов

«06» мая 2024г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
Салат «Конфети»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	59,5	47,6
Масса капусты стертой с солью		30
Дайкон	50	35
Свекла свежая до 01.01	12,8	12,5/10 <sup>1</sup>
с 01.01	13,7	13,4/10 <sup>1</sup>
Чеснок	6,5	3
Сыр	17	10,5
Соль	1	1
Зелень сушеная (петрушка, укроп)*	0,5	0,5
Масло растительное	10	10
Выход готовой продукции	-	100

<sup>1</sup> масса очищенной вареной свеклы

\* салат можно готовить с добавлением или без добавления сушеной зелени

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают, отжимая сок. Дайкон предварительно промывают, тщательно перебирают, удаляют остатки ботвы, корни, повторно промывают в проточной воде небольшими партиями, затем ошпаривают кипятком, очищают от кожицы и нарезают тонкими кружочками или соломкой. Свеклу промывают проточной водой, затем ставят варить до готовности, затем очищают, повторно промывают, бланшируют и нарезают соломкой. Чеснок очищают, тщательно промывают и мелко измельчают. Сыр очищают от корок, нарезают мелкой соломкой. Подготовленные продукты перемешивают, доводят до вкуса (добавляют зелень\*), перед отпуском поливают маслом растительным.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

*внешний вид:* - продукты равномерно нарезаны, политы маслом.

*цвет:* - характерный для используемых набора овощей.

*вкус и запах:* - характерные для набора продуктов с привкусом и ароматом масла.

*консистенция:* хрустящая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

при температуре от +2 до +6<sup>0</sup> С в незаправленном виде - 1 часа.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,56	10,23	5,45	112,5

Заместитель директора по производству



С.Л.Карпечина

Гигиеническая оценка технологической карты проведена УЗ «Могилевским зональным центром гигиены и эпидемиологии» 20.08.2024г. № 06-3/4442