

КУП «МОГИЛЕВСКИЙ УЧОБЩЕПИТ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор

А.В. Богданов

«06» мая 2024г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Салат «Крузиз»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Дайкон	70	49
Морская капуста маринованная	37,5 ¹	30
Огурцы свежие парниковые	14,8	10,5
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	10	10
Выход готовой продукции	-	95

¹ процент потерь на рассол 20%

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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. Морскую капусту освобождают от рассола. Огурцы промывают проточной водой, затем ошпаривают, у огурцов удаляют плодоножку и верхушку, нарезают кружочками или соломкой.

Подготовленные продукты перемешивают, затем перед отпуском заправляют маслом растительным.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид: - овощи равномерно нарезаны, политы маслом.

цвет: - характерный для используемых овощей, бело-зелёный.

вкус и запах: - характерные для набора овощей с легким привкусом и ароматом масла.

консистенция: хрустящая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

при температуре от +2 до +6⁰ С в незаправленном виде -1 час.

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

Белки ,г	Жиры ,г	Углеводы ,г	Энергетическая ценность, ккал
1,3	12,3	2,23	109,7

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