

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

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора

М.В.Крицкая

2019 г.



Технологическая карта
на кулинарную продукцию
Салат «Кукурузка»

по СТБ 1210-2010

Дата введения «29» августа 2019 г

1. Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Кукуруза сахарная консервированная	41,8*	25,0
Ветчина (филей, балык)	20,4*	20,0
или колбаса вареная	20,6*	20,0
Огурцы свежие	15,3*	15,0
Яйца	-	15,0
Лук репчатый	5,95*	5,0
Лук репчатый очищенный (п/ф)	5,0	5,0
Майонез	20,0	20,0
Выход готовой продукции	-	100

* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Индивидуальную упаковку кукурузы консервированной промывают проточной водой, протирают и вскрывают. Кукурузу консервированную освобождают от рассола, промывают проточной водой, бланшируют. Огурцы перебирают, промывают в проточной воде, удаляют плодоножки, бланшируют. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом растворе питьевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц), варят в течение 10 минут после закипания воды, затем сразу погружают в холодную воду, охлаждают, очищают, рубят. Колбасу или ветчину или балык (освобождают от оболочки) и огурец свежий нарезают соломкой. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде (полуфабрикат лука репчатого очищенного промывают проточной водой), бланшируют, шинкуют. Подготовленные продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют майонезом.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход продукта.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:
внешний вид – компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой;

цвет – типичный для продуктов, входящих в состав салата;

вкус, запах – характерный для используемых продуктов с ароматом майонеза;

консистенция – салата – сочная, компонентов – плотная.

4.Срок годности и условия хранения:

в не заправленном виде при температуре от +2 до +6 °С в течении 2 часов с момента окончания технологического процесса.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
4,3	16,0	6,1	145,0/607,0

Инженер-технолог



Е.В. Мешкова

