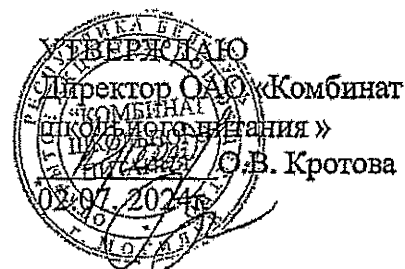


ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 595**  
 на кулинарную продукцию

**Салат «Лустачка»**

по СТБ 1210-2010

1.Рецептура: фирменное

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	250	200
Морковь до 01.01	125	100
с 01.01	133,3	
или огурцы свежие парниковые / грунтовые	102,1 / 105,3	100
Яйца диетические	-	500
Соль	10	10
Сметана	200	200
Масло растительное	100	100
<b>Выход готовой продукции:</b>		
со сметаной		1000
с маслом растительным		900

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Огурцы предварительно промывают в проточной воде, перебирают, удаляют плодоножку, повторно промывают в проточной воде, ошпаривают и нарезают соломкой или тонкими ломтиками.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой около +30°C) растворе питьевой или кальцинированной соды, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды, по окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают, очищают и натирают на крупной терке или нарезают соломкой.

Подготовленные овощи и яйца перемешивают, заправляют сметаной или растительным маслом непосредственно перед отпуском.

