

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ВИТМИЛ"



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29  
на кулинарную продукцию

**Салат «Лучистый»**

(наименование изделия)

фирменное блюдо

СТБ 1210-2010 г.

(номер нормативных документов на изделие)

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г.	
	брутто	нетто
Помидоры свежие парниковые/грунтовые	30,6/35,3	30,0
Сыр	20,4	20,0
Кукуруза консервированная	50,4	30,0
Майонез	20,0	20,0
или сметана	20,0	20,0
Соль	0,5	0,5
<b>Выход готовой продукции:</b>		100,0

**2. Описание технологии приготовления изделия:**

Кукурузу консервированную освобождают от рассола, промывают и ошпаривают кипятком. Помидоры перебирают, тщательно промывают проточной водой, удаляют плодоножку, ошпаривают, нарезают соломкой или тонкими ломтиками.

Сыр освобождают от упаковки, натирают на крупной терке.

Подготовленные продукты соединяют и перемешивают. Перед отпуском заправляют майонезом или сметаной.

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

**3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.**

**Внешний вид:** компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешаны и заправлены майонезом или сметаной; аккуратно уложен горкой;

**Цвет:** типичный для смеси компонентов, пестрый;

**Вкус и запах:** свойственный продуктам, входящим в состав салата, с ароматом майонеза или сметаны;

**Консистенция:** салата – сочная, компонентов – плотная.

**4. Срок годности и условия хранения.**

В не заправленном виде при температуре +2+6<sup>0</sup>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
С майонезом	5,7	18,2	2,5	198,0/829,0
Со сметаной	5,7	8,8	8,3	114,0/477,0

Подпись разработчика:

(Дубнева Ю.Д.)

