

Межотраслевой центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Солигорского района

наименование организации разработчика



Утверждаю
Заместитель управляющего центром
С.И.Казанович
16.05.2023г.

Технологическая карта №7
на кулинарную продукцию

Салат «Морской бриз»

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

Дата введения: 22.05.2023

1. Рецептура (фирменное)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	брутто	нетто
Морская капуста консервированная	30,4	30,0
Лук репчатый	48,0	40,0
Масло растительное	3,6	3,6
Масса пассерованного лука:	-	20,0
Морковь до 01.01	26,0	20,0*
с 01.01	28,0	
Яйцо	-	10,0
Майонез или сметана	20,0	20,0
Выход готового блюда:	100	

* масса вареной очищенной моркови.

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции: Яйца промывают сначала в 1 %, а затем в 0,5 % теплом (с температурой до 30 С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают.

Вареную морковь нарезают мелким кубиком, морскую капусту консервированную шинкуют, вареные яйца рубят, репчатый лук шинкуют и пассеруют. Подготовленные компоненты соединяют и тщательно перемешивают.

Перед отпуском заправляют сметаной или майонезом.

3. Правила оформления и подачи блюда

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелке. Оптимальная температура подачи + 14°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – все компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологическим процессом.

цвет – типичный для смеси компонентов;

вкус, запах – характерный для смеси овощей, с привкусом морской капусты;

консистенция – салата – сочная, капусты морской – плотная.

5. Срок реализации

В незаправленном виде при температуре + 2 + 6 °С в течении 2 часов.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда

	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/ кДж
с майонезом	3,1	12,6	7,1	154,2/646,1
со сметаной	3,1	8,5	7,9	120,5/504,9

подпись

Павловская И.В.

расшифровка подписи