

Утверждаю
 Директор ОАО «Комбинат
 школьного питания»
 Л.В.Наровская
 2020г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №158
 на кулинарную продукцию
Салат «Нежность»

Дата введения: 14.12.2020г.

по СТБ 1210-2010

1.РЕЦЕПТУРА:

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г,мл)	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста морская консервированная	32	32
Яйца	-	50
Майонез или сметана	20	20
Соль	0,5	0,5
ВЫХОД	-	100

2.ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Яйца промывают сначала в 1%, затем в 0,5% теплом растворе питьевой соды, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду и варят в течение 10 минут. Вареные яйца нарезают мелкими кубиками, добавляют консервированную морскую капусту и перемешивают. При отпуске заправляют майонезом или сметаной.

3.ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

Внешний вид – продукты равномерно перемешаны и заправлены майонезом
 Вкус, запах и цвет – соответствующие используемым продуктам.
 Консистенция – мягкая, нежная.

4. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:

Хранят в незаправленном виде при температуре +2 +6° С в течение 2 часов.

5. СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ НА 100г БЛЮДА:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж (ккал)
2,1	7,2	3,4	364кДж (87ккал)



 Подпись разработчика

И.В.Зайцева
 Расшифровка подписи