

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



УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора

М.В. Крицкая

10 октября 2021 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Салат 'Нежный'

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 25 10 2021 г

1 Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	56,3*	45
Огурцы свежие	20,4*	20
Кукуруза сахарная консервированная	*	15
Яйца	-	10
Соль йодированная	0,5	0,5
Масло растительное	10	10
Выход готового изделия:		100

* согласно акту контрольной проработки

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2 - 4 части, бланшируют, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают. Огурцы свежие перебирают, промывают в проточной воде, удаляют плодоножки, бланшируют, нарезают соломкой.

Индивидуальную упаковку кукурузы, консервированной промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают, освобождают от маринада, промывают проточной водой, бланшируют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. При поступлении яиц куриных пищевых мытых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется. Яйца 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. По окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают и очищают, нарезают соломкой.

Подготовленные овощи и яйца соединяют, посыпают солью, перемешивают. Перед отпуском салат заправляют растительным маслом.

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

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, заправлены маслом растительным;

цвет - характерный для используемых продуктов, поверхность блестящая;
вкус, запах - типичный для используемых продуктов с привкусом масла растительного;

консистенция – салата - сочная; свежих овощей, яиц, кукурузы - плотная, упругая.

4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре от +2 до +6°C не более 2 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
2,7	11,2	4,4	129/540,1



подпись разработчика

Бурая И.Н.

расшифровка подписи

