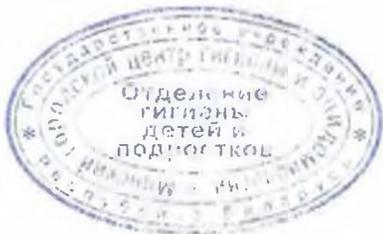


Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



заместитель директора
М.В. Крицкая

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Салат «Огонёк»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 31.03.2020

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Свекла очищенная п/ф	69,5	66*
или Свекла до 01.01	84,1	66*
или Свекла с 1.01	89,7	66*
или Свекла стерелизованная целая	66	66
Огурцы свежие	20,4	20
Соль йодированная	0,5	0,5
Майонез	15	15
или Масло растительное	10	10
Выход готовой продукции:		
с майонезом		100
с маслом растительным		95

* - масса вареной очищенной свеклы

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают. Полуфабрикат свеклы свежей очищенной предварительно промывают в проточной воде, варят, охлаждают. Банки с свеклой стерилизованной промывают под проточной водой, протирают и вскрывают, извлекают свеклу из маринада, промывают кипяченой водой. Огурцы свежие предварительно перебирают, промывают в проточной воде, удаляют плодоножки, бланшируют.

Подготовленные огурцы и свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, перемешивают, при отпуске заправляют майонезом или маслом растительным.

Салат можно готовить с зеленью петрушки или укропа 2 грамма на порцию. Зелень петрушки или укропа перебирают, тщательно промывают проточной, а затем охлажденной кипяченой водой.

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 - компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешаны, поверхность политая майонезом или маслом растительным;

цвет - характерный продуктам, входящим в состав блюда;

вкус, запах - приятные, характерные компонентам, входящим в состав блюда, без посторонних привкусов и запахов;

консистенция - сочная, плотная, хрустящая.

4. Срок годности и условия хранения:

При организации питания детей в учреждениях образования: не более 2-х часов с момента приготовления в не заправленном виде при температуре от +2 до +6 °С.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г блюда

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
с майонезом	1,5	7,5	7,5	100/430
с маслом растительным	1,5	10	6,5	120/510


подпись разработчика

Вырко Г.С.
расшифровка подписи

