

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

УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель директора

М.В. Крицкая

« 16 » ноября 2021 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Салат 'Озорник'

по СТБ 1210-2010

Дата введения: « 16 » 11 2021 г

1 Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	37,5*	30
Морковь сырая очищенная п/ф	25*	25
или Морковь до 01.01	31,3*	25
или Морковь с 01.01	33,3*	25
Кукуруза сахарная консервированная	33,4*	20
Яйца	-	15
Соль	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. Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (п/ф моркови очищенной предварительно промывают в проточной воде), бланшируют и нарезают соломкой. Индивидуальную упаковку кукурузы, консервированной промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают, освобождают от рассола, 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, после закипания воды, по окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают и очищают, нарезают соломкой.

Подготовленные капусту, морковь соединяют с яйцами, консервированной кукурузой, 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.

(согла

бриг

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - овощи равномерно нарезаны, соединены с консервированной кукурузой, яйцами, заправлены маслом растительным;

цвет - характерный для смеси используемых продуктов, поверхность блестящая;

вкус, запах - типичный для используемых продуктов;

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
3,0	12	5,5	140/590

Блес:

подпись разработчика

Бурая И.Н.

расшифровка подписи

