

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.В.Лукашевич

«17» октября 2022 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
Салат Оригинальный со свеклой

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «17» 10 2022 г

1 Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	56,3*	45
Морковь сырая очищенная п/ф	20	20
Или Морковь до 01.01	25*	20
с 01.01	26,7*	
Свекла сырая очищенная п/ф	39,4	31,5
Или Свекла до 01.01.	39,37*	31,5/30**
с 01.01.	42*	
Масло растительное	5	5
Соль	0,3	0,3
Сахар	5	5
Кислота лимонная	2	0,25
Вода (для кислоты лимонной)	2,75	2,75
<b>Выход готового изделия:</b>		<b>100</b>

\* Согласно акта контрольной проработки

\*\* Масса отварной свеклы

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2 - 4 части, удаляют кочерыжку и бланшируют погружением в кипяток на 1 - 2 минуты, шинкуют.

Свеклу свежую предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают. Полуфабрикат свеклы свежей очищенной предварительно промывают в проточной воде, отваривают, охлаждают. Подготовленную отварную свеклу натирают на крупной терке или нарезают соломкой.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат моркови свежей очищенной промывают в проточной воде), бланшируют, натирают на крупной терке или нарезают соломкой.

Подготовленные продукты (капусту белокочанную, морковь свежую, свеклу отварную) соединяют, добавляют сахар, соль, лимонную кислоту, предварительно разведенную в охлажденной кипяченой воде, перемешивают.

Перед отпуском салат заправляют маслом растительным.

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, поверхность - блестящая от масла растительного. Допускается незначительное отслоение жидкости;

*цвет* - свойственный продуктам, входящим в состав салата;

*вкус, запах* - характерный для используемых овощей;

*консистенция* - плотная, сочная.

### 4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре от +2 до +6° С не более 2 часов.

### 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
1,6	4,4	10,5	88/368

подпись разработчика

инженер-технолог Держанович О.Е.  
расшифровка подписи



*Санит со*  
*оригинальной*  
*свежей*