

ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Петриковского района»
наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Петриковского района»

С.П.Кебец

«30» марта 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5
на кулинарную продукцию

Салат «Перемена»

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мг					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
капуста белокочанная	71,45	57,1	114,3	91,4	142,9	114,2
масса капусты, стертой с солью	36		57,6		72,0	
Кукуруза конс.(40% отх.)	13,3	8,0	21,3	12,8	26,6	16
или горошек конс.(50% отх.)	16,0	8,0	25,6	12,8	32,0	16
Морковь до 01.01	3,75		6,0		7,5	
с 01.01	4,0	3,0	6,38	4,8	7,98	6,0
масло растительное	2,5	2,5	4,0	4,0	5,0	5,0
или майонез	5,0	5,0	8,0	8,0	10,0	10,0
соль	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход готовой продукции:	50,0		80		100,0	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2- 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают, ошпаривают и нарезают соломкой.

Консервированные овощи (горошек или кукурузу) промывают и ошпаривают.

Капусту, стертую с солью, отжимают, смешивают с морковью, предварительно подготовленным горошком или кукурузой. Заправляют растительным маслом или майонезом непосредственно перед отпуском.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи +14С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид- овощи равномерно нарезаны, уложены горкой. Поверхность блестящая, допускается незначительное отделение жидкости.

цвет- типичный для смеси используемых овощей

вкус- слегка кисловато-сладковатый

запах- характерный для смеси овощей с заправкой

консистенция- салата- сочная, овощей свежих – плотная, упругая.

5. Срок реализации.

В незаправленном виде при температуре +2-+6 – 2 час.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г. блюда

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
с маслом растительным	2,8	5,1	13,1	109,6
с майонезом	3,2	10,1	13,5	157,6

Начальник отдела по организации питания



Е.В.Куцюруба