

КУП «ГОМЕЛЬСКИЙ ГОРОДСКОЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
КУП «ГТКШП»

« 6 »

О. А. Порташ
2023г

Технологическая карта №

Салат «Поздняя осень»

(наименование кулинарного изделия)
фирменное изделие, СТБ 1210-2010

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1кг готовой продукции, г,мл.	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые/грунтовые	306/353	300
Сыр	204,1	200
Кукуруза сахарная консервированная	500	300
Майонез или сметана	200	200
Выход	-	1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Помидоры перебирают, тщательно промывают проточной водой, ошпаривают, удаляют плодоножку, нарезают соломкой или тонкими ломтиками.

Сыр нарезают большими кусками, прямоугольной или треугольной формой, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Кукурузу сахарную консервированную промывают и ошпаривают кипятком.

Подготовленные продукты соединяют и перемешивают. Перед отпуском заправляют майонезом или сметаной.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешаны и заправлены майонезом или сметаной, аккуратно уложен горкой;

Цвет - типичный для смеси компонентов, пестрый;

Вкус и Запах - характерный для входящих в состав салата компонентов, с ароматом майонеза или сметаны;

Консистенция - салата - сочная;

4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2 до +6°C в течение 2 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100г блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
с майонезом	5,7	18,2	2,5	198/829
со сметаной	5,7	8,8	8,3	114/477

Подпись

Инженер –технолог Гумар В. В.