

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свежие огурцы тщательно перебирают, удаляют плодоножки, промывают в проточной воде, ошпаривают, нарезают тонкой соломкой.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Консервированную кукурузу промывают и ошпаривают.

Подготовленные овощи перемешивают, добавляют соль, сахар, кислоту лимонную. Перед подачей заправляют растительным маслом.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям

внешний вид – овощи равномерно нарезаны соломкой, соединены с консервированной кукурузой, заправлены сахаром, солью, лимонной кислотой, маслом растительным. Допускается незначительное отделение жидкости;

цвет – характерный для смеси используемых овощей, поверхность овощей блестящая;

вкус-умеренно кисловато-сладковатый, характерный для используемых овощей с привкусом масла растительного;

запах- характерный для смеси овощей с привкусом масла растительного;


консистенция – салата- сочная, овощи-плотные, упругие.

4. Срок годности и условия хранения

В незаправленном виде при температуре +2+6°C хранят не более 2 часов.

5. Сведения о пищевой ценности

<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энергетическая ценность, ккал/кДж</i>
0,9	8,8	7,4	113,5/474,9


(подпись разработчика)

С.И. Самойлюк
(расшифровка подписи)