

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2-4 части и бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, затем шинкуют и перетирают с солью, отжимают сок.

Кукурузу десертную сладкую консервированную промывают и ошпаривают кипятком.

Морковь предварительно промывают, перебирают, зачищают и промывают в проточной воде, затем ошпаривают, натирают на крупной терке.

Яйца промывают сначала в 1 % , а затем в 0,5 % теплом (с температурой до 30 °С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде и 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, по окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают, очищают и мелко рубят.

Все компоненты соединяют, добавляют сахар, соль, лимонную кислоту, предварительно разведенную в охлажденной кипяченой воде. При отпуске заправляют растительным маслом.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешаны, уложены горкой. Поверхность блестящая, допускается незначительное отделение жидкости;

Цвет - типичный для компонентов, входящих в состав блюда;

Вкус и запах – характерные для компонентов, входящих в состав блюда с привкусом и ароматом масла растительного;

Консистенция – салата – сочная, овощи - плотные, упругие, кукурузы - мягкая.

4.Срок годности и условия хранения

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

5.Сведения о пищевой ценности на 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
4,1	8,2	7,0	118,2/494,5



(подпись разработчика)

Заяц И.С.

(расшифровка подписи)