

5

**КУПТП «Комбинат общественного питания»**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор КУПТП «КОП»

М.П. Конопелько  
«04» декабря 2019



**Технологическая карта №**  
**на кулинарную продукцию**  
**Салат «Разноцветье»**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

(номер ТНПА на данную кулинарную продукцию)

**1. Рецептура**

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г, мк</i>	
	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Капуста белокочанная	764	611
<b>Масса капусты стертой с солью</b>	-	<b>385</b>
Кукуруза десертная сладкая консервированная	224 <sup>1</sup>	165
Яйца	-	165
Морковь до 01.01	250	200
с 01.01	267	200
Масло растительное	70	70
Кислота лимонная	1	1
Вода (для кислоты лимонной)	14	14
Сахар	10	10
Соль	7	7
<b>Выход готового изделия :</b>	-	<b>1000</b>
<sup>1</sup> масса брутто для данной партии продукта		

## **2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, разрезают 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 °C) растворе кальцинированной или питьевой 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 °C 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

*И.Заяц*

(подпись разработчика)

Заяц И.С.

(расшифровка подписи)