

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»

УТВЕРЖДАЮ
Директор

Л.С. Крупская

«22» апреля 2024 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Салат «Рамонак с перепелиным яйцом»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 23 апреля 2024 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие	40,8*	40
Кукуруза сахарная консервированная	33,3*	20
Яйца перепелиные		2 шт
Майонез	20	20
Выход готового изделия:		80/2шт

* Согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Огурцы предварительно перебирают, промывают в проточной воде, удаляют плодоножки и верхушки, промывают, бланшируют, нарезают кубиками.

Индивидуальную упаковку консервированной кукурузы промывают проточной водой, протирают и вскрывают. Консервированную кукурузу промывают и бланшируют.

Индивидуальную упаковку яиц перепелиных варёных промывают проточной водой, протирают и вскрывают. Яйца перепелиные варёные освобождают от маринада, разрезают пополам.

Огурцы свежие и кукурузу консервированную соединяют, перемешивают, укладывают горкой в салатник, сверху выкладывают нарезанные яйца перепелиные. Перед отпуском заправляют майонезом. Указанная в технологической карте рецепттура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - огурцы нарезаны в соответствии с технологией приготовления, равномерно перемешаны с кукурузой консервированной, салат аккуратно уложен горкой, сверху – половинки яиц перепелиных, салат заправлен майонезом. Допускается незначительное отделение жидкости;

цвет - свойственный продуктам, входящим в состав салата;

вкус, запах - характерный для используемых компонентов;

консистенция – салата - сочная, огурцов - хрустящая, яиц - плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре от +2 до +6 °С не более 2-х часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
3,1	12,4	3,8	141/590

подпись разработчика

инженер-технолог Ильина О.В.
расшифровка подписи

сл. вр - иллекст

И.В. Ильина (иск. № 32-274/2949 от 10.05.2024)