

КУП «МОГИЛЕВСКИЙ УЧОВЩЕПИТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.В. Богданов

«06» мая 2024г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
Салат «Светофор»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Кукуруза консервированная	33,5	20
Редис красный обрезной не очищенный от кожицы (с укороченной ботвой до 3 см)	27	25
Огурцы свежие парниковые	25,6	25
Сыр	10,3	10
Соль	0,5	0,5
Масло растительное или	10	10
Сметана	20	20
Выход готовой продукции с маслом со сметаной	-	90 100

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Редис предварительно промывают, тщательно перебирают, удаляют остатки ботвы, корни, повторно промывают в проточной воде небольшими партиями, затем ошпаривают кипятком и нарезают тонкими кружочками или соломкой. Огурцы промывают проточной водой, затем ошпаривают, у огурцов удаляют плодоножку и верхушку, нарезают ломтиками или соломкой. Кукурузу консервированную вскрывают, освобождают от рассола, промывают, затем бланшируют. Сыр очищают от корок, нарезают соломкой. Подготовленные продукты перемешивают, при отпуске поливают маслом растительным или сметаной.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

*внешний вид:* - редис, огурцы, сыр равномерно нарезаны, политы маслом или сметаной.

*цвет:* - характерный для используемых овощей.

*вкус и запах:* - характерные для редиса, сыра и огурцов с привкусом и ароматом масла или сметаны

*консистенция:* хрустящая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

при температуре от +2 до +6° С в незаправленном виде - 1 часа.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г. блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
с маслом растительным 3,4	14,5	3,54	159,06
со сметаной 3,58	6,06	3,77	85,25

Заместитель директора по производству



С.Л. Карпечина

Гигиеническая оценка технологической карты проведена УЗ «Могилевским зональным центром гигиены и эпидемиологии» 06.05.2024г. № 06-3/4442