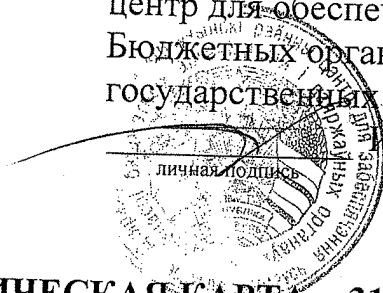


Щучинский районный центр для обеспечения деятельности Бюджетных организаций и государственных органов

Утверждаю:  
Управляющий государственного  
учреждения «Щучинский районный  
центр для обеспечения деятельности  
Бюджетных организаций и  
государственных органов»



И.В. Гвоздовский  
расшифровка подписи

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 317**  
НА КУЛИНАРНУЮ ПРОДУКЦИЮ

**Салат «Светофорчик»**

По СТБ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

Номер ТПНА на данную кулинарную  
продукцию

Акт контрольной проработки от 14.12.2022 г.

**1. Рецептура**

дата введения 14.12.22 г.

Наименование сырья	Выход сырья на 1 кг или на 10 порций готовой продукции, г (с маслом растительном)		Выход сырья на 1 кг или на 10 порций готовой продукции, г (с майонезом)	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	637,5	510	512,5	410
Огурцы свежие парниковые/грунтовые или маринованные	122/126 *	120	122/126 *	120
Морковь свежая до 01.01 с 01.01	63 67	50	63 67	50
Яйцо	-	130	-	130
Кукуруза консервированная	167	100	167	100
Соль	7**	7**	7**	7**
Масло растительное или майонез	100 -	100 -	200	200
Выход готовой продукции	-	1000	-	1000

\*смотреть на этикетке

\*\*уменьшение соли на 30%

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

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, затем ошпаривают, нарезают соломкой. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4

части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Свежие огурцы предварительно промывают в проточной воде, перебирают, удаляют плодоножку, ошпаривают и нарезают соломкой.

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), варят в течение 10 минут после закипания воды, по окончании варки погружают в холодную воду, охлаждают, очищают и натирают на крупной терке.

Консервированную кукурузу промывают и ошпаривают.

Подготовленные компоненты соединяют и перемешивают, заправляют майонезом или маслом растительным. Украшают овощами, входящими в состав салата и зеленью.

### 3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи блюда +14°... +16°С.

### 4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**Внешний вид:** овощи равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешаны, уложены горкой

**Цвет:** типичный для использованных овощей, пестрый;

**Вкус, запах:** характерный для использованных овощей, консервированный огурец придает остроту;

**Консистенция:** салата – сочная, овощей – плотная, хрустящая, допускается незначительное отделение жидкости.

### 5. Срок годности и условия хранения.

В незаправленном виде при температуре 4±2°С в течение 2 часов.

### 6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал/кДж
с майонезом	2,91	10,19	6,14	127,96/535,38
с маслом растительным	2,87	10,19	5,77	126,32/528,52

Инженер-технолог

Е.В.Комар