

Утверждено
 Директор ОАО «Общепит «Школьник»
 А А Деркач
 « 22 » 03 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА Б.З.13.У
 на кулинарную продукцию
САЛАТ СКАЗКА

1. Рецепт: 1.1

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокачанная	438	350
Кукуруза консервированная	-	200
Яйца	-	150
Огурцы консервированные или огурцы свежие	102	100
Майонез	200	200
Выход готовой продукции:	1000	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2-4 части и бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью, слегка перетирают.

Огурцы свежие перебирают, промывают в проточной воде, бланшируют, удаляют плодоножки, нарезают соломкой, огурцы консервированные промывают и ошпаривают, нарезают соломкой.

Консервированную кукурузу промывают и ошпаривают.

Яйца промывают сначала в 1% , а затем в 0,5 % теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или питьевой воды, ополаскивают в проточной воде. Обработанные Яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки яйца сразу погружают в холодную воду, охлаждают, очищают и нарезают соломкой.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают. Перед отпуском заправляют майонезом

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Салат уложен горкой в салатнике или на тарелке.

Оптимальная температура подачи +14 +16 °С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешаны, заправлены майонезом и уложены горкой.

Цвет – типичный для смеси используемых компонентов;

консистенция салата– сочная, огурцов и капусты– плотная, упругая;

вкус, запах - слегка острый и кисловатый, с привкусом и ароматом огурцов и майонеза;

5. Срок реализации:

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

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100г блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,15	11,85	5,08	139,70

подпись разработчика

подпись расшифровка подписи

826