



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГУО «Средняя школа №2 г. Городка
им. А.П.Соболевского»

Н.Х. Ефремова

Технологическая карта на кулинарную продукцию
« Салат Слоёный» фирменное изделие СТБ 1210-2010

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, гр	
	Брутто	Нетто
1. Помидоры свежие	588	500
2. Яйцо	---	250
3. Капуста белокачанная	25	20
4. Сыр	65	60
5. Сахар	----	30
6. Соль	----	2
7. Сметана или майонез	154	150
Выход готовой продукции		1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции: Подготовка сырья производится согласно «Сборника рецептов для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования» 2020г.

Капусту белокачанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2-4 части и бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты. Затем шинкуют мелкой соломкой. Капусту перетирают с солью и сахаром. Капусту нарезанную соломкой, помидоры и вареные яйца нарезанные кружочками кладут слоями в салатник. Сыр натирают на крупной тёрке, смешивают со сметаной или майонезом и заливают этой смесью помидоры и яйца. Температура подачи не выше 14С.

3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям:

Внешний вид: компоненты нарезаны в соответствии с технологией. На поверхности сметано-сырная смесь или майонезно-сырная смесь.

Цвет: типичный для составляющих компонентов.

Вкус: типичный для соответствующих видов овощей, умеренно солёный с привкусом майонеза или сметаны, сыра

Запах: характерный для каждого вида овощей с ароматом майонеза или сметаны

Консистенция: Салат сочный.

4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2+6С 1 час.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100гр.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.цен., ккал.
5.7	8.8	2.6	114.6/к Држ 480

Инженер технолог:

Н.М. Пузырева

Согласование технологических карт фирменных блюд на гигиеническую оценку провёл:

Врач гиг.сан.-эпидем. отдела ГУ «Городокский рай ЦГЭ»:

Е.В. Лаздин