

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»



В. Г. Гвоздовский
расшифровка подписи

Технологическая карта
Салат «Солнечный»
наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010
номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

Акт контрольной проработки от 12.12.2022 г. находится в ГУО «Средняя школа №1 г. Щучина»

Дата введения 13.12.2022

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г,	
	мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	16,3	13,0
с 01.01	17,3	
Сыр (в полимерной упаковке)	11,0	11,0
Яйца	-	5,64
Лук репчатый	8,3	7,0
Яблоки	15,7	11,0
Масло растительное	4,0	4,0
Выход готовой продукции:	50,0	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды с температурой до +30°C, ополаскивают в проточной воде, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40- 50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают и очищают. Затем натирают на крупной терке.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и бланшируют, натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, бланшируют и шинкуют.

Сыр освобождают от упаковки, нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, а затем натирают на крупной терке.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, затем бланшируют, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и натирают на крупной терке.

Все продукты перемешивают, при отпуске заправляют растительным маслом.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи блюда $+14^{\circ} \dots +16^{\circ}\text{C}$.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид - салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая;
цвет - светло-желтый, кремовый, с оранжевыми вкраплениями моркови, яйца и сыра;

вкус - слегка солоноватый с привкусом лука и сыра;

запах - сыра с ароматом лука;

консистенция - салата - сочная, моркови - плотная.

5. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}\text{C}$ не более 2 часов.

6. Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
			ккал	кДж
3,81	7,54	2,69	96,28	404,38

инженер-технолог



Е.В. Комар