

ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ГОМЕЛЬСКОГО РАЙОНА»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель управляющего
Ю.А. Короткевич
« 23 » *Анварь* 2023 года



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

САЛАТ «СУДАРУШКА»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010 _____

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Сыр полутвердый	20	20
Морковь до 01.01 с 01.01	37,5 40	30
Кукуруза сахарная консервированная <i>или</i> горошек зеленый консервированный	50,1 46,2	30 30
Майонез <i>или</i> масло растительное	20 10	20 10
Выход готовой продукции:		
с майонезом		100
с маслом растительным		90

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Консервированную сахарную кукурузу и горошек зеленый консервированный промывают и ошпаривают кипятком.

Сыр натирают на крупной терке, добавляют морковь нарезанную соломкой, добавляют консервированную кукурузу или горошек зеленый

консервированный. Заправляют майонезом или маслом растительным непосредственно перед отпуском.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи +14⁰С ... 16⁰С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – продукты равномерно нарезаны, сыр натерт на крупной терке, продукты перемешаны;

цвет – типичный для смеси кукурузы и моркови с сыром или смеси горошка и моркови с сыром;

вкус, запах – типичный для используемых продуктов с ароматом сыра, моркови, кукурузы или горошка, майонеза или масла растительного;

консистенция – салата - сочная, моркови - плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2⁰С...+6⁰С в течение 2 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал / кДж
с майонезом	3,2	14,5	12,7	193,5 / 810,10
с маслом растительным	3,4	11,2	13,0	166,2 / 695,85

Инженер-технолог



Д.М.Малашенко