



УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель директора

М.В. Крицкая
М.В. Крицкая
«25» октября 2021 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Салат 'Сытный'

по СТБ 1210-2010
1 Рецепт

Дата введения: «25» 10 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Морковь сырая очищенная п/ф	41*	41
или Морковь до 01.01	51,3*	41
или Морковь с 01.01	54,7*	41
Сыр	20,2*	20
Яйца	-	20
Майонез	20	20
Выход готового изделия:		100

* согласно акту контрольной проработки

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

При поступлении яиц куриных пищевых мытых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется.

Яйца 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, нарезают соломкой.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат моркови свежей очищенной промывают в проточной воде), бланшируют, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Сыр освобождают от упаковки, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Все ингредиенты соединяют, перемешивают. При отпуске заправляют майонезом. Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - продукты равномерно нарезаны (натерты), перемешаны и заправлены майонезом;

цвет - кремово-оранжевый;

вкус, запах - характерный для входящих в состав продуктов.

консистенция - густая, мягкая

4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре от +2 до +6 °C - 2 часа.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
7,4	18	3,9	207/858

И.Н. Бурая
подпись разработчика

Бурая И.Н.
расшифровка подписи