

ГУ «Центр для обеспечения деятельности бюджетных и иных организаций
Кореличского района»

УТВЕРЖДАЮ:

Управляющий ГУ «Центр для обеспечения
деятельности бюджетных и иных
организаций Кореличского района»


И.С.Ахремко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
САЛАТ «ХРУСТИК»

1.Рецептура

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 01.09. 2024г

| Наименование сырья | Расход сырья на 100 г готовой продукции, г | |
|---|--|--------------|
| | Брутто | Нетто |
| Помидоры свежие парниковые или | 32,7 | 32,0 |
| помидоры свежие грунтовые | 37,6 | 32,0 |
| Сыр | 15 | 15 |
| Кукуруза сахарная консервированная | * | 25 |
| Хлеб пшеничный | 18,75 | 15,75 |
| Масса гренок из хлеба пшеничного | | 10 |
| Майонез или сметана | 20 | 20 |
| Выход | - | 100,0 |

* Норма закладки кукурузы консервированной «брутто» определяется путем контрольной проработки.

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Хлеб пшеничный (батон) очищают от корок, нарезают кубиками 10*10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в духовом шкафу или пароконвектомате 7-10 минут при температуре 160-180°C.

Помидоры перебирают, тщательно промывают проточной водой, ошпаривают, удаляют плодоножку, нарезают соломкой или тонкими ломтиками.

Сыр нарезают большими кусками, прямоугольной или треугольной формой, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Кукурузу сахарную консервированную промывают и ошпаривают кипятком.

Подготовленные продукты соединяют и перемешивают. Перед отпуском заправляют майонезом или сметаной, сверху посыпают сухариками.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку, сверху посыпают хрустящими сухариками. Оптимальная температура подачи +14 °С.

4. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешаны и заправлены майонезом или сметаной, аккуратно уложен горкой. Сухарики- на поверхности салата;

Цвет - типичный для смеси компонентов, пестрый. Сухариков золотисто-коричневый;

Вкус и запах - характерный для входящих в состав салата компонентов, с ароматом майонеза или сметаны;

Консистенция - салата – сочная, сухариков -хрустящая;

5.Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 2 часов.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда

| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|-------------|----------|---------|-------------|--------------------------------------|
| с майонезом | 6,6 | 11,5 | 15,8 | 192 |
| со сметаной | 6,9 | 9,0 | 14,8 | 169 |

Инженер ГУ «Центр для обеспечения деятельности
бюджетных и иных организаций Кореличского района»



Е.В.Дрозд

Акт контрольной проработки находится в кабинете №15 ГУ «Центр для обеспечения деятельности бюджетных и иных организаций Кореличского района», по адресу г.п. Кореличи Пл. 17 Сентября,9

Гигиеническая оценка проведена государственным учреждением «Кореличский зональный центр гигиены и эпидемиологии (письмо от 15.08.2024 № 03-04-12/2274)