



Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО  
Начальник отдела  
по образованию  
Брестского районного  
исполнительного комитета  
  
В.В. Черепенько  
«14» 2022

УТВЕРЖДАЮ  
Управляющий ГУ «Центр по  
обеспечению деятельности  
бюджетных организаций  
Брестского района»  
  
В.М. Кушнерук  
«14» 2022

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
**Салат «Царь Горох»**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «13» 02 2023 г.

**1. Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Колбаса вареная	153,06	150,0
Яйцо	-	100,0
Морковь до 01.01. с 01.01.	76,0 81,0	60,8 60,8 <sup>1</sup>
Картофель с 01.09. по 31.10. с 01.11. по 31.12. с 01.01. по 29.02. с 01.03.	275,0 295,0 318,0 343,0	206,0 <sup>1</sup> 206,0 <sup>1</sup> 206,0 <sup>1</sup> 206,0 <sup>1</sup>
Огурцы свежие	210,5	200,0
Горошек зеленый консервированный	77,0	50,0
Лук репчатый	60,0	50,0
Соль	10,0	10,0
Сметана	204,7	200,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>1000</b>	

<sup>1</sup> Масса вареных очищенных овощей

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Картофель, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы и промывают проточной холодной водой, ошпаривают.

Огурцы свежие промывают в проточной воде, перебирают, удаляют плодоножки, повторно промывают, ошпаривают.

Горошек зеленый консервированный промывают и ошпаривают кипятком.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой. Погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды 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.

Колбасу, картофель, морковь, свежие огурцы, нарезанные тонкими ломтиками, нашинкованный лук, яйцо, зеленый горошек соединяют. При отпуске заправляют сметаной.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешаны, заправлены сметаной, уложены горкой;

*цвет* – характерный для компонентов, входящих в состав;

*вкус, запах* – характерный для компонентов, входящих в состав; с привкусом и ароматом репчатого лука, огурцов, сметаны;

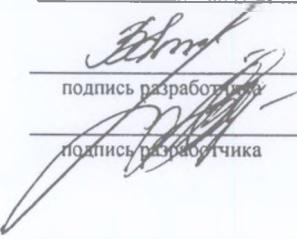
консистенция – салата – сочная, овощи – плотные, мягкие, огурцов, репчатого лука – плотная, хрустящая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

В незаправленном виде салат хранят при температуре +2 до +6°C не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,1	7,6	5,3	108,9

  
подпись разработчика

подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитраница

расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В.Яцковец

расшифровка подписи