

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий комбинатом школьного питания

должность руководителя

27.01.2020

дата личная подпись

Скрипкина Татьяна Николаевна

расшифровка подписи

Санитарно - гигиеническая оценка №74 от 10.02.2020г.

Дата ввода 27.01.2020г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

на кулинарную продукцию

Салат "Цыпленок"

наименование кулинарной продукции

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г/мл (для мучных кулинарных изделий - на 100 шт. или 10 кг)	
	Брутто	Нетто
Сыр	30,6	30*
Яйцо	-	30
Кукуруза консервированная	54,5	30*
Масло растительное	11	11
Или майонез без уксуса	11	11
Выход готовой продукции:	100	

*-масса брутто определяется путем контрольных проб;

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают в 1%, а затем в 0,5% тёплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде, закладывают в кипящую воду с солью (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц), варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают, очищают и измельчают.

Кукурузу промывают и ошпаривают кипятком.

Сыр освобождают от оболочки натирают на крупной терке.

Подготовленные продукты соединяют, перед отпуском поливают майонезом или маслом растительным.

4. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид: салат уложен горкой, полит майонезом или маслом растительным.

цвет: характерный входящим в салат продуктам;

вкус, запах: ароматный, свойственный продуктам, входящим в салат с привкусом и ароматом майонеза или масла растительного;

консистенция: мягкая, сочная.

5. Срок годности и условия хранения:

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

6. Сведения о пищевой ценности на 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
с майонезом			
11,5	17,2	4	219,8/920,3
с маслом растительным			
11,4	23,3	3,4	271,4/1136,3

подпись

Е.Г. Исакова

расшифровка подписи