

ГУ «Межотраслевой центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций  
Солигорского района»

(наименование организации разработчика)



Утверждаю:  
Заместитель управляющего центром  
С.И.Казанович

16.08.2023г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6  
на кулинарную продукцию**

**Салат Шахтерский**

(наименование кулинарной продукции)

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

Дата введения: 22.05.2023

**1.Рецептура (фирменное)**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	брутто	нетто
Свинина (лопаточная или тазобедренная части) замороженная*	67,2	64,5
или говядина (тазобедренная часть) замороженная*	65,0	62,4
Соль	0,7	0,7
<b>Масса отварного мяса</b>	-	<b>38,7</b>
Огурцы консервированные	50,0	25,0
Зеленый горошек консервированный	30,8	20,0
Лук репчатый	8,4	7,0
Масло растительное	10,0	10,0
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>100</b>

\*потери при разморозке установлены актом контрольной проработки

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:** Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30С), а затем холодной (12-15С) проточной водой. Подготовленное мясо кусками не более 2 кг закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса – 1- 1,5 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Солят за 15- 20 мин до готовности.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Зелень обрезают, перебирают, промывают.

Консервированный зеленый горошек или кукурузу промывают и ошпаривают.

Огурцы консервированные промывают.

Вареные мясо, консервированные огурцы нарезают соломкой или кубиком, лук - полукольцами, добавляют зеленый горошек, заправляют маслом растительным.

**3.Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:** Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи блюда +14 С.

**4.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**Внешний вид--** компоненты равномерно нарезаны, перемешены, заправлены маслом растительным, аккуратно уложены горкой;

**Цвет--** типичный для смеси используемых продуктов;

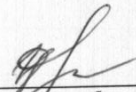
**Вкус, запах--** характерные для смеси используемых продуктов, с привкусом и ароматом лука, огурцов консервированных;

**Консистенция--** салата-- сочная, отварного мяса—мягкая, плотная, огурцов, лука—плотная, хрустящая.

**5.Срок годности и условия хранения:** в незаправленном виде при температуре +2 +6 С не более 2 часов.

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

	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
со свиной	8,8	18,3	1,9	262,8/1101,1
с говяжьей	11,2	11,7	1,9	159,8/669,6

  
подпись разработчика

Павловская И.В.

расшифровка подписи