

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ВИТМИЛ"



УТВЕРЖДЕНО
Директор ОАО «ВИТМИЛ»

Г.С. Михалко

« 8 » июля 2024 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30
на кулинарную продукцию

Салат «Школьный вальс»

(наименование изделия)

фирменное блюдо

СТБ 1210-2010 г.

(номер нормативных документов на изделие)

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г.	
	брутто	нетто
Кукуруза консервированная	41,8	25,0
Ветчина	20,4	20,0
или колбаса вареная	20,6	20,0
Огурцы свежие	20,4	20,0
Яйца	-	15,0
Майонез	20,0	20,0
Соль	0,5	0,5
Выход готовой продукции:		100,0

2. Описание технологии приготовления изделия:

Кукурузу консервированную освобождают от рассола, промывают и ошпаривают кипятком. Огурцы перебирают, промывают проточной водой, удаляют плодоножки, бланшируют. Яйца промывают сначала в 1%-м, а затем в 0,5% теплом растворе питьевой соды, ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц), варят в течение 10 минут после закипания воды, затем сразу погружают в холодную воду, охлаждают, очищают, рубят. Колбасу или ветчину освобождают от оболочки, нарезают соломкой. Огурцы свежие нарезают соломкой. Подготовленные продукты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют майонезом.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход продукта.

3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.

Внешний вид: компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой;

Цвет: характерный для продуктов, входящих в состав салата;

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в состав салата;

Консистенция: салата – сочная, компонентов – плотная.

4. Срок годности и условия хранения.

В не заправленном виде при температуре +2+6⁰С – в течении 2 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности, в 100 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
4,3	16,0	6,1	145,0/607,0

Подпись разработчика:  (Дубнева Ю.Д.)

