

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.В. Лукашевич

« 20 » Октября 2022 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Салат из белокочанной капусты с зелёным горошком

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 20.10.2022

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	72,5*	58
Горошек консервированный	33,3*	20
Яйца	-	15
Масло растительное	8	8
Соль	0,5	0,5
Выход готового изделия:		100

* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на части, удаляют кочерыжку, бланшируют, шинкуют и слегка перетирают с солью.

Индивидуальную упаковку горошка консервированного промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают. Горошек консервированный освобождают от маринада, промывают проточной водой, бланшируют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде. При поступлении яиц куриных пищевых мытых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется. Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды, после закипания воды, по окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают, очищают, измельчают.

Подготовленные продукты соединяют, перемешивают. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным.

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

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, поверхность - блестящая от масла растительного;

цвет - свойственный продуктам, входящим в состав салата;

вкус, запах - характерный для используемых ингредиентов;

консистенция - плотная, сочная.

4. Срок годности и условия хранения: в незаправленном виде при температуре от +2 до +6° С не более 2 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
3,5	8,6	3,9	108/452

подпись разработчика

инженер-технолог Л.А. Ромашкевич

расшифровка подписи