

**ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Петриковского района»**
наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Петриковского района»
С.П.Шабалтас
« 9 » июля 2024г.

Технологическая карта № 12



**Салат из капусты с помидорами и огурцами
(наименование кулинарного изделия)**

По СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010
номер ТПНА на данное изделие

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции , г, мг					
	Брутто г	Нетто г.	Брутто г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие парниковые/грунтовые	5,1	5	4,59	4,5	3,06	3
Огурцы свежие парниковые/грунтовые	10,2	10	9,18	9	6,12	6
Капуста белокочанная свежая	87,5	70	78,75	63	52,5	42
Масло растительное	5	5	4,5	4,5	3	3
Яблоки	10,9	10	9,81	9	6,54	6
Соль	0,3	0,3	0,27	0,27	0,18	0,18
Выход готовой продукции	100		90		60	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2- 4 части и бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты. Подготовленную капусту шинкуют, добавляют соль и перетирают до появления сока.

Огурцы перебирают, промывают в проточной воде, затем ошпаривают, удаляют плодоножку, ломтиками. Помидоры перебирают, промывают в проточной воде, ошпаривают, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками. Яблоки моют в проточной

воде, перебирают, повторно промывают, ошпаривают и очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают ломтиками.

Помидоры и огурцы укладывают вперемешку, добавляют перетертую капусту и яблоки, перед отпуском поливают растительным маслом.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Подают в салатнике или на тарелке. Оптимальная температура подачи +14С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид- овощи равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, на поверхности масло растительное. Допускается незначительное отделение жидкости.

цвет- типичный для используемых овощей.

вкус- характерный для используемых овощей с привкусом масла растительного.

запах- характерный для овощей с ароматом масла.

консистенция- салата- сочная, помидоры, огурцы- плотные.

5. Срок реализации.

В незаправленном виде при температуре +2-+6 – 2 часа.

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

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
с маслом растительным	0,9	11,2	2,8	116

Начальник отдела
по организации питания



Е.В.Куцюруба

Инженер-технолог



А.В. Прикота

Инженер-технолог



Н.Э. Гралько