

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.В.Лукашевич

2022 г

«12» 12

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Салат из квашеной капусты новый

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «12» 12 2022 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста квашеная	107,9*	95,0
Сахар	5,0	5,0
Масло растительное	5,0	5,0
Выход готовой продукции	-	100,0

* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту квашеную извлекают из упаковки, отжимают от рассола, при необходимости измельчают. Если капуста очень кислая, её промывают холодной кипячёной водой и отжимают. В подготовленную квашеную капусту добавляют сахар, перемешивают. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным.

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

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид: капуста квашеная равномерно нарезана, заправлена маслом растительным. Допускается незначительное отделение жидкости;

цвет: светло-жёлтый;

вкус, запах: характерный для капусты квашеной;

консистенция: плотная, сочная.

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

5. Энергетическая и пищевая ценность 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
1,8	4,4	7,1	78/326

подпись разработчика

инженер-технолог Ромашкевич Л.А.

расшифровка подписи