



Василенко
2019 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Салат из квашеной капусты со свеклой

по СТБ 1210 – 2010

Дата введения 02.12.2019

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 100 порций готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста квашеная	75,0*	66,0	7500,0	6600,0
Свекла свежая очищенная (п/ф)	31,57	30,0**	3157,0	3000,0*
или свекла до 01.01	38,46	30,0*	3846,0	3000,0*
с 01.01	38,96		3896,0	
или свекла очищенная вареная (п/ф)	30,0	30,0	3000,0	3000,0
Масло растительное	5,0	5,0	500,0	500,0
Выход готовой продукции	-	100,0	-	10000,0

* - согласно акта контрольной проработки

** - масса вареных овощей

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают. Полуфабрикат свеклы свежей очищенной промывают в проточной воде, отваривают, охлаждают. Нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Капусту квашеную, по необходимости, измельчают, добавляют нарезанную соломкой (или натертую на крупной терке) свеклу, перемешивают. Перед отпуском салат заправляют растительным маслом.

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

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены маслом растительным, поверхность блестящая;

Цвет: характерный для используемых овощей;

Вкус: умеренно кисловато-сладковатый, характерный для смеси используемых овощей с привкусом масла растительного;

Запах: характерный для используемых продуктов с ароматом масла растительного;

Консистенция: овощей – плотная; салата – сочная.

4. Сроки годности и условия хранения:

Срок хранения в не заправленном виде при температуре от +2 до +6 °С не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Энергетическая и пищевая ценность 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
1,6	5,0	4,6	72,7/304,4

Инженер-технолог

О.В. Ильина