

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



Технологическая карта
на кулинарную продукцию
Салат из моркови

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 4.11.2020

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	На 1 порцию	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	118,8	95,0
или морковь с 01.01	126,7	95,0
или морковь свежая очищенная (п/ф)	95,0	95,0
Чеснок	1,3*	1,0
Соль йодированная	1,0	1,0
Сахар	3,0	3,0
Лимонная кислота	0,15	0,15
Масло растительное	5	5
Выход готового изделия		100

* согласно акту контрольной проработки

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (п/ф моркови свежей очищенной промывают в проточной воде), бланшируют.

Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки и промывают проточной водой, бланшируют, измельчают.

Подготовленную морковь нарезают тонкой соломкой (или натирают на крупной терке), добавляют мелко нарубленный чеснок, сахар, соль, кислоту лимонную, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

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

3.Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид - морковь нарезана тонкой соломкой или стружкой, чеснок - мелко порублен. Поверхность блестящая от растительного масла.

цвет - оранжевый.

вкус и запах – кисло-сладкий с привкусом и ароматом чеснока.

консистенция - плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре от +2 до +6°С в течение 2 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
1	5	10	90/370

