

ГУ «Мозырский районный центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций в сфере образования»



УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Мозырский районный центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций в сфере образования»

В.Н.Демкович

«28» октября 2022 года

Технологическая карта

(контрольная проработка)

«Салат из морской капусты с горошком консервированным»

По СТБ 1210-2010

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста морская консервированная	25,25	25	50,5	50
Горошек зеленый консервированный	24,62	16	49,2	32
Лук репчатый	5,95	5	11,8	10
Масло подсолнечное	4,5	4,5	9	9
Выход	50		100	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морскую капусту перебирают, крупные части измельчают.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной холодной воде, затем опускают в кипяток на 3 – 5 минут. Лук репчатый нарезают полукольцами. Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком. Подготовленные овощи перемешивают. Перед подачей заправляют растительным маслом.

Оптимальная температура подачи блюда +14...+16 °С.

На диету Репчатый лук ошпаривают.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - морская капуста, сохранившая форму, овощи нарезаны по технологии, равномерно перемешаны, заправлены маслом растительным;

цвет - типичный для морской капусты, зеленого горошка, поверхность овощей блестящая от масла растительного;

вкус - характерный для морской капусты, зеленого горошка, умеренно сладковатый;

запах - характерный для овощей, морской капусты и масла растительного;

консистенция - сочная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при $t +2 - +6^{\circ}\text{C}$ в течение 2 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100г блюда:

Белки, г			Жиры, г			Углеводы, г	Энергетическая ценность
всего	жив.	раст.	всего	жив.	раст.		ккал
1,64	0,00	1,64	9,58	0,00	9,58	6,78	119,81

Инженер-технолог

С.В.Тарасюк

Инженер-технолог

Т.Н.Ковальчук