

КУП «МОГИЛЕВСКИЙ УЧОБЩЕПИТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.В. Богданов

«06» мая 2024г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Салат из редиса и огурцов

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура

| Наименование продуктов | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | |
|--|---|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Редис красный обрезной не очищенный от кожицы (с укороченной ботвой до 3 см) | 54,8 | 51,0 |
| Огурцы свежие парниковые | 30,6 | 30,0 |
| Сметана или | 20 | 20 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Соль | 0,5 | 0,5 |
| Зелень сушеная (петрушка, укроп)* | 0,05 | 0,05 |
| Выход готовой продукции со сметаной | - | 100 |
| Выход готовой продукции с маслом растительным | - | 90 |

салат можно готовить с добавлением или без добавления сушеной зелени

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Редис предварительно промывают, тщательно перебирают, удаляют остатки ботвы, корни, повторно промывают в проточной воде небольшими партиями, затем ошпаривают кипятком и нарезают тонкими кружочками или соломкой. Огурцы промывают проточной водой, затем ошпаривают, у огурцов удаляют плодоножку и верхушку, нарезают ломтиками или соломкой. Овощи перемешивают, (добавляют зелень*), затем при отпуске поливают сметаной или маслом растительным.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид: - редис и огурцы равномерно нарезаны, политы сметаной или маслом.

цвет: - характерный для используемых овощей, на поверхности – белый.

вкус и запах: - характерные для редиса, огурцов с привкусом и ароматом сметаны или масла.

консистенция: хрустящая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения:

при температуре от +2 до +6° С в незаправленном виде -1 час.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г. блюда:

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|----------------------------|---------|-------------|-------------------------------|
| со сметаной 1,12 | 3,02 | 2,49 | 42,3 |
| с маслом растительным 0,67 | 11,03 | 2,13 | 110,56 |

Заместитель директора по производству

С.Л. Карпечина

С.Л. Карпечина

Гигиеническая оценка технологической карты проведена УЗ «Могилевским зональным центром гигиены и эпидемиологии» 06.05.2024г. № 06-3/4442