



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.В.Лукашевич

« 11 »

2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Салат из свежих огурцов

по СТБ 1210-2010

Дата введения: « 11 » 01 2023 г.

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие	82,7*	81
Соль	0,5	0,5
Сметана	20	20
или Масло растительное	10	10
Выход: со сметаной		100
с маслом растительным		90

* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Огурцы предварительно перебирают, промывают в проточной воде, удаляют плодоножки и верхушки, промывают, бланшируют, нарезают кубиками или ломтиками, или кружочками. Непосредственно перед отпуском добавляют соль, заправляют сметаной или маслом растительным и перемешивают.

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

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – огурцы равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, салат заправлен сметаной или маслом растительным. Допускается незначительное отделение жидкости;

цвет – типичный для огурцов свежих, при отпуске со сметаной – на поверхности белый;

вкус, запах – характерный для огурцов свежих с привкусом и ароматом сметаны или масла растительного;

консистенция – сочная; огурцов – хрустящая.

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

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
со сметаной	1,4	3,0	2,4	41/ 172
с маслом растительным	0,9	11,1	1,8	110/ 460

Подпись разработчика

Ромашкевич Л.А.
расшифровка подписи