

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



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор  
С.Н.Василенко  
2019 г

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

на кулинарную продукцию  
Салат из свежих помидоров

по СТБ 1210 – 2010

Дата введения :20.05.2019 г

**1. Рецепттура:**

| Наименование сырья             | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г |              | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, г |                |
|--------------------------------|---|--------------|---|----------------|
|                                | Брутто  | Нетто        | Брутто  | Нетто          |
| Помидоры свежие                | 92,9  | 91,0         | 9290,0  | 9100,0         |
| Масло растительное             | 10,0  | 10,0         | 1000,0  | 1000,0         |
| Соль                           | 0,5   | 0,5          | 50,0  | 50,0           |
| <b>Выход готовой продукции</b> | -   | <b>100,0</b> | -   | <b>10000,0</b> |

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Помидоры перебирают, удаляют плодоножку, промывают в проточной воде, затем ошпаривают, нарезают ломтиками, добавляют соль и перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед отпуском.

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:* помидоры равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, поверхность салата – блестящая от масла растительного. Допускается незначительное отделение жидкости;

*цвет:* типичный для свежих помидоров;

*вкус, запах:* характерный для помидоров, с ароматом и привкусом масла растительного;

*консистенция:* салата – сочная; помидоров – плотная, упругая;

**4.Срок годности и условия хранения**

Срок хранения в незаправленном виде при температуре от +2 до +6 °С не более 2 часов.

**5.Энергетическая и пищевая ценность 100 г блюда**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|----------|---------|-------------|-----------------------------------|
| 1,0      | 10,17   | 3,46        | 110,83/464,0                      |

Инженер-технолог

О.В. Ильина