

ТОРГОВО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ КОММУНАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ГОРОДА МИНСКА»



УТВЕРЖДАЮ:
Первый заместитель директора
М.В.Крицкая

августа 2019 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ

по СТБ 1210-2010

Дата введения 29.08.19

1. Рецепт:

| Наименование сырья | Расход сырья, г | | | |
|-----------------------------------|-----------------|------------|---------------|--------------|
| | На 1 порцию | | На 100 порций | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Свекла до 01.01 | 122,4 | 96* | 12240 | 9600 |
| с 01.01 | 130,6 | | 13060 | |
| или свекла свежая очищенная (п/ф) | 101,01 | 96* | 10101 | 9600 |
| или свекла очищенная вареная п/ф) | 96 | 96 | 9600 | 9600 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Выход готовой продукции | - | 100 | - | 10000 |

* Масса вареной очищенной свеклы.

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают. Свеклу свежую очищенную п/ф или свеклу свежую очищенную вареную п/ф освобождают от упаковки, промывают в проточной воде, отваривают, охлаждают. Нарезают ломтиками или шинкуют соломкой, заправляют маслом растительным.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – свекла равномерно нарезана, уложена горкой, поверхность – блестящая при отпуске с маслом растительным. Допускается незначительное отделение жидкости;

Цвет – типичный для свеклы при заправке растительным маслом;

Вкус, запах – характерные для свеклы с привкусом и ароматом масла растительного;

Консистенция салата – сочная, свеклы – мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

Срок хранения в незаправленном виде при температуре от +2 до +6°C не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Энергетическая и пищевая ценность 100 г продукта:

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|----------|---------|-------------|-----------------------------------|
| 1,4 | 5,0 | 8,1 | 83,0/347,5 |

Инженер-технолог

С.В.Полянская