

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.С.Крупская

«19» апреля 2024 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Салат слоёный с перепелиным яйцом

по СТБ 1210-2010

Дата введения 22 апреля 2024 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	51*	50
Яйца перепелиные	-	2шт
Сыр	10,1*	10
Майонез	20	20
Выход готового изделия:		80/2шт

*Согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Помидоры предварительно перебирают, промывают в проточной воде, удаляют плодоножки, промывают, бланшируют, нарезают кубиками или соломкой.

Индивидуальную упаковку яиц перепелиных вареных промывают проточной водой, протирают и вскрывают. Яйца перепелиные вареные освобождают от маринада, разрезают пополам.

Сыр освобождают от упаковки, натирают на крупной тёрке.

Помидоры и сыр выкладывают слоями в салатник, сверху кладут нарезанные яйца перепелиные. Перед отпуском салат заправляют майонезом.

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 - помидоры и яйца нарезаны в соответствии с технологией приготовления, выложены слоями, сверху- половинки яиц перепелиных, салат заправлен майонезом;

цвет - свойственный продуктам, входящим в состав салата;

вкус, запах - характерный для используемых компонентов;

консистенция - помидоров - плотная, сочная; сыра- мягкая; яиц – плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре от +2 до +6 °С не более 2-х часов.


5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
5,0	15,2	2,8	172/720

подпись разработчика

инженер-технолог Ильина О.В.

расшифровка подписи

сл. Вр.-технист  Н.В. Мухомеова /исх. № 32-27 4/2949 от 10.05.2024)