



Утверждаю
 Управляющий
 государственным учреждением
 «Центр по обеспечению деятельности
 бюджетных организаций г. Бреста»
 Г. В. Чернова

17.11.2025

**Технологическая карта
 Салат «Мозаика»**

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые	25,0	24,5
Перец сладкий	13,4	10,0
Огурцы свежие парниковые	13,8	13,5
Яйцо перепелинное	-	2,5
Масло растительное	2,5	2,5
Соль	0,1	0,1
Выход готовой продукции:	50	

*Согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Помидоры и огурцы перебирают, тщательно промывают в проточной воде, ошпаривают, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками.

Перец сладкий промывают, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем ошпаривают и нарезают соломкой или ломтиками.

Перепелиные яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30° С) растворе кальцинированной или питьевой соды. Ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (1,5 литра воды и 20-25 г соли на 10 яиц), варят в течение 5 минут после закипания воды. По окончании варки погружают в холодную воду, охлаждают, очищают и нарезают на четыре части.

Подготовленные овощи солят, вместе с перепелиным яйцом укладывают на тарелку горкой непосредственно перед отпуском и заправляют маслом растительным.

Оптимальная температура подачи +14° - +16°С.

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

3.Характеристика изделий по органолептическим показателям

внешний вид - овощи равномерно нарезаны;

цвет - типичный для смеси используемых овощей;

вкус - характерный для используемых овощей со вкусом яйца;

запах - характерный для овощей и яйца;

консистенция - овощей - хрустящая, сочная.

4.Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2° - +6°С в течение 2 часа.

5. Сведения о пищевой ценности блюда:

Салат «Мозаика»	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал
на 100 гр	13,1	28,8	2,14	139

Начальник отдела по организации питания

А.Н.Свитич