


 Утверждаю
 Управляющий
 государственным учреждением
 «Центр по обеспечению деятельности
 бюджетных организаций г. Бреста»
 Г. В. Чернова
 17.11.2025

Технологическая карта Салат зеленый

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1. Рецепт тура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста пекинская	31,8	27,0
Огурцы свежие парниковые	21,4	21,0
Яйцо перепелинное	-	2,5
Масло растительное	3,5	3,5
Соль	0,1	0,1
Выход готовой продукции:	50	

*Согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Огурцы перебирают, тщательно промывают в проточной воде, ошпаривают, удаляют плодоножку и нарезают ломтиками или соломкой.

Капусту пекинскую зачищают, промывают в проточной воде (можно разобрать на листья и промыть), бланшируют и нарезают.

Перепелиные яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30° С) растворе кальцинированной или пищевой 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.

В подготовленные овощи добавляют соль и перемешивают укладывают на тарелку горкой, сверху кладут нарезанное яйцо 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 зеленый	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал
на 100 гр	10,8	27,6	4,15	128,1