

УТВЕРЖДАЮ
 Управляющий ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Малоритского района»
 И.В.Адамович
 «21» декабря 2022 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 на кулинарную продукцию
Салат «Дружба»

по СГБ 1210-2010

Дата введения: «21» декабря 2022 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	18,8	15
Огурцы консервированные		20
Горошек консервированный		10
Лук репчатый	2,8	2,5
Масло растительное	3,5	3,5
Соль	0,5	0,5
Выход готовой продукции:	50	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, нарезают на 2 - 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют.

Огурцы консервированные нарезают соломкой.

Горошек консервированный промывают и ошпаривают кипятком.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, нарезают полукольцами, ошпаривают.

Подготовленные продукты соединяют и перемешивают. При отпуске заправляют маслом растительным.

Оптимальная температура подачи +14°C.

3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид - овощи равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешаны и заправлены маслом растительным.

цвет – типичный для смеси компонентов;

вкус, запах – слегка острый и кисловатый; характерный для смеси используемых овощей,

консистенция – салата - сочная, капусты огурцов- плотная, упругая; горошка консервированного – мягкая, лука – хрустящая.

4. Срок годности и условия хранения: в не заправленном виде при температуре +2° - +6°C в течение 2 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
1,55	7,11	3,76	361,24/86,2

Инженер-технолог

Л.И. Сорочук