

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Малоритского района»

И.В.Адамович  
«21» декабря 2022 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
**Салат «Минутка»**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «21» декабря 2022 г

**1. Рецепт**

| Наименование сырья               | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл |           |
|----------------------------------|---|-----------|
|                                  | Брутто  | Нетто     |
| Колбаса вареная                  | 13  | 13        |
| Огурцы консервированные          |   | 10        |
| Горошек зеленый консервированный |   | 7,5       |
| Яйца                             |   | 10        |
| Майонез                          | 10  | 10        |
| <b>Выход готовой продукции:</b>  |   | <b>50</b> |

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Колбасу очищают от оболочки, нарезают соломкой.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают, очищают и измельчают.

Огурцы консервированные нарезают соломкой.

Консервированный зеленый горошек промывают и ошпаривают кипятком.

Подготовленные продукты соединяют и перемешивают. Перед отпуском заправляют майонезом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14° С.

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям**

**внешний вид** - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешаны и заправлены майонезом, аккуратно уложены горкой;

**цвет** - характерный для смеси компонентов;

**вкус, запах** - характерный для смеси овощей с ароматом лука репчатого и масла растительного;

**консистенция** – сочная, огурцов и колбасы плотная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

в не заправленном виде при температуре +2° - +6°C не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

**3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - овощи равномерно нарезаны соломкой, заправлены лимонной кислотой,

**цвет** – характерный для смеси используемых продуктов;

**вкус, запах** – слегка острый и кисловатый, с привкусом и ароматом майонеза ;

**консистенция** – салата - сочная, овощей - плотная, упругая; горошка консервированного

- мягкая.

**5. Сведения о пищевой ценности 100 г продукта:**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность,<br>кДж/ккал |
|----------|---------|-------------|--------------------------------------|
| 7,62     | 18,8    | 1,96        | 869,6/207,7                          |

Инженер-технолог



Л.И. Сорочук