



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 на кулинарную продукцию
Салат «Солнышко»

наименование кулинарного изделия

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
Капуста белокочанная	27,5	22
Морковь до 01.01 С 01.01	18,8 20	15
Кукуруза консервированная		10
Сахар	2	2
Лимонная кислота	0,09	0,09
Масло растительное	3,5	3,5
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.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке.

Кукурузу сладкую консервированную промывают и ошпаривают кипятком.

Нарезанные овощи соединяют с кукурузой консервированной, перемешивают, заправляют лимонной кислотой, сахаром, при отпуске заправляют маслом растительным. Оптимальная температура подачи +14°C.

3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид - овощи равномерно нарезаны соломкой, соединены с кукурузой сладкой консервированной, заправлены лимонной кислотой, сахаром, маслом растительным, допускается незначительное отделение жидкости;

цвет – характерный для смеси используемых овощей;

запах – характерный для свежих овощей;

вкус - умеренно кисловато-сладкий, характерный для смеси используемых овощей,

консистенция – салата - сочная, овощей свежих - плотная, упругая; кукурузы консервированной - мягкая.

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
1,62	7,13	10,53	467,93/111,76

Инженер-технолог

Л.И. Сорочук