

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



Н.В.Лукашевич
2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Фасоль в томатном соусе порционная

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «09» 02 2023 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Консервы «Фасоль белая в томатном соусе стерилизованная»	102	102
или Консервы «Фасоль красная в томатном соусе стерилизованная»	102	102
Выход готового блюда:	100	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Индивидуальную упаковку консервы «Фасоль белая (красная) в томатном соусе стерилизованная» промывают проточной водой, протирают, вскрывают, извлекают из упаковки, порционируют.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид, цвет – зёрна фасоли одного типа, однородные по величине, в соусе;

цвет – зёрен – однородный, свойственный данному типу фасоли, соуса – оранжево-красный, допускается красно-коричневый оттенок;

вкус, запах – свойственный данному виду консервов, без посторонних привкуса и запаха;

консистенция - зёрна целые, мягкие, но не разваренные.

4. Срок годности и условия хранения: при температуре от +2 °С до +6 °С не более 48 часов (согласно информации от производителя).

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
6,2	-	15,7	87,6/ 367


подпись разработчика

инженер-технолог Ромашкевич Л.А.
расшифровка подписи