

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста пекинская (салат китайский)	451	360
Огурцы свежие	450	360
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	50	50
Сметана 15%	190	190
Зелень свежая (петрушка, укроп)	43	30
Соль	10	10
Выход готовой продукции:		1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

2.1 Подготовка и обработка сырья производятся в соответствии с установленными санитарными правилами и рекомендациями действующего Сборника технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего, профессионально-технического образования.

2.2 Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают от загрязнений и повторно промывают в проточной воде. Капусту и огурцы нарезают соломкой, соединяют, добавляют кукурузу, соль, перемешивают. При отпуске заправляют сметаной. Температура подачи – не выше 14°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид — равномерно нарезанные огурцы и пекинская капуста, уложенные горкой в салатник, сверху заправленные сметаной, украшенные зеленью;

консистенция — капусты - сочная, огурцы - плотные;

цвет — типичный для свежих огурцов, пекинской капусты, вкрапления желто-оранжевых зерен кукурузы;

запах — без посторонних запахов, свойственный продуктам в составе;

вкус — характерный для салата из свежих овощей со сметанной заправкой.

4. Срок годности и условия хранения:

В не заправленном виде при температуре +2...+6 °С в течение 2 часа.

6. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
1,3	2,9	2,1	40/168

подпись

расшифровка подписи