

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И ЯБЛОК

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие парниковые	393	385
Яблоки свежие	500	350
Капуста пекинская (салат китайский)	94	75
Сметана 15%	150	150
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. Помидоры и яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками, смешивают. Капусту мелко шинкуют. Ингредиенты соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют сметаной непосредственно перед раздачей. Температура подачи – не выше 14°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид — равномерно нарезанные продукты, уложенные горкой в салатник, сверху заправленные сметаной, украшен зеленью;

консистенция — капусты – сочная, яблок и помидор – плотная;

цвет — типичный для продуктов, входящих в состав блюда;

запах — без посторонних запахов, свойственный продуктам;

вкус — свойственный продуктам в составе со сметанной заправкой.

4. Срок годности и условия хранения:

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

5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
1.7	2.4	7.5	58/245

подпись

расшифровка подписи