

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

## САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И МОРСКОЙ КАПУСТЫ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

### 1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 01.01	480	400
с 01.01	500	
<i>или</i> свекла свежая очищенная полуфабрикат	400	400
Морская капуста (маринованная без уксуса)	404	300
Перец сладкий свежий	133	100
Масло растительное	100	100
Соль	10	10
<b>Выход готовой продукции:</b>		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 Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Перец предварительно промывают, перебирают, очищают от загрязнений и повторно промывают в проточной воде, нарезают соломкой. Морскую капусту измельчают, соединяют со свеклой, сладким перцем, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей. Температура подачи – не выше 14 °С.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид* — равномерно перемешанные продукты, заправленные растительным маслом;

*консистенция* — свеклы – мягкая, капусты, перцев – плотная;

*цвет* — разнородный, типичный для входящих в состав продуктов;

*запах* — характерный для продуктов, входящих в состав салата;

*вкус* — свойственный продуктам в составе с характерным для морской капусты привкусом.

### 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
1,0	12,1	6,9	141/588

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи