

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ФРУКТАМИ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 01.01 с 01.01	492	410
	513	
<i>или</i> свекла вареная очищенная п/ф		
Чернослив сушеный	198	180
Крупа рисовая	50	50
Яблоки свежие	200	140
Сахар	15	15
Сметана	200	200
Соль	5	5
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 Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают, натирают на крупной терке. Чернослив заливают горячей водой, доводят до кипения, сливают воду, охлаждают, удаляют косточки и нарезают, рис отваривают, охлаждают. Яблоки промывают, очищают, нарезают тонкими ломтиками, продукты соединяют, заправляют сахаром, солью, перемешивают. Заправляют сметаной непосредственно перед раздачей. Температура подачи – не выше 14°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид — равномерно перемешанные продукты, сохранившие свою форму, салат уложен горкой, не разваливается;

консистенция — мягкая, сочная, яблок – плотная;

цвет — доминирующий цвета свеклы, цвет чернослива и риса различимы;

запах — характерный для входящих продуктов с выраженным свекольным ароматом;

вкус — сладковатый, нейтральный вкус свеклы с чуть пряным, кисло-сладким вкусом чернослива, сочных яблок и сметаны.

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
2,0	2,9	22,9	126/526

подпись

расшифровка подписи