

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ОВОЩЕЙ И ЯБЛОК

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста цветная быстрозамороженная	323	231
<i>Масса отварной капусты:</i>		210
Помидоры свежие	184	180
Огурцы свежие	175	140
Кукуруза консервированная	167	100
Яблоки	229	160
Сметана	200	200
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 и фрукты предварительно промывают, перебирают, очищают от загрязнений и повторно промывают в проточной воде. Помидоры и яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками, смешивают. Отварную цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, огурцы нарезают ломтиками, добавляют кукурузу, помидоры с яблоками, соль, перемешивают. Заправляют сметаной непосредственно перед раздачей. Температура подачи – не выше 14 °С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид — соцветия цветной капусты чистые, здоровые, остальные продукты равномерно нарезаны, заправлены сметаной и уложены горкой в салатник;

консистенция — плотная, у цветной капусты полутвердая, нежная;

цвет — типичный для продуктов, входящих в состав блюда;

запах — без посторонних запахов, легкий растительный аромат свойственный продуктам в составе;

вкус — мягкий, сладкий и слегка ореховый вкус цветной капусты, сочных яблок и сладкой кукурузы с характерным вкусом помидор и огурцов, заправленных сметаной.

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	5,3	50/208

подпись

расшифровка подписи