

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

САЛАТ ФРУКТОВО-ОВОЩНОЙ С МАСЛОМ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	313	250
<i>или</i> капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	250	250
Морковь до 01.01	300	250
с 01.01	313	
<i>или</i> морковь столовая очищенная полуфабрикат	250	250
Яблоки свежие	228	200
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	334	200
Масло растительное	100	100
Сахар	20	20
Соль	5	5
Лимонная кислота	0,5	0,5
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 Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, натирают на крупной терке. Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку, шинкуют, перетирают с солью и сахаром. Подготовленные яблоки с удаленным семенным гнездом натирают на крупной терке, добавляют лимонную кислоту, перемешивают. Ингредиенты соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей. Температура подачи – не выше 14 °С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид — равномерно перемешанные продукты, заправленные растительным маслом;

консистенция — сочная, плотная;

цвет — типичный для входящих в состав продуктов, мозаичный;

запах — без постороннего запаха;

вкус — свойственный свежим овощам и яблокам, сладковатый с легкой кислинкой и ароматом масла.

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
1,5	10,5	7,7	131/550

подпись

расшифровка подписи