

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

## САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ЯБЛОЧНО-МОРКОВНЫЙ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

### 1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	457	319
Морковь до 01.01 с 01.01	331,2	276
<i>или</i> морковь свежая очищенная полуфабрикат	345	
<i>Масса вареной моркови:</i>	276	276
Изюм	250	253
Лимонная кислота	0,5	0,5
Мед	100	99
Орех грецкий	62	55
<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 Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Подготовленную морковь нарезают соломкой или кубиками, припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут, охлаждают. Изюм заливают горячей водой, доводят до кипения, сливают воду, охлаждают. Морковь соединяют с изюмом, перемешивают. Орехи измельчают. Яблоки предварительно промывают. Подготовленные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими дольками, соломкой или ломтиками, сбрызгивают растворенной в небольшом количестве воды лимонной кислотой. В порционную посуду выкладывают яблоки, поливают медом, сверху выкладывают морковь с изюмом и посыпают орехами. Температура подачи – не выше 14 °С.

### 3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид* — уложенные слоями ингредиенты, сверху посыпаны орехами;

*консистенция* — моркови – мягкая, яблок – сочная;

*цвет* — свойственный ингредиентам, входящим в состав;

*запах* — легкий медовый;

*вкус* — кисло-сладкий вкус яблок в сочетании со сладким вкуса изюма, моркови и терпкого сладковато-маслянистого вкуса грецких орехов.

### 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
2,1	3,9	29,6	162/678