

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

ОВОЩНОЕ ПЛАТО

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие грунтовые	563	450
Помидоры свежие парниковые	275	270
Перец сладкий свежий	333	250
Зелень свежая (петрушка, укроп)	42,9	30
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 предварительно промывают, перебирают, очищают от загрязнений и повторно промывают в проточной воде. Огурцы нарезаются вдоль, помидоры – дольками, перец – кольцами. Нарезанные овощи выкладывают на неглубокую многопорционную тарелку круглой или прямоугольной формы.

Температура подачи – не выше 14 °С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – овощи уложены на тарелке секторами, зелень – по центру, поверхность не заветрена;

консистенция – свойственная виду свежих овощей;

цвет – типичный для свежих овощей;

запах – без посторонних запахов;

вкус – свойственный свежим овощам.

4. Срок годности и условия хранения:

В не запечатанном 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
1,1	0,1	3,8	21/86