ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Ветковского района»

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр
по обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Ветковского района»
_____ Е.Г. Сайкова
10.10.2022 год

Технологическая карта № 7
САЛАТ ИЗ СЫРА И МОРКОВИ
со сметаной

наименование кулинарной продукции
по СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г,мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сыр голландский	10	10	20	20
Морковь до 01.01	12,6	10*	25,2	20*
с 01.01	13,4		26,8	
Огурцы свежие парниковые	20,9	20,5	41,8	41,0
или огурцы свежие грунтовые	25,6		51,2	
или огурцы консервированные	37,2		74,4	
Сметана	10	10	20	20
Соль	0,25	0,25	0,5	0,5
Выход готовой продукции	**50,0**		**100,0**	

* масса вареной очищенной моркови

Акт контрольной проработки от 28.09.2022г

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Морковь предварительно тщательно отбирают, промывают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают, ошпаривают кипятком, нарезают соломкой.

Огурцы свежие тщательно перебирают, удаляют плодоножки, промывают в проточной воде, ошпаривают (огурцы грунтовые предварительно очищают от кожицы), огурцы консервированные промывают проточной водой, ошпаривают кипятком, нарезают соломкой

Сыр натирают на крупной терке, добавляют вареную морковь и огурцы, перемешивают.

Перед отпуском заправляют сметаной.

Оптимальная температура подачи +14...+ 16 °С.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид – продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешаны и заправлены сметаной;

цвет – типичный для используемых продуктов – светло-желтый с оливковыми (зелеными) включениями огурцов и оранжевыми – моркови;

запах – характерный для использованных продуктов с ароматом сыра , огурцов, моркови, сметаны;

вкус – острый со сладким привкусом моркови;

консистенция – салата – сочная, мягкая, огурцов – плотная, хрустящая.

4. Срок годности и условия хранения: В незаправленном виде при температуре +2...+6 °С не более 2 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 гр. блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
			кДж	ккал
5,787	15,657	2,966	704	168,19

Инженер-технолог В.В. Пышная