УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Салат из квашеной капусты с зеленым горошком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из квашеной капусты с зеленым горошком», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНIИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Салат из квашеной капусты с зеленым горошком», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья  и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| брутто | нетто |
| Капуста квашеная | 92,5 | 64,8 |
| Горошек зеленый консервированный | 12,3 | 8 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Сахар | 3 | 4 |
| Соль | 0,09 | 0,09 |
| ВЫХОД | - | 80 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Капусту соединяют с горошком консервированным, заправляют маслом растительным, сахаром и солью.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Салат отпускают при температуре 7-14 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: капусты – хрустящая, горошка – мягкая, нежная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из квашеной капусты с зеленым горошком» соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из квашеной капусты с зеленым горошком» на выход 80 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Витамин С, мг |
| 0,67 | 3,10 | 6,86 | 58,00 |  |

Инженер-технолог Р.А. Журавлев