

14.04.2018



«Комбинат питания»

А.С. Коряков

20.04.18

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

САЛАТ «СВЕТОФОР»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Салат «Светофор», вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях Кемеровской области – Кузбасс.

2. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Свекла до 01.01.	2,56/3,84	20,5	16*	30,8	24*
Свекла с 01.01.		22	16*	32,9	24*
2. Морковь до 01.01.	1,81/2,71	20,1	16*	30,2	24*
Морковь с 01.01.		21,5	16*	32,2	24*
3. Огурец консервированный	0,64/0,96	14,5	8	21,8	12
4. Масло растительное	1,99/2,99	2	2	3	3
Всего сухих веществ:	7/10,5				
Выход:		-	40	-	60

*масса варёных очищенных овощей.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи (свеклу, морковь) перебирают, моют, отваривают в кожуре с последующей очисткой. Потребительскую упаковку (банка) с консервированными огурцами перед вскрытием промывают проточной водой, протирают ветошью.

Отварные овощи (свекла, морковь), огурцы консервированные (предварительно при необходимости очищают от кожицы или огрубевших семян) – нарезают соломкой и соединяют с отварной морковью. Готовую свеклу заправляют маслом отдельно от моркови и огурцов непосредственно перед раздачей. После этого все компоненты соединяют.

Приготовление в пароконвектомате:

Сырую очищенную свеклу нарезают соломкой, укладывают в перфорированную

гастроёмкость (установив под неё гастроёмкость для сбора жидкости), устанавливают режим «Пар», температура 100°C, время 45 минут.
 Сырую очищенную морковь нарезают соломкой, укладывают в перфорированную гастроёмкость (установив под неё гастроёмкость для сбора жидкости), устанавливают режим «Пар», температура 100°C, время 12-15 минут.
 Огурцы консервированные (при необходимости предварительно очищают от грубой кожицы или огрубевших семян) нарезают соломкой и соединяют с остывшей отварной морковью. Готовую остывшую свеклу заправляют маслом растительным отдельно от моркови и огурцов непосредственно перед раздачей. После этого все компоненты соединяют.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не выше +14°C. Подают в тарелках для закусок. Готовое блюдо должно быть реализовано в течение 30 минут с момента изготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – нарезка овощей аккуратная, форма сохранена.

Цвет – цвет овощей соответствует виду овощей.

Вкус, запах - консистенция овощей мягкая. Вкус слабокислый, в меру солёный.

6.2. Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 40г/60г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,51/0,77		2,04/3,06		2,74/4,6		31,18/48,77	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,01/0,02	0,02/0,03	0/0	2,8/4,2	12,08/18,2	10,7/28,5	17,6/26,4	0,38/0,38

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.