**Салат из зеленого горошка с соленым огурцом**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №22 Салат из зеленого горошка с соленым огурцом***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Салат из зеленого горошка с соленым огурцом вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
|  |  |
| Зелёный горошек | 50 | 45 |
| Огурец солёный | 20 | 16 |
| Лук репчатый | 5 | 4 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
|   |   |  |
| Выход, гр. |  | 65 |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Зеленый горошек (консервированный) подвергают термической обработке в течение 10-15 минут. Соленый огурец и репчатый лук очищают, мелко шинкуют Лук заливают на 10 минут горячей кипяченой водой для удаления горечи, затем промывают холодной кипяченой водой, смешивают с зеленым горошком, соленым огурцом и растительным маслом.**

**Температура подачи +15°С.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Салат уложен горкой. Нарезка аккуратная. Консистенция зеленого горошка мягкая, лук хрустящий. Вкус и аромат блюда соответствует входящим в их состав продуктам.**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, | Энерг. | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| г | ценность, |
|   | ккал |
|  65 | 2,98 | 2,38 | 15,85 | 83,60 | 21,45  | 20,8  | 59,95  |  0,68  | 0,11  |  11,0 | 0,68  |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

**Инженер-технолог:О.Ф.Гончарова**