**Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25 Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного 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**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | Масса нетто, г |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Свекла столовая свежая | 44,3 | 35,5 |
| Горошек зеленый консервы | 47,2 | 35,5 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 |
| Лук репчатый  | 4 | 3,5 |
| **Выход:** | **—** | **60** |

 |  | 7474 |
|  |  | **70** |
|  |  | 0,1 |
|  |  | 20 |
|  |  | 0,25 |
|  |  | 7 |
|  |  | **100** |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Сырую свеклу  тщательно промывают,  отваривают до готовности . Свеклу отварную охлаждают до температуры 8-10°С,очищают, нарезают мелкой соломкой или натирают на терке. Горошек зеленый консервированный откидывают на дуршлаг, дают стечь жидкости, соединяют со свеклой и перемешивают.**

**Перед отпуском салат заправляют маслом растительным.**

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.**

**Температура подачи: 14±2°С.**

**Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного — не более 30 минут с момента приготовления.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид — Характерный данному блюду.**

**Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.**

**Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.**

**6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :**

**По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)**

**7 . ПИЩЕВАЯ , ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ И ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ.**

**В 60 граммах данного блюда содержится:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,г  | Энерг.ценность,ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
|   |
| 60,00 | 1,00 | 6,30 | 26,30 | 72,31 | 16,76  | 11,14  | 25,18  | 0,79  | 0,03 |  5,88 | 0,00  |

**Инженер-технолог: О.Ф.Гончарова**