**Салат из моркови с яблоками**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №23  Салат из моркови с яблоками***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Салат из моркови с яблоками 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 и полуфабрикатов \Брутто \ Нетто***

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Морковь***  | ***50*** | ***45*** |
| ***Яблоки*** | ***20*** | ***17*** |
| ***Сметана*** | ***7*** | ***7*** |
| ***ВЫХОД:*** | ***65*** |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками. Компоненты соединяют, добавляют сметану.**

**Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С.**

**Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс
4±2°С.
Температура подачи не ниже +15 °С.**

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

**Подача: 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.**

**Салат уложен горкой.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоки – ломтиками.
Консистенция: мягкая, сочная
Цвет: оранжевый
Вкус: свойственный моркови и яблокам, со сметаной
Запах: свойственный входящим в блюдо 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 | 1,08  | 1,40 | 20,20  | 40,40  | 24,28  | 30,75  | 44,00  | 1,08  | 0,05  |  6,25 | 0,00  |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

**Инженер-технолог:**