

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

## Винегрет овощной



### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Винегрет овощной вырабатываемое объектом общественного питания.

### 2. 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

	Расход сырья и полуфабрикатов		
		1 порция	
Наименование сырья		сад	
	Брутто, гр.	% отхода	Нетто, гр.
Картофель:			
с 1.09 по 31.10	100	25	75
с 1.11 по 31.12	107	30	75
с 1.01 по 28.02	116	35	75
с 29.02 по 31.08	125	40	75
Свекла	50	20	40
Морковь	40	20	32
Лук	10	16	8
Зелёный горошек	25	10	23
Солёные огурцы	25	0	25
Квашенная капуста	30	30	21
Масло растительное	5	0	5
Выход, гр.		200	

#### **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Овощи сортируют, моют, варят, охлаждают до +8+18 °С. Отварные и очищенные картофель, свеклу и морковь, солёные огурцы нарезают мелкими ломтиками. Квашеную капусту отжимают, перебирают, измельчают. Репчатый лук мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг; если используется зелёный лук, то его нарезают длиной до 1 см.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет добавляют припущенный охлаждённый зелёный горошек.

#### **5. 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.

#### **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

##### **6.1 Органолептические показатели качества:**

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: продуктов, входящих в винегрет.

##### **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)

#### **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

Белки, г Жиры, г Углеводы, г Калорийность, ккал (кДж)