

Технологическая карта №9

Салат из кукурузы



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервированная	50	50	77	77
Кукуруза консервированная (без жидкой части)		29		46
Лук репчатый	9	7	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Выход		40		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
3,22	4,77	18,81	130,7	0,66
4,88	7,24	28,51	198	1

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, помешивая, при температуре 80-90° С в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают до температуры 65° С, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый с белыми вкраплениями репчатого лука.

Вкус: кукурузы с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Запах: кукурузы с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Технологическая карта №9

Салат из кукурузы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервированная	50	50	77	77
Кукуруза консервированная (без жидкой части)		29		46
Лук репчатый	9	7	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
<i>Выход</i>		<i>40</i>		<i>60</i>

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
3,22	4,77	18,81	130,7	0,66
4,88	7,24	28,51	198	1

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, помешивая, при температуре 80-90° С в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают до температуры 65° С, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый с белыми вкраплениями репчатого лука.

Вкус: кукурузы с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Запах: кукурузы с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.