

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

Салат из моркови



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Салат из моркови 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

Наименование	Норма закладки		
	на 1 порцию, г, мл		
сырья	брутто	нетто	
Морковь	80,00	64,00	
Сахар	5,0	5,0	
Масло	6,00	6,00	
растительное			
Выход:		65	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой соломкой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

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:

Салат уложен горкой, морковь сохранила форму нарезки.

Консистенция моркови хрустящая, вкус сладковатый, без соли, свойственный моркови.

Температура подачи 15 оС.

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 И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав данного блюда									
Пищевые вещества				Минер.веществ		Витамины, мг			
				а, мг					
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг.ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C	
0,8	7,0	7,3	81,05	19,2	0,36	0,036	0,042	2,58	