

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2 Салат из свеклы



### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Салат из свеклы 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 сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Свекла	240	192
<i>Для маринада:</i>		
Хрен (корень)	31	14
Уксус винный	10	10
Сахар	3	3
Тмин	0,3	0,3
Масло растительное	10	10
<b>Выход</b>		180

## **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

### **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Вымытую неочищенную свеклу варят до готовности.

Готовят маринад: уксус разводят небольшим количеством воды, добавляют соль, сахар, тмин и нарезанный кружочками хрен.

Остуженную готовую свеклу очищают, нарезают кружками, заливают маринадом и выдерживают в нем от 3 до 24 ч.

Перед подачей на стол 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:

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 И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

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