УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Салат из свёклы с сыром и чесноком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свёклы с сыром и чесноком», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Салат из свёклы с сыром и чесноком», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических 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 продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| брутто | нетто |
| Свекла (до 1 января) | 60 | 48/471 |
| или свекла (с 1 января) | 64 | 48/471 |
| Сыр | 11 | 102 |
| или брынза | 11 | 102 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Выход | - | 60 |

1 в числителе масса свеклы нетто, в знаменателе – масса вареной очищенной свеклы

2 масса тертого сыра или брынзы

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Вареную свеклу нарезают соломкой, заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой и при отпуске посыпают сыром или брынзой, натертыми а крупной терке.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 7-14 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой. Салат уложен горкой, посыпан сыром или брынзой.

Консистенция: свеклы – мягкая, сочная, сыра или брынзы – сочная, плотная.

Цвет: темно-малиновый.

Запах: чеснока в сочетании со свеклой, растительным маслом, сыром.

Вкус: острый, умеренно соленый, свойственный свекле, сыру или брынзе.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из свёклы с сыром и чесноком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 60 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 2,30 | 4,50 | 4,13 | 66,22 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,01 | 0,02 | 3,30 | 0,00 | 0,06 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод  (мг) |
| 17,70 | 20,30 | 10,30 | 0,66 | 0,33 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_