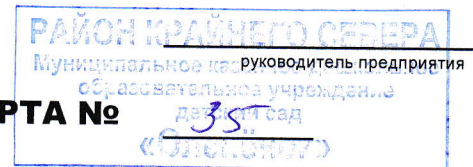


"Утверждаю"



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Бабушкин салатик

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Бабушкин салатик**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Картофель	48	36			
Горошек консервированный	37	24			
Яйцо	36	36			
Огурцы соленые	44,0	24			
Масло растительное	5	5			
Выход готового блюда		120			

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Отварной картофель, огурцы соленые нарезают ломтиками. Горошек консервированный доводят до кипения, затем отвар сливают, горошек охлаждают. Компоненты салата соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом, перемешивают. Готовый салат выкладывают горкой на тарелку и украшают половинками яйца.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 15°C. Заправляют непосредственно перед отпуском.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Салат в порционной тарелке уложен горкой. Овощи нарезаны ломтиками, салат украшен половинками яйца

Цвет Натуральных овощей

Консистенция Картофеля- мягкая, плотная; огурцов - хрустящая

Запах Без постороннего

Вкус Свойственный свежим продуктам, входящих в состав салата, с привкусом масла растительного

6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	21,4
Массовая доля жира	8

6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^4$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli)...0,1 (0,1)

Бактерии рода протей.....0,1

S.aureus.....1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.....25

Дрожжи, КОЕ/г не более.....500

Плесени, КОЕ/г не более.....50

7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	С, мг
6,2	8,8	6,0	128	3,8