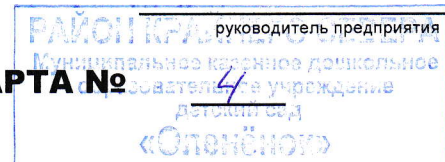


ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №
Салат "Ромашка"



Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Салат "Ромашка"**, 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	20	15			
Масса отварного картофеля		14			
Морковь	12,5	10			
Масса отварной моркови		9			
Яйцо	15	15			
Масло растительное	2	2			
Выход готового блюда		40			

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Отварной картофель, морковь нарезают ломтиками. Яйца обработанные в соответствии с Санитарными правилами отваривают вкрутую. Компоненты салата соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом, перемешивают. Готовый салат выкладывают горкой на тарелку, украшают дольками яйца.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 15°C. Заправляют непосредственно перед отпуском.

6. Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели качества

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

Цвет Натуральных овощей

Консистенция Картофеля, моркови - мягкая, плотная

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	24,3
Массовая доля жира	9,8

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
2,4	5,9	8,6	97	3,82