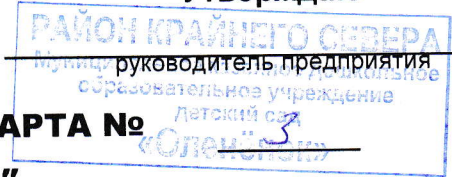


"Утверждаю"



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### Салат "Русская красавица"

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Салат "Русская красавица", 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. Рецепттура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на выход		
	брутто	нетто			
Морковь	100	80			
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>78</b>			
Яйца	40	40			
Огурцы свежие грунтовые	30	29			
или Огурцы свежие парниковые	29,6	29			
или Огурцы соленые	53	29			
Масло растительное	6	6			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>			

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Огурцы свежие, яйца нарезают соломкой. Морковь отваривают в кожуре, очищают и также нарезают соломкой. Компоненты укладывают на тарелку, при подаче заправляют маслом растительным.

### 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** Овощи равномерно нарезаны, выложены на тарелку, заправлены маслом растительным, оформлены овощами, яйцом.

**Цвет** Пестрый

**Консистенция** Салата - сочная. Отварной моркови - мягкая

**Запах** Свежих, отварных овощей

**Вкус** Овощей, яиц заправленных маслом растительным