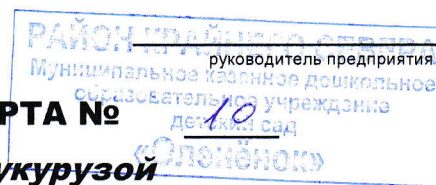


"Утверждаю"

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**  
**Салат из отварного картофеля с кукурузой**



Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Салат из отварного картофеля с кукурузой**, 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		
	брутто	нетто			
Картофель	25	19			
Кукуруза консервированная	25	15			
Огурец соленый	13	7			
Масло растительное	2	2			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>			

### 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. Кукурузу консервированную доводят до кипения, затем отвар сливают, кукурузу охлаждают. Компоненты салата соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом, перемешивают. Готовый салат выкладывают горкой на тарелку.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 15°C. Заправляют непосредственно перед отпуском.

### 6. Показатели качества и безопасности

**Внешний вид** Салат в порционной тарелке уложен горкой. Овощи нарезаны ломтиками

**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

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	6,7
Массовая доля жира	5,2

## 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.....	5·10 <sup>4</sup>
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
0,7	2,1	4,6	40	1,9