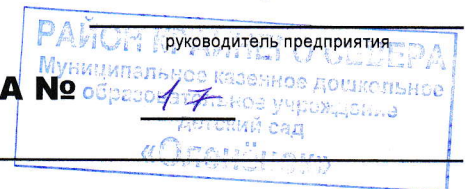


"Утверждаю"

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### Салат "Зимний"

Наименование изделия (блюда)



1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Салат "Зимний"**, 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                              | 104      | 78         |                          |  |  |
| <b>Масса отварного картофеля</b>       |          | <b>75</b>  |                          |  |  |
| Морковь                                | 53       | 42         |                          |  |  |
| <b>Масса отварной моркови</b>          |          | <b>40</b>  |                          |  |  |
| Яйца                                   | 35       | 35         |                          |  |  |
| 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. Отварные, очищенные картофель и морковь, яйца нарезают кубиком. Овощи и яйца соединяют. При отпуске салат выкладывают горкой и поливают растительным маслом.

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

Температура подачи 15°C. Заправляют непосредственно перед отпуском.

### 6. Показатели качества и безопасности

**Внешний вид** Форма нарезки соответствует технологии приготовления. Салат уложен горкой, сверху полит маслом растительным

**Цвет** Типичный для соответствующих видов овощей

**Консистенция** Овощей вареных - мягкая

**Запах** Присущий вареным овощам с приятным ароматом растительного масла

**Вкус** Вареных овощей с привкусом растительного масла, умеренно соленый

### 6.2. Физико-химические показатели качества

| Показатель                  | Содержание, % |
|-----------------------------|---------------|
| Массовая доля сухих веществ | 20,4          |
| Массовая доля жира          | 5,4           |

### 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 |
|----------|---------|-------------|--------------------|-------|
| 3,6      | 8,1     | 6,4         | 113                | 4,7   |