УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Салат из белокочанной капусты с яблоком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из белокочанной капусты с яблоком», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Салат из белокочанной капусты с яблоком», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Капуста белокочанная свежая | 45,8 | 36,6 |
| Морковь (до 1 января) | 7,5 | 6 |
|  или морковь (с 1 января) | 8 | 6 |
| Яблоки свежие | 14,3 | 10 |
| Сахар | 2,5 | 2,5 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 |
| Выход | - | 60 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Капусту шинкуют, морковь, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 7-14 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен растительным маслом.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: желтоватый от моркови.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с морковью и яблоками.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из белокочанной капусты с яблоком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 60 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 0,85 | 2,50 | 5,20 | 46,70 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,01 | 0,01 | 9,90 | 0,00 | 0,65 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 26,10 | 16,90 | 8,00 | 0,33 | 0,00 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_