**Винегрет овощной**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №21 Винегрет овощной***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Винегрет овощной вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | |
|  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Картофель | 20,4 | 15 |
| Свекла столовая свежая | 15,3 | 12 |
| Морковь | 11,3 | 9 |
| Огурцы консервированные | 10 | 10 |
| Горошек зеленый консервы | 8 | 8 |
| Лук репчатый свежий | 8 | 5 |
| Масло подсолнечное | 4 | 4 |
| **Выход:** | **—** | **60** |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Овощи промывают в проточной воде, отваривают .**

**Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют.**

**Горошек зеленый консервированный откидывают на дуршлаг, дают стечь жидкости.**

**Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

**Температура подачи: 14±2°С.**

**Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного — не более 30 минут с момента приготовления.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид — Характерный данному блюду.**

**Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.**

**Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
|  | | | | | | | | | | | |
| 60,00 | 0,82 | 3,71 | 5,06 | 56,88 | 13,92 | 12,45 | 26,98 | 0,51 | 0,04 | 6,15 | 0,00 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Инженер-технолог:**