**Салат из свеклы**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №26 Салат из свеклы со сметаной***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо *Салат из свеклы со сметаной* 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** | **На 1 порцию** | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла | 73 | 57 |
| Сметана | 7 | 7 |
| Выход готового продукта |  | 64 |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Вареную свеклу очистить от кожуры, нашинковать мелкой соломкой или натереть на терке с крупными отверстиями. Свеклу, положить в неглубокую посуду, добавить по вкусу соли,  все хорошо перемешать с майонезом.**

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.**

***Особенности оформления.* Салат подают в салатнике или в закусочной тарелке, выкладывают горкой. Можно украсить веточкой зелени.**

***Правила подачи.* Температура подачи  не выше 14\* С.**

***Сроки реализации и хранения.***

**Салат должен быть выставлен в порционном виде в охлаждаемом прилавке-витрине и реализован в течение 30 мин.**

***Условия транспортирования*:**

**При транспортировке продукция должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которому вырабатывалась продукция, срока хранения, массы упаковочной единицы изделия, цены изделия.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

***Внешний вид* – мелко нарезанные продукты, заправлены сметаной, выложены горкой.**

***Консистенция*: сочная.**

***Цвет*: розовый.**

***Вкус:* в меру соленый и острый.**

***Запах*: свеклы .**

1. **Показатели пищевого состава и энергетической ценности блюда.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
| На 1 порцию | 0,86 | 3,65 | 5,02 | 56,34 |

1. **Витаминно-минеральный состав**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
|
|
| 21,09 | 12,54 | 24,58 | 0,80 | 0,01 | 5,70 | 0,00 |
|  |  |  |  |  |  |  |