ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 10.03**

**Соус "Вінегрет"**

**Категорія: соуси та заправки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування сировини** | **Маса, г** | | **Норма вмісту на 1 порцію, г** | | | | | |
|  | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| 1 | Оцет спиртовий 9%-й | 40 | 40 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 |
| 2 | Соус "Гірчиця" (ТК № 10.07 ) | 100 | 100 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| або гірчиця харчова (ГЦ) | 100 | 100 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| 3 | Олія соняшникова рафінована | 830 | 830 | 1,7 | 1,7 | 2,5 | 2,5 | 3,3 | 3,3 |
| 4 | Сіль йодована | 10 | 10 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| 5 | Цукор пісок | 50 | 50 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| **Вихід готової страви, г** | | **1000** | | **2** | | **3** | | **4** | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: (ГЦ) гірчиця;

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.** | | | | | | | | | |
| ***Технологія приготування страви*** | | | | | | | | | |
| Розчиняють сіль в оцті спиртовому . Додають олію соняшникову рафіновану, соус "гірчиця" або гірчицю харчову та цукор-пісок. Ретельно пермішують до утворення однорідної емульсії. | | | | | | | | | |
| ***Термін придатності до споживання та умови зберігання*** | | | | | |  |  |  |  |
| Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °C |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Спосіб реалізації (подання) споживачу*** | | | | | |  |  |  |  |
| Подають, як заправку до салату. | | | | | | | | | |
| ***Характеристика готової страви*** | | | | | |  |  |  |  |
| *Зовнішній вигляд - однорідна емульсія. Не допускається відкремлення рідини* | | | | | | | | |  |
| *Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам* | | | | | | | | |  |
| *Колір - жовтувато-золотавий* | | | | | | | | |  |
| *Консистенція - напіврідка* | | | | | | | | |  |

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Маса порції, г** | **Білки, г** | **Жири, г** | **Вуглеводи, г** | **Енергетична цінність, ккал** |
| 2 | 0,0 | 1,7 | 0,1 | 15,6 |
| 3 | 0,0 | 2,5 | 0,2 | 23,5 |
| 4 | 0,0 | 3,3 | 0,3 | 31,3 |
| 100 | 0,4 | 83,4 | 7,2 | 782,2 |