ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

# Технологічна карта № 1.01

 **Салат з томатів та цибулі маринованої**

**Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № 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** | Томати теплично-парникові свіжі | 765,3 | 750 | 38,3 | 37,5 | 57,4 | 56,3 | 76,5 | 75 |
| Томати грунтові свіжі | 882,4 | 750 | 44,1 | 37,5 | 66,2 | 56,3 | 88,2 | 75 |
| **2** | Цибуля ріпчаста | 273,8 | 230 | 13,7 | 11,5 | 20,5 | 17,3 | 27,4 | 23 |
| **3** | Олія соняшникова рафінована | 30 | 30 | 1,5 | 1,5 | 2,3 | 2,3 | 3,0 | 3 |
| **4** | Кріп сушений | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| Кріп свіжий | 27 | 20 | 1,4 | 1,0 | 2,0 | 1,5 | 2,7 | 2 |
| **5** | Вода для маринаду | 1000 | 1000 | 50,0 | 50,0 | 75,0 | 75,0 | 100 | 100 |
| **6** | Цукор для маринаду | 10 | 10 | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| **7** | Оцет 9% спиртовий для маринаду | 50 | 50 | 2,5 | 2,5 | 3,8 | 3,8 | 5 | 5 |
| **8** | Сіль для маринаду | 3 | 3 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| **Вихід готової страви, г** | 1000 | 50 | 75 | 100 |

Відхилення до маси порції +-3 %

# 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

Овочі миють, зачищають. Підготовлені томати нарізають тонкими скибками. Ріпчасту цибулю нарізають півкільцями, маринують протягом 1 години в маринаді: суміші оцту, кип’яченої охолодженої води, цукру та солі.

Томати та цибулю розкладають на порції, перед подачею поливають олією, посипають подрібненим свіжим або сушеним кропом та сіллю.

## Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °C ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °C; Термін придатності 1 година.

## Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у тарілку, посипають подрібненим свіжим або сушеним кропом та сіллю.

## Характеристика готової страви

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви. Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви. Консистенція - ніжна, м’яка, соковита.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 50 | 0,5 | 1,6 | 3,1 | 28,2 |
| 75 | 0,7 | 2,4 | 4,7 | 42,3 |
| 100 | 0,91 | 3,20 | 6,22 | 56,45 |