ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

# Технологічна карта № 1.02

 **Салат зі свіжих томатів з солодким перцем**

**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 | 653,1 | 640 | 32,7 | 32,0 | 49,0 | 48,0 | 65,3 | 64 |
| Томати грунтові свіжі | 752,9 | 640 | 37,6 | 32,0 | 56,5 | 48,0 | 75,3 | 64 |
| 2 | Цибуля зелена свіжа | 125,0 | 100 | 6,3 | 5,0 | 9,4 | 7,5 | 12,5 | 10 |
| 3 | Перець солодкий свіжий | 306,7 | 230 | 15,3 | 11,5 | 23,0 | 17,3 | 30,7 | 23 |
| 4 | Олія соняшникова рафінована | 30 | 30 | 1,5 | 1,5 | 2,3 | 2,3 | 3 | 3 |
| 5 | Майоран сушений | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| 6 | Сіль йодована | 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 порцїї +-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 та зелень миють під проточною водою, зачищають, у перця видаляють плодоніжку з насінням. Підготовлені томати нарізають тонкими скибками, перець – соломкою, цибулю шинкують. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль та майоран. При відпусканні заправляють олією.

## 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 кропом.

## Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено гіркою на тарілці, полито олією. 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 | 1,7 | 2,0 | 24,8 |
| 75 | 0,8 | 2,5 | 3,0 | 37,1 |
| 100 | 1,02 | 3,38 | 3,97 | 49,51 |