ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

# Технологічна карта № 1.37

**Салат з буряком та чорносливом зі сметаною**

**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 | Буряк столовий свіжий до 01.01. | 1063 | 850 | 53,1 | 42,5 | 79,7 | 63,8 | 106,25 | 85 |
| Буряк столовий свіжий з 01.01. | 1133 | 850 | 56,7 | 42,5 | 85,0 | 63,8 | 113,3 | 85 |
| 2 | Сметана (МП,Л) | 100 | 100 | 5,0 | 5,0 | 7,5 | 7,5 | 10 | 10 |
| 3 | Чорнослив без кісточок | 50 | 50 | 2,5 | 2,5 | 3,8 | 3,8 | 5 | 5 |
| Чорнослив з кісточкою | 67 | 50 | 3,3 | 2,5 | 5,0 | 3,8 | 7 | 5 |
| 4 | Цукор білий | 20 | 20 | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 100 | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: (Л) лактоза;(МП) молочні продукти;

# 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

Буряк миють, відварюють або запікають до готовності, охолоджують, очищають, нарізають соломкою. Чорнослив попередньо замочують в гарячій воді (20-30 хвилин), видаляють кісточки, нарізають соломкою. Буряк і чорнослив змішують, додають цукор. При відпусканні салат викладають горкою, поливають сметаною.

## 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 в центрі тарілки горкою, поливають сметаною.

## Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, буряк та чорнослив нашинковані, зверху салат политий сметаною.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.

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 | 0,9 | 1,1 | 7,1 | 41,4 |
| 75 | 1,3 | 1,7 | 10,6 | 62,1 |
| 100 | 1,77 | 2,21 | 14,15 | 82,83 |