ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

# Технологічна карта № 1.39

**Салат з буряка та селери з сиром**

**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. | 988 | 790 | 49,4 | 39,5 | 74,1 | 59,3 | 99 | 79 |
| Буряк столовий свіжий з 01.01. | 1053 | 790 | 52,7 | 39,5 | 79,0 | 59,3 | 105 | 79 |
| 2 | Корінь селери (С) | 147 | 100 | 7,4 | 5,0 | 11,0 | 7,5 | 15 | 10 |
| 3 | Сир твердий (МП, Л) | 87 | 80 | 4,3 | 4,0 | 6,5 | 6,0 | 8,7 | 8 |
| 4 | Сік лимона | 10 | 10 | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| 5 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| 6 | Олія соняшникова | 30 | 30 | 1,5 | 1,5 | 2,3 | 2,3 | 3 | 3 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 100 | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

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

# 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. Корінь селери миють, очищають, нарізають соломкою або подрібнюють на тертці. Сир тверлий натирають на тертці. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль, сік лимона. При відпусканні заправляють олією соняшниковою.

## 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 центр тарілки горкою, по колу посипають сушеним або свіжим подрібненим кропом чи петрушкою.

## Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією, по колу тарілки посипано свіжим або сушеним подрібнени Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком сиру твердого та кореня селери.

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 | 1,6 | 2,7 | 4,3 | 47,2 |
| 75 | 2,4 | 4,1 | 6,5 | 70,8 |
| 100 | 3,20 | 5,47 | 8,67 | 94,43 |