ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

# Технологічна карта № 1.40

 **Салат з буряка, яєць 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. | 888 | 710 | 44,4 | 35,5 | 66,6 | 53,3 | 89 | 71 |
| Буряк столовий свіжий з 01.01. | 947 | 710 | 47,3 | 35,5 | 71,0 | 53,3 | 95 | 71 |
| 2 | Яйце куряче, 1С (Я) | 5 шт | 200,0 |  | 10,0 |  | 15,0 |  | 20 |
| 3 | Сметана (МП, Л) | 150 | 150 | 8 | 8 | 11 | 11 | 15 | 15 |
| 4 | 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%

Наявність харчових алергенів у страві :(Л) лактоза; (Я) яйця;(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. Яйця миють, відварюють вкруту, охолоджують, очищають, подрібнюють на тертці. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль. При відпусканні заправляють 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 горкою в центрі тарілки, по колу посипають свіжим кропом або петрушкою.

## Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито сметаною, по колу тарілки посипано свіжим подрібненим кропом 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 | 2,1 | 2,6 | 3,7 | **46,7** |
| 75 | 3,1 | 3,9 | 5,6 | 70,0 |
| 100 | 4,16 | 5,26 | 7,45 | 93,35 |