ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

# Технологічна карта № 1.43

**Асорті овочеве**

**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 | Морква столова свіжа до 01.01. | 625 | 500,0 | 93,8 | 75,0 | 75,0 | 60,0 | 62,5 | 50,0 |
| Морква столова свіжа з 01.01. | 667 | 500,0 | 100,0 | 75,0 | 80,0 | 60,0 | 66,7 | 50,0 |
| 2 | Огірки тепличні-парникові свіжі | 255 | 250,0 | 38,3 | 37,5 | 30,6 | 30,0 | 25,5 | 25,0 |
| Огірки грунтові свіжі | 313 | 250,0 | 46,9 | 37,5 | 37,5 | 30,0 | 31,3 | 25,0 |
| 3 | Перець солодкий свіжий | 240 | 180,0 | 36,0 | 27,0 | 28,8 | 21,6 | 24,0 | 18,0 |
| 4 | Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10) | 30,0 | 30,0 | 4,5 | 4,5 | 3,6 | 3,6 | 3,0 | 3,0 |
| 5 | Насіння кунжуту білого (К) | 50,0 | 50,0 | 7,5 | 7,5 | 6,0 | 6,0 | 5,0 | 5,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (К) кунжут;

# 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

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Перець солодкий свіжий миють, підрізають навколо плодоніжки і видаляють її разом з насінням, нарізають соломкою. Огірки свіжі миють, нарізають ламтиками. При відпусканні заправляють олією соняшниковою і посипають насінням кунжуту.

## 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

Асорті викладають горкою в центрі тарілки, поливають олією соняшниковою, посипають насінням кунжуту білого.

## Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - овочі нарізані рівними смужками

Колір - властивий кожному інгредієнту

Смак, запах - властивий кожному інгредієнту

Консистенція - овочі свіжі та хрумкі

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 50 | 1,0 | 3,1 | 2,7 | 43,2 |
| 75 | 1,5 | 4,7 | 4,0 | 64,8 |
| 100 | 1,98 | 6,25 | 5,33 | 86,44 |