ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

# Технологічна карта № 1.44

**Вінегрет**

**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 | Капуста квашена | 100,0 | 70,0 | 5,0 | 3,5 | 7,5 | 5,3 | 10,0 | 7,0 |
| 2 | Картопля свіжа з 01.09. по 31.10. | 413 | 310,0 | 20,7 | 15,5 | 31,0 | 23,3 | 41,3 | 31,0 |
| Картопля свіжа з 01.11. по 31.12. | 443 | 310,0 | 22,1 | 15,5 | 33,2 | 23,3 | 44,3 | 31,0 |
| Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02. | 477 | 310,0 | 23,8 | 15,5 | 35,8 | 23,3 | 47,7 | 31,0 |
| Картопля свіжа з 01.03. | 517 | 310,0 | 25,8 | 15,5 | 38,8 | 23,3 | 51,7 | 31,0 |
| 3 | Морква столова свіжа до 01.01. | 250 | 200,0 | 12,5 | 10,0 | 18,8 | 15,0 | 25,0 | 20,0 |
| Морква столова свіжа з 01.01. | 267 | 200,0 | 13,3 | 10,0 | 20,0 | 15,0 | 26,7 | 20,0 |
| 4 | Цибуля ріпчаста свіжа | 83 | 70,0 | 4,2 | 3,5 | 6,3 | 5,3 | 8,3 | 7,0 |
| 5 | Буряк столовий свіжий до 01.01. | 250 | 200,0 | 12,5 | 10,0 | 18,8 | 15,0 | 25,0 | 20,0 |
| Буряк столовий свіжий з 01.01. | 267 | 200,0 | 13,3 | 10,0 | 20,0 | 15,0 | 26,7 | 20,0 |
| 6 | Горошок свіжоморожений | 100,0 | 100,0 | 5,0 | 5,0 | 7,5 | 7,5 | 10,0 | 10,0 |
| 7 | Петрушка зелена свіжа | 34 | 25,0 | 1,7 | 1,3 | 2,5 | 1,9 | 3,4 | 2,5 |
| 8 Соус "Вінегрет" (ТК № 10.02) (ГЦ) | | 40 | 40 | 2,0 | 2,0 | 3,0 | 3,0 | 4,0 | 4,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 100 | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (ГЦ) гірчиця;

# 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

Відварені обчищені буряки, картоплю і моркву нарізають кубиком. Буряк заправляють окремо олією. Капусту квашену перебирають, відтискають і шинкують. Якщо капуста кисла, то промивають у холодній воді. Цибулю ріпчасту очищають, промивають, нарізають напівкільцями. Горошок свіжоморожений відварюють до готовності. Петрушку зелену свіжу промивають, обсушують, нарізають завдовжки 1-1,5 см. Підготовлені овочі змішують, перед подачею заправляють соусом "Вінегрет".

## 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.

## Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - овочі нарізані кубиком, рівномірно перемішані і заправлені соусом.

## Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - притаманний інгредієнтам страви.

Консистенція - мяка, соковита.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 50 | 0,92 | 1,75 | 6,04 | 43,33 |
| 75 | 1,38 | 2,62 | 9,06 | 65,00 |
| 100 | 1,84 | 3,49 | 12,08 | 86,67 |
| 125 | 2,3 | 4,4 | 15,1 | 108,3 |
| 150 | 2,76 | 5,24 | 18,12 | 130,00 |