ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

# Технологічна карта № 1.46

**Салат з кисломолочного сиру, перцю солодкого з часником**

**Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
| брутто, г  720 | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Сир кисломолочний (МП,Л) | 710 | 36,0 | 35,5 | 54,0 | 53,3 | 72 | 71 |
| 2 | Перець солодкий | 266,7 | 200 | 13,3 | 10,0 | 20,0 | 15,0 | 26,7 | 20 |
| 3 | Кріп свіжий | 40,5 | 30 | 2,0 | 1,5 | 3,0 | 2,3 | 4,1 | 3 |
| 4 | Часник сухий | 10,0 | 10 | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 0,8 | 1,0 | 1 |
| 5 | Перець чорний мелений | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| 6 | Олія соняшникова рафінована | 30 | 30 | 1,5 | 1,5 | 2,3 | 2,3 | 3 | 3 |
| 7 | Орегано сухий | 3 | 3 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| 8 | 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; (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

Сир кисломолочний протирають, додають сіль, часник сухий. Кріп миють, просушують, дрібно нарізають. Перець солодкий миють, видаляють плодоножку з насінням, нарізають кубиком.

Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль, перець чорний мелений, орегано сухий. При відпусканні салат заправляють олією соняшниковою і посипають орегано.

## 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 тарілку або салатник, поливають олією, посипають орегано.

## Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою в салатнику, полито олією, посипано орегано сухим.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

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 | 5,9 | 3,4 | 1,7 | 60,5 |
| 75 | 8,9 | 5,1 | 2,5 | 90,8 |
| 100 | 11,87 | 6,78 | 3,35 | 121,01 |