**САЛАТ «РОЗОВЫЙ»**

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл | |
|  | Нетто |
| Свекла |  | 20,0¹ |
|  |  |
| Морковь |  | 10,0¹ |
|  |  |
| Лук репчатый |  | 7,0 |
| Яйца |  | 10,0 |
| Масло растительное |  | 3,5 |
| **Выход готовой продукции:** | **50,0** | |

¹масса вареных очищенных овощей

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Свеклу и морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре (свеклу в течение  
1час.30 минут - 1 час.40 минут, морковь – 25-30 минут), охлаждают, очищают, нарезают ломтиками или кубиками или натирают на крупной терке.

Лук репчатый перебирают, очищаютот кожицы, промывают проточной водой, ошпаривают кипятком и шинкуют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около+300С, ополаскивают проточной водой, погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают и очищают и измельчают.

Все компоненты соединяют, перемешивают, перед отпуском заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи +14о - +16оС.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям**

***внешний вид*** - овощи, яйца нарезаны однородными по форме и размеру кусочками, перемешены, заправлены маслом растительным;

***цвет* -** типичный для смеси овощей с добавлением яйца;

***вкус* -** характерный для смеси овощей с привкусом масла растительного;

***запах* -** характерный для смеси овощей с ароматом лука репчатого;

***консистенция***–овощей - мягкая, салата – сочная.

**4.Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре +2о - +6оС в течение 1 часа.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | | | | Жиры, г | | | | | | Угле-воды, г | | Энергетическая ценность | | | |
| всего | жив. | раст. | | всего | | жив. | | раст. | | кДж | | | ккал |
| салат «Розовый» (вариант 1) | 1,80 | 1,27 | 0,53 | | 4,68 | | 1,15 | | 3,53 | | 3,25 | | 259,04 | | | 62,17 |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Минеральные вещества, мг | | | | | | | Витамины, мг | | | | | | | | |
| К | Са | Mg | P | | Fe | | A | | Каротин | B1 | B2 | | PP | C | |
| салат «Розовый» (вариант 1) | 103,73 | 20,02 | 10,36 | 36,61 | | 0,64 | | 0,03 | | 0,90 | 0,03 | 0,06 | | 0,18 | 3,10 | |