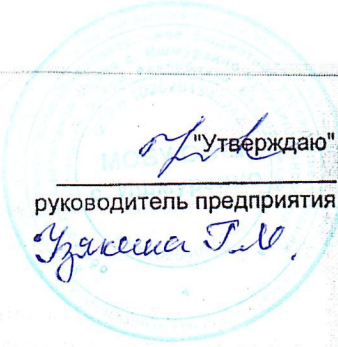



"Утверждаю"
руководитель предприятия

Узакиса Т.В.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3
Салат картофельный с зеленым горошком
Наименование изделия (блюда)

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Салат картофельный с зеленым горошком, ТТК, вырабатываемое (ые, ый) в ПОП и в его филиалах.

2. Требования к сырью.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепттура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г		
	брутто, г	нетто, г	10 порций	100 порций	200 порций
Картофель с 1.09 – 31.10	57,6	43,2	432,0	4320,0	8640,0
или с 1.11 – 31.12	61,7	43,2	432,0	4320,0	8640,0
или с 1.01 – 29.02	66,5	43,2	432,0	4320,0	8640,0
или с 1.03	72,0	43,2	432,0	4320,0	8640,0
Масса отварного картофеля		42,0	420,0	4200,0	8400,0
Горошек зеленый конс.	24,6	16,0	160,0	1600,0	3200,0
Яйца	1/5 шт	8,0	80,0	800,0	1600,0
Лук репчатый	7,2	6,0	60,0	600,0	1200,0
или зеленый	7,4	6,0	60,0	600,0	1200,0
Масло растительное	8,0	8,0	80,0	800,0	1600,0
Выход блюда		80	800	8000	16000

4. Технологический процесс

Овощи хорошо промывают и очищают.

Подготовленный картофель отваривают, охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Подготовленное яйцо (см. ТК № 9) варят вкрутую, очищают и измельчают. Лук репчатый или зеленый бланшируют и мелко шинкуют.

Овощи соединяют с предварительно прокипяченным в собственном соку консервированным зеленым горошком и заправляют растительным маслом.