

Технико-технологическая карта № _____ от ____.

Салат «Салат Оливье с колбасой»**1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на салат Оливье с колбасой, вырабатываемый в _____.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления салата Оливье с колбасой, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 порцию, г	
		Вес брутто, г	Вес нетто, г
1	Колбаса вареная «Докторская»	45	44
2	Картофель	51	36
3	Огурцы	20	18
4	Яйца куриные	25	25
5	Горошек зеленый консервированный	17	17
6	Лук репчатый	6	5
7	Майонез «Провансаль»	30	30
8	Соль пищевая	1	1
9	Зелень петрушка	5	4
Выход		Полуфабрикат, г	Готовое блюдо, г
		200	180

4. Технология приготовления

Соленые огурцы перед обработкой промывают под холодной водой. У мелких крепких соленых огурцов отрезают стебель с частью мякоти. Огурцы очищают и нарезают кубиками 7х7 мм. Зеленый горошек консервированный отцеживают от рассола.

Яйца куриные варят вкрутую в течение 7 минут, охлаждают под струей холодной воды, очищают от скорлупы, нарезают кубиками 7х7мм.

Картофель и морковь варят до готовности, сливают воду, охлаждают, нарезают мелким кубиком 7х7 мм. Колбасу вареную (40 г) нарезают кубиком 7х7 мм.

Нарезанные ингредиенты соединяют в миске, добавляют зеленый горошек (25 г), приправляют солью, заправляют майонезом (28-30 г), перемешивают.

На мелкую столовую тарелку ставят гарнирное кольцо и через него выкладывают салат. Поверхность разглаживают ложкой.

Аккуратно снимают гарнирное кольцо. Украшают салат веточкой петрушки. Температура подачи + 14° С.

5. Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид: входящие компоненты салата нарезаны кубиком, заправлены майонезом.

Цвет: ингредиенты сохранили натуральный цвет.

Консистенция: вареных овощей – мягкая, огурцов – упругая, хрустящая.

Вкус и запах: соответствует входящим ингредиентам салата, в меру соленый, слегка острый, с приятным ароматом майонеза. Без посторонних привкуса и запаха.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда

Салат Оливье с колбасой готовят под заказ, реализуют сразу после окончания технологического процесса.

Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 ± 2) °С определяются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

Микробиологические показатели салата Оливье с колбасой должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.

Ответственный за оформление ТТК _____

