



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный Директор  
ООО "Фабрика Социального питания"

Д.С. Семикопенко

## Технико-Технологическая карта № 4.40

### Огурцы битые с зеленью

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Огурцы битые с зеленью" вырабатываемое Фабрикой Социального питания

#### 2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

#### 3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г							
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Огурец свежий	30,3	29	50,5	48,3	60,6	58	101	97
2	Масло растительное	2,1	2,1	3,5	3,5	4,2	4,2	7	7
3	Зелень	0,6	0,5	1	0,8	1,2	1	2	1,6
4	Чеснок	0,34	0,3	0,57	0,5	0,68	0,6	1,13	1
	<b>Выход готового блюда</b>		<b>30</b>		<b>50</b>		<b>60</b>		<b>100</b>

#### 4. Технологический процесс

Подготовленные огурцы нарезать на брусочки, посолить, добавить шинкованную зелень, рубленый чеснок и масло растительное. Емкость накрыть крышкой и несколько раз встряхнуть, салат распорционировать. Овощи п/ф подготавливаются с соответствии с "Инструкцией по подготовке полуфабрикатов из картофеля и овощей к использованию". Технология приготовления блюд производится согласно описанному процессу в данном разделе.

#### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации	Температура подачи
<b>Огурцы битые с зеленью</b>	
Не более 2-х часов.	12-14 С.

#### 6. Показатели качества и безопасности

##### 6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Огурец нарезан брусочками, зелень мелко нашинкована. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.	Ломтик огурца белый с зеленой каймой.	Мякоть-плотная с недоразвитыми водянистыми, нежесткими семенами	Свежих огурцов в сочетании с чесноком и растительным маслом.

##### 6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### 7. Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм

	Б	Ж	У	Эн., ценность	А	В1	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
	гр	гр	гр	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Огурцы битые с зеленью	0,72	5,38	1,94	59,06	13,11	0,03	8,03	0,69	21,11	15	30,5	0,51

Ответственный за оформление ТТК  
Дрозд Я.С.