

Технологическая карта

Сельдь под шубой

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Сельдь под шубой
вырабатываемое и реализуемое в

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сельдь среднесоленая	333	160
2	Лук репчатый	36	30
3	Картофель	206	155
4	Морковь столовая свежая	201	151
5	Свекла	218	218
6	Майонез Провансаль	200	200
7	Яйца куриные	150	150

Выход полуфабриката, г: 30

Выход готового изделия, г: 1000

4. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению

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

Филе сельди мелко порубить, овощи натереть на терке, уложить в салатник слоями. Белок яйца потереть на картофель, желток – потереть на майонез.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.