Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из кукурузы

Наименование сырья

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают

проточной водой и протирают ветошью.

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, помешивая, при температуре 80-

90º С в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают до температуры 65º С, добавляют

масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты

заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать

растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15º С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый

Вкус: кукурузы с маслом растительным.

Запах: кукурузы с с маслом растительным.