

Технологическая карта № **ТК48**

Номер рецептуры:

Наименование блюда : ****Винегрет с сельдью *КРАСНОЕ СОЛНЫШКО**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Селедка сл.соленая	28.5	10	34	15.5	28.5	10		
Картофель	18	8	25	15	18	8		
Свекла	10.7	8.03	15.7	11.78	10.7	8.03		
Лук репчатый	6.75	4.55	8.75	6.55	6.75	4.55		
Морковь	6	3.58	7.7	5.78	6	3.58		
Масло растительное	2	2	3	3	2	2		
В ы х о д	40		60		40			

Технология приготовления:

Свеклу варят в кожуре до готовности или запекают в жарочном шкафу, до готовности,охлаждают нарезают ломтиками 2*10 мм. Картофель очищают нарезают ломтиками 2*10 мм. заливают (1/4 объема) кипящей водой,закрывают крышкой и припускают до готовности (7 минут),отвар сливают, охлаждают. Морковь очищают, нарезают и припускают (отдельно от картофеля), отвар сливают,охлаждают. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1*6 мм. Лук репчатый нарезают мелким кубиком (рубят), бланшируют (ошпаривают). Картофель и морковь можно отварить в целом виде,очищенными по отдельности, затем охладить и мелко нарезать. Овощи соединяют, заправляют растительным маслом, йодированной солью, хорошо перемешивают. Чтобы свекла не окрашивала другие овощи,ее заправляют отдельно, затем соединяют с овощами. Огурцы соленые можно заменить квашеной капустой полностью или частично. Капусту перебирают, мелко рубят. Если капуста кислая- промывают до рубки охлажденной кипяченной водой,откидывают на сито. Сельдь разделяют на филе, нарезают небольшими ломтиками 1*6 и соединяют с овощами.

Температура подачи от 10 до 14*С

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Требование к качеству: Винегрет уложен горкой.

Овощи аккуратно нарезаны,нарезка сохранилась.

Цвет и запах соответствует виду используемых овощей.

Вкус в меру соленый.

Консистенция вареных овощей-мягкая.сырых-слегка хрустящая

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводь, г	Энерг.цен-ность,ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	40	2.09	2.9	2.63	44.99	0	0	0	0	0
Детсад	60	3.28	4.41	4.42	70.43	0	0	0	0	0
ГКП	40	2.09	2.9	2.63	44.99	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора