

Технологическая карта № **РТ10**

Номер рецептуры: РТ10

Наименование блюда : ****Салат из моркови с сахаром**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	51.6	45	72	64	51.6	45		
Масло растительное	2	2	3	3	2	2		
Сахар-песок	1	1	1	1	1	1		
В ы х о д	40		60					

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь, нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 *С, не менее 3 минут.
Температура подачи — 14 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый.

Вкус: свойственный моркови с сахаром.

Запах: свойственный сырой моркови

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С
Ясли	40	0.59	2.04	4.1	37.14	0	0	0	0	0
Детсад	60	0.83	3.06	5.41	52.53	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Диетолог _____ М.А. Смолина