

Технологическая карта № п.15

Номер рецептуры: 15

Наименование блюда : **Салат из свежих огурцов**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы свежие	57	45.5	68	55	57	45.5		
Масло растительное	5	5	3	3	5	5		
В ы х о д	50		60					

Технология приготовления:

Огурцы моют, ошпаривают, при наличии грубой кожицы очищают, нарезают гонкими кружками или мелкими кубиками, заправляют солью и растительным маслом.

Температура подачи — 14 С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Салат уложен горкой, огурцы сохранили форму нарезки.

Консистенция: салата – рассыпчатая, огурцов хрустящая.

Цвет: соответствующий свежим огурцам.

Вкус: в меру соленый, свойственный свежим огурцам.

Запах: свойственный свежим огурцам.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	50	0.32	5.04	0.86	50.1	0	0	0	0	0
Детсад	60	0.39	3.05	1.05	33.19	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Министерство образования и науки Челябинской области "Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении" 2005г. под редакцией В.В. Садырина, составитель Г.Н. Панкратова;

Диетолог _____ М.А. Смолина