

Технологическая карта № ТТК3

Номер рецептуры: ТТК3

Наименование блюда : ****Салат из соленого огурца с репчатым луком "Дружные ребята"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы соленые	63	33.5	91	49	63	33.5		
Лук репчатый	8	6.5	9.5	8	8	6.5		
Масло растительное	2	2	3	3	2	2		
В ы х о д		40		60				

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками и припускают, добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, перемешивают и заправляют растительным маслом.
Температура подачи — 14 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный овощам.

Вкус: продуктов, входящих в блюдо.

Запах: продуктов, входящих в блюдо

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	40	0.36	2.04	1.1	24.25	0	0	0	0	0
Детсад	60	0.5	3.06	1.49	35.53	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

Диетолог _____ М.А. Смолина