

Технологическая карта № **ТК7**

Номер рецептуры:

Наименование блюда : ****Винегрет с морской капустой "МОРСКОЙ"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	16.6	12.2						
Свекла	11.4	9						
Огурцы соленые	22.8	18						
Лук репчатый	9.8	8.5						
Морковь	7.8	6						
Морская капуста консерв	20	17						
Масло растительное	5	5						
В ы х о д		60						

Технология приготовления:

Свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности,охлаждают, нарезают ломтиками,толщиной 2*10 мм..заливают (1/4объема) 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 мелкими кубиками (рубят), бланшируют (ошпаривают). Картофель и морковь можно отварить в целом виде,очищенными по отдельности, затем охладить и мелко нарезать. Овощи соединяют, заправляют растительным маслом,солью, хорошо перемешивают. Чтобы свекла не окрашивала другие овощи ее заправляют отдельно, затем соединяют с овощами. Огурцы соленые можно заменить капустой квашенной, полностью или частично. Капусту перебирают, мелко рубят если капуста кислая-промывают до рубки охлажденной кипяченной водой, откидывают на сито. В готовый винегрет добавляют морскую капусту и перемешивают.

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 слегка хрустящая

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг.цен- ность,ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Детсад	60	0.87	5.13	4.2	66.43	19.75	3.17	0.03	0.11	5.73

Источники, используемые при составлении: