

Технологическая карта № ТК7

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	13.2	10						
Свекла	8.6	6.8						
Огурцы соленые	8.5	6						
Лук репчатый	6.8	5.5						
Морковь	5.9	4.5						
Морская капуста консерв	15	13						
Масло растительное	4	4						
В Ы Х О Д		40						

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	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	40	0.6	4.09	3.09	51.59	13.02	2.38	0.03	0.09	4.02

Источники, используемые при составлении: