

Технологическая карта № **РТ230**

Номер рецептуры: РТ230

Наименование блюда : **Салат Овощной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	40	29						
Масло растительное	2	2						
Огурцы соленые	14	8						
Горошек консервированный	8	5						
В Ы Х О Д		40						

Технология приготовления:

Картофель нарезают мелкими кубиками, подливают небольшое количество (1/3 объема, занимаемого картофелем) кипящей воды, добавляют соль, закрывают крышкой и доводят до готовности (8—10 мин). Отвар сливают. Картофель можно отварить очищенным целыми клубнями, охладить, а затем нарезать мелкими кубиками. Соленые огурцы, ошпаривают, нарезают мелкими кубиками.

Все соединяют, заправляют солью, растительным маслом и подают. Температура подачи — 14 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Салат уложен горкой, нарезка аккуратная, картофель не разварившийся.

Консистенция: картофеля - мягкая, лука - хрустящая.

Цвет: не изменился, соответствует входящим в состав продуктам.

Вкус: в меру соленый.

Запах: соответствует входящим в состав продуктам.

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	0.8	2.13	5.19	43.14	5.74	0.34	0.04	0.21	6.7

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян
составитель Федоренко О.В