

Технологическая карта № НРТ1

Номер рецептуры: НРТ

Наименование блюда : ****Салат Пикантный**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйцо куриное	5/8 шт.	25						
Огурцы соленые	30	20						
Лук репчатый	10	8						
Масло растительное	2	2						
В ы х о д		40						

Технология приготовления:

Яйца, подготовленные вареные натереть на терке, огурцы соленые, лук репчатый нарезать кубиком, перемешать всю массу, заправить маслом растительным.

Температура подачи — 14 °С.

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	3.45	4.91	1.17	62.65	20.83	0.81	0.03	0.12	1.8

Источники, используемые при составлении: