

Технологическая карта № **РТ332**

Номер рецептуры: РТ332

Наименование блюда : ****Салат из зеленого горошка "УДИВИТЕЛЬНЫЙ"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Если							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горошек консервированный	60	37						
Масло растительное	2.7	2.7						
В Ы Х О Д		40						

Технология приготовления:

Банки с зеленым горошком промывают, обрабатывают, открывают. Зеленый горошек в отваре доводят до кипения, охлаждают, добавляют растительное масло, перемешивают и подают.

Температура подачи — 14 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Салат уложен горкой.

Консистенция: салата - рассыпчатая, горошка - мягкая.

Цвет: соответствующий зеленому горошку.

Вкус: свойственный зеленому горошку.

Запах: свойственный зеленому горошку

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
Если	40	1.15	2.77	2.41	39.15	7.4	0.26	0.04	0.02	3.7

Источники, используемые при составлении: