

Технологическая карта № **РТ10**

Номер рецептуры: РТ10

Наименование блюда : **\*\*Салат из моркови с сахаром**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	51.6	45	72	64	51.6	45		
Масло растительное	4	4	5	5	4	4		
Сахар-песок	2	2	3	3	2	2		
<b>В Ы Х О Д</b>		40		60		40		

**Технология приготовления:**

Подготовленную сырую очищенную морковь, нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 \*С, не менее 3 минут.  
Температура подачи — 14 °С.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** Салат уложен горкой.

**Консистенция:** мягкая, сочная

**Цвет:** оранжевый.

**Вкус:** свойственный моркови с сахаром.

**Запах:** свойственный сырой моркови

**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	0.59	4.04	5.1	59.11	12.21	0.32	0.03	0.03	2.25
Детсад	60	0.83	5.06	7.41	78.5	17.37	0.46	0.04	0.04	3.2
ГКП	40	0.59	4.04	5.1	59.11	12.21	0.32	0.03	0.03	2.25

Источники, используемые при составлении: