

Технологическая карта № п.21

Номер рецептуры: 21

Наименование блюда : **Салат из свёклы с солёными огурцами**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	36.4	29.12	54.5	43.6	36.4	29.12		
свекла отварная		28.4		42.6		28.4		
Огурцы соленые	10	8	15	12	10	8		
Масло растительное	4	4	6	6	4	4		
В Ы Х О Д		40		60		40		

Технология приготовления:

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой тонкой соломкой, заправляют растительным маслом. Огурцы очищают от кожицы, нарезают вдоль на дольки, затем на ромбики, смешивают с заправленной свеклой и перемешивают.
Температура подачи — 14 °С.

Требования к качеству. Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена, цвет овощей соответствует естественному виду. Консистенция свеклы мягкая, огурцов — слегка хрустящая. Вкус слабокислый, в меру соленый, запах, соответствующий виду продуктов

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	0.5	4.03	2.7	49.1	12.61	0.46	0.01	0.01	3.31
Детсад	60	0.75	6.05	4.04	73.61	18.89	0.68	0.01	0.02	4.96
ГКП	40	0.5	4.03	2.7	49.1	12.61	0.46	0.01	0.01	3.31

Источники, используемые при составлении:

Министерство образования и науки Челябинской области "Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении" 2005г. под редакцией В.В. Садырина, составитель Г.Н. Панкратова;