

Технологическая карта № **РТ3340**

Номер рецептуры: РТ334

Наименование блюда : **\*\*Салат из свеклы с чесноком "ОБЪЕДИНИЕ"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	70	53						
Чеснок	0.36	0.3						
Масло растительное	3	3						
<b>В Ы Х О Д</b>			60					

**Технология приготовления:**

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке тонкой соломкой. Добавляют чеснок, растертый с солью и растительным маслом. Все тщательно перемешивают и подают. Температура подачи — 14 °С.

**Показатели качества и безопасности** Органолептические показатели:

**Внешний вид:** Салат уложен горкой, форма нарезки свеклы сохранена.

**Консистенция:** свеклы - мягкая.

**Цвет:** соответствует цвету свеклы.

**Вкус:** свойственный отварной свекле, чесноку и растительным маслом.

**Запах:** свойственный отварной свекле, чесноку.

**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
Детсад	60	0.81	3.05	4.75	49.72	20.15	0.75	0.01	0.02	5.33

Источники, используемые при составлении: