

Технологическая карта № **РТ3340**

Номер рецептуры: РТ334

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	53	40						
Чеснок	0.3	0.2						
Масло растительное	2	2						
В Ы Х О Д		40						

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
Ясли	40	0.61	2.04	3.58	35.11	15.16	0.56	0.01	0.02	4.02

Источники, используемые при составлении: