

Технологическая карта № 26

Номер рецептуры: 51

Наименование блюда : **Салат из свеклы с яблоками**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	38.4	30.72						
Яблоки	26	18						
Масло растительное	3	3						
Лимонная кислота	0.3	0.3						
Сахар-песок	0.6	0.6						
Соль	0.2	0.2						
<b>В Ы Х О Д</b>		60						

**Технология приготовления:**

Отварную свеклу в кожуре и яблоки, промытые и очищенные от кожицы с удаленными семенными гнездами, шинкуют и перемешивают. При отпуске поливают заправкой для салатов, (см. ТК №11).

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* овощи сохраняют форму нарезки, салат уложен горкой, заправлен

*Консистенция:* овощей - *мягкая, сочная*

*Цвет:* свойственный свекле и яблокам

*Вкус и запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**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	0.53	3.03	5.07	49.65	15	0.83	0.01	0.02	4.87

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания - издат. ООО "Партнер" г.Уфа 2015г.