

Технологическая карта № 26

Номер рецептуры: 51

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	25.6	20.48						
Яблоки	17	12						
Масло растительное	2	2						
Лимонная кислота	0.2	0.2						
Сахар-песок	0.4	0.4						
Соль	0.2	0.2						
<b>В ы х о д</b>		40						

**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
Ясли	40	0.36	2.02	3.38	33.1	10.25	0.56	0.01	0.01	3.25

Источники, используемые при составлении:

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