

Технологическая карта № ТТК3

Номер рецептуры: ТТК3

Наименование блюда : ****Салат из соленого огурца с репчатым луком "Дружные ребята"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы соленые	91	49						
Лук репчатый	9.5	8						
Масло растительное	3	3						
В ы х о д		60						

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками и припускают, добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, перемешивают и заправляют растительным маслом.
Температура подачи — 14 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный овощам.

Вкус: продуктов, входящих в блюдо.

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг.цен- ность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Детсад	60	0.5	3.06	1.49	35.53	13.75	0.36	0.01	0.01	3.25

Источники, используемые при составлении: