

Технологическая карта № 23\*

Номер рецептуры: 23

Наименование блюда : **\*\*Салат картофельный с зеленым горошком**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	31	21	45	33	31	21		
Лук репчатый	4.4	3.6	6.5	5	4.4	3.6		
Горошек консервированный	12	8	18.5	12	12	8		
Яйцо куриное	1/11 шт.	3.6	1/10 шт.	4	1/11 шт.	3.6		
Масло растительное	3.6	3.6	5	5	3.6	3.6		
<b>В ы х о д</b>		40		60		40		

**Технология приготовления:**

Картофель нарезают мелкими кубиками, подливают небольшое количество (1/3 объема, занимаемого картофелем) кипящей воды, добавляют соль, закрывают крышкой и доводят до готовности (8—10 мин). Отвар сливают. Зеленый горошек в отваре доводят до кипения, охлаждают картофель и горошек до температуры 14 °С. Картофель можно отварить очищенным целыми клубнями, охладить, а затем нарезать мелкими кубиками.

Обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Затем очищают и мелко рубят.

Зеленый лук промывают проточной водой, мелко шинкуют.

Все соединяют, заправляют солью, растительным маслом и подают.

Температура подачи — 14 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

**Внешний вид:** Салат уложен горкой, нарезка аккуратная, картофель не разварившийся.

**Консистенция:** картофеля и горошка - мягкая, лука - хрустящая.

**Цвет:** не изменился, соответствует входящим в состав продуктам.

**Вкус:** в меру соленый.

**Запах:** соответствует входящим в состав 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	1.18	4.12	4.26	58.81	6.8	0.36	0.04	0.17	5.36
Детсад	60	1.61	5.62	6.6	83.42	9.45	0.52	0.06	0.26	8.3
ГКП	40	1.18	4.12	4.26	58.81	6.8	0.36	0.04	0.17	5.36

Источники, используемые при составлении:

Министерство образования и науки Челябинской области "Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении" 2005г. под редакцией В.В. Садырина, составитель Г.Н. Панкратова;

Заведующий

Е.В.Семьянинова