

Технологическая карта № **РТ332С**

Номер рецептуры: РТ332С

Наименование блюда : **25-.Салат из зеленого горошка "УДИВИТЕЛЬНЫЙ"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горошек консервированный	45	30	75	50				
Масло растительное	1.5	1.5	2.2	2.2				
В ы х о д	30		50					

Технология приготовления:

Банки с зеленым горошком промывают, обрабатывают, открывают. Зеленый горошек в отваре доводят до кипения, охлаждают, добавляют растительное масло, перемешивают и подают.

Температура подачи -14 °С.

Показатели качества и безопасности

Требования к качеству:

Внешний вид: Салат уложен горкой.

Консистенция: салата -рассыпчатая, горошка - мягкая.

Цвет: соответствующий зеленому горошку.

Вкус: свойственный зеленому горошку.

Запах: свойственный зеленому горошку

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С
Ясли	30	0.93	1.56	1.95	25.55	6	0.21	0.03	0.02	3
Детсад	50	1.55	2.3	3.25	39.88	10	0.35	0.06	0.03	5

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г.Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

_____ О. А. Бура