

Технологическая карта № **РТ10С**

Номер рецептуры: РТ10С

Наименование блюда : **25-.Салат из моркови и яблок**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	21	17	42	33.6				
Яблоки	12	10.6	16	14				
Масло растительное	2	2	2	2				
Сахар-песок	1	1	1	1				
В Ы Х О Д	30		50					

Технология приготовления:

Сырую очищенную ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и заправляют растительным маслом.

Температура подачи — 14 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки.

Консистенция: салата - рассыпчатая, моркови и яблок слегка хрустящая.

Цвет: соответствующей сырой моркови и яблокам.

Вкус: кисло-сладкий, без соли.

Запах: свойственный сырой моркови и яблокам

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	30	0.26	2.02	3.21	32.03	6.32	0.36	0.01	0.01	1.91
Детсад	50	0.49	2.03	4.69	39.01	11.34	0.55	0.02	0.03	3.08

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура