

Технологическая карта № **РТ407С**

Номер рецептуры: РТ407С

Наименование блюда : **25-Салат из морской капусты с яйцом "Женчужинки"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста морская консерв	19	18.8	35	34.7				
Яйцо куриное	1/4 шт.	10	4/12 шт.	13.32				
Масло растительное	2	2	3	3				
В ы х о д	30		50					

Технология приготовления:

Банки с морской капустой промывают , обрабатывают, открывают. Морскую капусту вынимают из банок, дают стечь рассолу. Яйцо куриное промывают, отваривают, очищают, нарезают дольками. Морскую капусту смешивают с яйцом отварным, заправляют растительным маслом, перемешивают и подают.
Температура подачи -14 °С.

Показатели качества и безопасности Требования к качеству:

Внешний вид: Салат уложен горкой.

Консистенция: рассыпчатая.

Цвет: соответствующий морской капусте с яйцом.

Вкус: свойственный морской капусте с яйцом, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный морской капусте с яйцом, без посторонних запахов

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	1.44	3.19	0.07	34.71	13.02	3.26	0.01	0.06	0.38
Детсад	50	2	4.6	0.09	49.77	21.21	5.89	0.02	0.08	0.69

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура