

Технологическая карта № **РТ334С**

Номер рецептуры: РТ3340

Наименование блюда : **25-Салат из свеклы с чесноком "ОБЪЕДЕНИЕ"**

| Наименование сырья | Норма закладки на одну порцию, в гр. | | | | | | | |
|--------------------|--------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
| | Ясли | | Детсад | | | | | |
| | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла | 40 | 30 | 67 | 50 | | | | |
| Чеснок | 0.5 | 0.4 | 0.5 | 0.4 | | | | |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 | | | | |
| В ы х о д | 30 | | 50 | | | | | |

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке тонкой соломкой. Добавляют чеснок, растертый с солью и растительным маслом. Все тщательно перемешивают и подают.

Температура подачи — 14 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Салат уложен горкой, форма нарезки свеклы сохранена.

Консистенция: свеклы - мягкая.

Цвет: соответствует цвету свеклы.

Вкус: свойственный отварной свекле, чесноку и растительным маслом.

Запах: свойственный отварной свекле, чесноку.

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 | 0.48 | 2.03 | 2.76 | 31.19 | 11.82 | 0.43 | 0.01 | 0.01 | 3.04 |
| Детсад | 50 | 0.78 | 3.05 | 4.52 | 48.61 | 19.22 | 0.71 | 0.01 | 0.02 | 5.04 |

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура