

Технологическая карта № **РТ3340**

Номер рецептуры: РТ3340

Наименование блюда : **25-.Салат из свеклы**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	53	40	70	53				
Сахар-песок	2	2	2.5	2.5				
Масло растительное	4	4	5	5				
<b>В ы х о д</b>	50		80					

**Технология приготовления:**

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке тонкой соломкой.  
Добавляют растительное масло и сахар. 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:** сладковатый, свойственный отварной свекле.

**Запах:** свойственный отварной свекле

**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	50	0.6	4.04	5.52	60.79	14.86	0.57	0.01	0.02	4
Детсад	80	0.8	5.05	7.16	77.25	19.69	0.75	0.01	0.02	5.3

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

\_\_\_\_\_ О. А. Бура