

Технологическая карта № **ТК2С**

Номер рецептуры: ТК2С

Наименование блюда : **25-Салат из соленого огурца с репчатым луком "Дружные ребята"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы соленые	57	34.2	70	42				
Лук репчатый	5	4.2	6.5	5.5				
Масло растительное	2	2	3	3				
В Ы Х О Д	30		50					

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками и припускают, добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура подачи — 14 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный овощам.

Вкус: продуктов, входящих в блюдо.

Запах: продуктов, входящих в блюдо

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	0.33	2.04	0.93	23.4	9.17	0.24	0.01	0.01	2.13
Детсад	50	0.41	3.05	1.17	33.76	11.37	0.3	0.01	0.01	2.65

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура