

Технологическая карта № **РТ23С**

Номер рецептуры: РТ23С

Наименование блюда : **25-Салат картофельный с соленым огурцом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	30	22.5	52	39				
Масло растительное	2	2	2	2				
Лук репчатый	4	3.4	6	5				
Огурцы соленые	10	6	12	7.2				
<b>В ы х о д</b>	30		50					

**Технология приготовления:**

Картофель нарезают мелкими кубиками, подливают небольшое количество (1/3 объема, занимаемого картофелем) кипящей воды, добавляют соль, закрывают крышкой и доводят до готовности (8-10 мин). Отвар сливают. Картофель можно отварить очищенным целыми клубнями, охладить, а затем нарезать мелкими кубиками. Соленые огурцы, ошпаривают, нарезают мелкими кубиками, репчатый лук, очищают, ошпаривают, нарезают мелкими кубиками. Все соединяют, заправляют солью, растительным маслом и подают. Температура подачи -14 °С.

Показатели качества и безопасности Органолептические показатели:

Внешний вид: Салат уложен горкой, нарезка аккуратная, картофель не разварившийся.

Консистенция: картофеля - мягкая, лука - хрустящая.

Цвет: не изменился, соответствует входящим в состав продуктам.

Вкус: в меру соленый.

Запах: соответствует входящим в состав продуктам

**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	0.55	2.1	4.05	37.28	4.68	0.27	0.03	0.16	5.14
Детсад	50	0.91	2.17	6.89	50.73	7.11	0.43	0.05	0.28	8.66

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

\_\_\_\_\_ О. А. Бура