

14.04.21г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Наименование блюда: **«САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ
РАСТИТЕЛЬНОМ»**

Номер рецептуры: 56

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур
блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.Свекла до 01.01.	4,7/6,8	42	33,6	60,5	48,4
Свекла с 01.01.		44,8	33,6	64,6	48,4
2.Сыр 45% жирность	1,65/4,13	3	2,8	7,5	7
3.Масло растительное	3,99/4,99	4	4	5	5
Всего сухих веществ:	10,34/15,92				
Выход:		-	40	-	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Свеклу перебирают, моют, отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают от кожуры. Потребительскую упаковку с сыром протирают ветошью, вскрывают, мелко нарезают. Подготовленную свеклу нарезают соломкой, соединяют с сыром и перемешивают. Салат заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей. Температура подачи не выше +14°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – продукты сохранили форму нарезки. Консистенция мягкая.

Цвет – продукты сохранили естественную окраску.

Вкус, запах – свойственные, входящим в состав блюда продуктам.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 40/60г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
1,12/2,03		4,84/5,85		2,84/4,03		59,2/76,89	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,01/0,02	0,02/0,03	4,2/6,3	3,4/5,1	40,43/60,6	8,8/13,2	29,1/43,7	0,5/0,75

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.