14.09.21г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование блюда: **«САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОГУРЦАМИ КОНСЕРВИРОВАННЫМИ»**

Номер рецептуры: 65
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.Картофель:					
молодой до 01.09.	5,06/7,6	32	24*	48	36*
с 01.09. по 31.10.		33	24*	50	36*
с 01.11.по 31.12.		35,3	24*	53	36*
с 01.01.по 28,29 02.		38	24*	57	36*
с 01.03.		41,2	24*	62	36*
2.Морковь до 01.01.	0,5/0,75	5,5	4,4**	8,3	6,6**
с 01.01.		5,9	4,4**	8,9	6,6**
3.Лук репчатый	0,62/0,92	5,2	4,4	7,8	6,6
4.Огурцы консервированные	0,42/0,62	9,5	5,2	14,3	7,8
5.Масло растительное	1,99/2,99	2	2	3	3
Всего сухих веществ:	**8,59/12,88**				
Выход:		-	**40**	-	**60**

*масса отварного очищенного картофеля
** масса отварной очищенной моркови

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи сортируют, моют. Подготовленные овощи отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, очищают, нарезают кубиком, или соломкой, или ломтиками.
Индивидуальную упаковку (банка) с консервированными огурцами перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья. Очищенный лук промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком.
У огурцов консервированных удаляют место прикрепления плодоножки. Если огурцы консервированные с огрубевшей кожицей, ее очищают, огрубевшие семена удаляют, нарезают кубиком, или соломкой, или ломтиком.
Нарезанные овощи, огурцы консервированные соединяют и заправляют маслом непосредственно перед раздачей.
Температура подачи не выше +14°С.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:
Внешний вид – Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась. Консистенция варёных овощей мягкая, огурцов слегка хрустящая.

Цвет – Цвет, свойственный продуктам, входящим в состав салата.
Вкус и запах – Вкус умеренно солёный, варёных овощей, солёных огурцов, с приятным вкусом растительного масла. Запах приятный, свойственный входящим в состав продуктам.
Заправленный салат хранят не более 30 минут при температуре +2…+4°С.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 40/60г)

Белки,г		*Жиры,г*		*Углеводы,г*		*Калорийность, ккал*	
0,6/0,9		*1,86/2,79*		*4,24/6,37*		*36,1/51,19*	
Витамины, мг				*Минеральные вещества, мг*			
B1	*B2*	*A*	*C*	*Ca*	*Mg*	*P*	*Fe*
0,02/0,05	*0,02/0,05*	*0/0*	*5,72/8,58*	*7,2/9,22*	*8,53/12,8*	*20,2/30*	*0,31/0,47*

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания» *Хромова В.И.*

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания» *Шулакова О.В.*