УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 12.19.1

Наименование блюда: САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ С 3Х ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 26 *произведена замена свежего огурца на морковь, лука зелёного на лук репчатый.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КАРТОФЕЛЬ С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ОКТЯБРЯ	30	22,5
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК КОНСЕР.	10	6,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ ДЛЯ САЛАТА	8	6,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	3	3
МОРКОВЬ КРАСНАЯ ДО 1 ЯНВАРЯ	28	22,4
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ(ПЕРО)*	0	0
ОГУРЦЫ (ГРУНТОВЫЕ)	0	0

Выход: 60

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
1,03	3,13	6,19	57,5	11,68	0,46	0,05	0,04	5,43

Технология приготовления:

КАРТОФЕЛЬ С 1 НОЯБРЯ - 32 гр, С 1 ЯНВАРЯ - 35гр, С 1 МАРТА - 38гр;
МОРКОВЬ С 1 ЯНВАРЯ - 30гр .
ОВОЩИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОРТИРУЮТСЯ, МОЮТСЯ, ОТВАРИВАЮТСЯ В КОЖУРЕ И ОХЛАЖДАЮТСЯ. ЗАТЕМ ОТВАРНЫЕ КАРТОФЕЛЬ И МОРКОВЬ ОЧИЩАЮТ И НАРЕЗАЮТ МЕЛКИМИ ЛОМТИКАМИ. ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ПРОГРЕВАЮТ И ОХЛАЖДАЮТ (БАНКИ С ГОРОШКОМ ПЕРЕД ВСКРЫТИЕМ ПРОМЫВАЮТ ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ И ВЫТИРАЮТ). РЕПЧАТЫЙ ЛУК МОЮТ, ОЧИЩАЮТ. МЕЛКО НАРЕЗАЮТ. ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ СОЕДИНЯЮТ, ЗАПРАВЛЯЮТ МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: КАРТОФЕЛЬ,МОРКОВЬ НАРЕЗАНЫ МЕЛКИМИ ЛОМТИКАМИ,САЛАТ УЛОЖЕН ГОРКОЙ.
КОНСИСТЕНЦИЯ: СЛЕГКА ПЛОТНОВАТАЯ. ЦВЕТ: СВОЙСТВЕННЫЙ ВХОДЯЩИМ В БЛЮДО ПРОДУКТАМ.
ВКУС: ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ. ЗАПАХ: СВОЙСТВЕННЫЙ ВХОДЯЩИМ В БЛЮДО ПРОДУКТАМ.
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПОДАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ НИЖЕ +15ГРАД. ВСЕ ПРОДУКТЫ В САЛАТЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ХОРОШО ПЕРЕМЕШАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./