УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 12.7.1

Наименование блюда: САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С 3Х ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ

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

Номер рецептуры: 42*сырую морковь заменили на отварную

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
МОРКОВЬ КРАСНАЯ ДЛЯ САЛАТА ДО 1 ЯНВАРЯ	64	51,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	3	3

Выход: 50

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,67	3,05	3,53	44,89	13,82	0,36	0,03	0,04	2,56

Технология приготовления:

МОРКОВЬ С 1 ЯНВАРЯ - 78г.
ПОДГОТОВЛЕННУЮ МОРКОВЬ ОТВАРИВАЮТ, ЗАТЕМ ОЧИЩАЮТ И НАРЕЗАЮТ МЕЛКОЙ СОЛОМКОЙ. ПРОГРЕВАЮТ ПРИ ПОСТОЯННОМ ПОМЕШИВАНИИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 85 ГРАД.С НЕ МЕНЕЕ 3 МИНУТ.ПРИ ОТПУСКЕ САЛАТ ПЕРЕМЕЩИВАЮТ И ЗАПРАВЛЯЮТ МАСЛОМ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД:МОРКОВЬ НАРЕЗАННАЯ СОЛОМКОЙ.САЛАТ УЛОЖЕН ГОРКОЙ. КОНСИСТЕНЦИЯ: МЯГКАЯ.ЦВЕТ:ОРАНЖЕВЫЙ.ВКУС:СВОЙСТВЕННЫЙ МОРКОВИ ОТВАРНОЙ.ЗАПАХ:СВОЙСТВЕННЫЙ ВХОДЯЩИМ В БЛЮДО ПРОДУКТАМ.ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ,ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ,ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА,СООТВЕТСТУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПОДАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ НИЖЕ +15С.

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