УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта №12.60.1

Наименование блюда: САЛАТ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА 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: 11

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ЛУК РЕПЧАТЫЙ ДЛЯ САЛАТА	59,5	49,98
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
0,7	3,1	4,1	47,46	15,49	0,4	0,02	0,01	5

Технология приготовления:

ОЧИЩЕННЫЙ ЛУК ШИНКУЮТ МЕЛКОЙ СОЛОМКОЙ, БЛАНШИРУЮТ КИПЯТКОМ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 85С 3 МИН., ОТКИДЫВАЮТ НА ДУРШЛАГ, ДАЮТ ВОДЕ СТЕЧЬ. ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ ЗАПРАВЛЯЮТ СОЛЬЮ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ЛУК НАШИНКОВАН МЕЛКОЙ СОЛОМКОЙ, ЗАПРАВЛЕН РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ. КОНСИСТЕНЦИЯ:СОЧНАЯ. ЦВЕТ: СВОЙСТВЕННЫЙ СОРТУ ЛУКА. ВКУС: БЛАНШИРОВАННОГО ЛУКА В СОЧЕТАНИИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ. ЗАПАХ: РЕПЧАТОГО ЛУКА И РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПОДАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ НИЖЕ +15 ГРАД.С

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