УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 12.5

Наименование блюда: САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С 1 Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012Г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 33

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
СВЕКЛА ДО 1 ЯНВАРЯ	55	44
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	2	2

Выход: 40

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,66	2,04	3,87	36,46	16,28	0,62	0,01	0,02	1,58

Технология приготовления:

СВЕКЛА С 1 ЯНВАРЯ - 58,5 гр.
СВЕКЛУ ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАЮТ ПОД ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ И ВАРЯТ В КОЖУРЕ ДО ГОТОВНОСТИ ПРИМЕРНО 1,5 ЧАСА (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАЗМЕРА КОРНЕПЛОДА), ЗАТЕМ СВЕКЛУ ОХЛАЖДАЮТ, ОЧИЩАЮТ И ШИНКУЮТ СОЛОМКОЙ. ПРИ ОТПУСКЕ СВЕКЛУ ЗАПРАВЛЯЮТ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И СОЛЬЮ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: СВЕКЛА НАРЕЗАНА МЕЛКОЙ СОЛОМКОЙ, САЛАТ УЛОЖЕН ГОРКОЙ, ЗАПРАВЛЕН РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ. КОНСИСТЕНЦИЯ: МЯГКАЯ, СОЧНАЯ. ЦВЕТ: ТЕМНО - МАЛИНОВЫЙ. ВКУС: СВОЙСТВЕННЫЙ СВЕКЛЕ И РАСТИТЕЛЬНОМУ МАСЛУ. ЗАПАХ: СВЕКЛЫ И РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА. ХРАНЕНИЕ ЗАПРАВЛЕННОГО САЛАТА МОЖЕТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ НЕ БОЛЕЕ 30 МИНУТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 4+/-2 С. ВКУС, ЗАПАХ И ЦВЕТ САЛАТА ДОЛЖЕН СООТВЕТСТВОВАТЬ ИСПОЛЬЗУЕМОМУ НАБОРУ ПРОДУКТОВ. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕТЬ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

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

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