УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 12.51

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

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

Номер рецептуры: 32

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
СВЕКЛА ДО 1 ЯНВАРЯ	51	40,8
СЫР	7	6,51
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
2,12	3,96	3,59	58,82	72,39	0,64	0,01	0,04	1,52

Технология приготовления:

СВЕКЛА С 1 ЯНВАРЯ - 55 гр.
СВЕКЛУ ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАЮТ ПОД ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ И ОТВАРИВАЮТ ДО ГОТОВНОСТИ В КОЖУРЕ, ЗАТЕМ ОХЛАЖДАЮТ, ОЧИЩАЮТ И НАРЕЗАЮТ СОЛОМКОЙ. ПЕРЕД ОТПУСКОМ ЗАПРАВЛЯЮТ СОЛЬЮ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ. САЛАТ УКЛАДЫВАЮТ ГОРКОЙ И ПРИ ОТПУСКЕ ПОСЫПАЮТ НАТЕРТЫМ НА КРУПНОЙ ТЕРКЕ СЫРОМ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: СВЕКЛА НАРЕЗАНА СОЛОМКОЙ. САЛАТ УЛОЖЕН ГОРКОЙ, ПОСЫПАН СЫРОМ, НАТЕРТЫМ НА КРУПНОЙ ТЕРКЕ. КОНСИСТЕНЦИЯ: СВЕКЛЫ - МЯГКАЯ, СОЧНАЯ, СЫРА - ПЛОТНАЯ. ЦВЕТ: ТЕМНО - МАЛИНОВЫЙ. ВКУС: СВОЙСТВЕННЫЙ СВЕКЛЕ И СЫРУ. ЗАПАХ: СВЕКЛЫ В СОЧЕТАНИИ С СЫРОМ И РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА. ХРАНЕНИЕ ЗАПРАВЛЕННОГО САЛАТА МОЖЕТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ НЕ БОЛЕЕ 30 МИНУТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 4+/-2 С. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕТЬ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПОДАЮТ ПОРЦИОННО. ВСЕ ПРОДУКТЫ В САЛАТЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ХОРОШО ПЕРЕМЕШАННЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА. ПОДАЮТ БЛЮДО ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ НИЖЕ +15С.

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