УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 12.37.1

Наименование блюда: ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ 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: 46 * ПРОИЗВЕДЕНА ЗАМЕНА ОГУРЦОВ СОЛЕНЫХ НА КАПУСТУ БЕЛОКОЧАННУЮ.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КАРТОФЕЛЬ С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ОКТЯБРЯ	18	13,5
СВЕКЛА ДО 1 ЯНВАРЯ	16	12,8
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ ДЛЯ САЛАТА	16	12,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ ДЛЯ САЛАТА	12	10,08
МОРКОВЬ КРАСНАЯ ДО 1 ЯНВАРЯ	15	12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	3	3
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ*	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
0,99	3,1	5,59	54,66	18,59	0,54	0,04	0,04	11,57

Технология приготовления:

КАРТОФЕЛЬ С 1 НОЯБРЯ-19гр; С 1 ЯНВАРЯ-21гр; С 1 МАРТА-23гр.
МОРКОВЬ С 1 ЯНВАРЯ - 16гр;
СВЕКЛА С 1 ЯНВАРЯ - 17 гр.
ОТВАРНЫЕ ОЧИЩЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬ, СВЕКЛУ И МОРКОВЬ НАРЕЗАЮТ МЕЛКИМИ ЛОМТИКАМИ. КАПУСТУ МЕЛКО ШИНКУЮТ И НАГРЕВАЮТ ПРИ НЕПРЕРЫВНОМ ПОМЕШИВАНИИ НЕ МЕНЕЕ 2 МИНУТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 95 - 100 ГРАД.С. НЕ СЛЕДУЕТ ПЕРЕГРЕВАТЬ КАПУСТУ, ТАК КАК ОНА БУДЕТ МЯГКОЙ. ЛУК МЕЛКО ШИНКУЮТ И БЛАНШИРУЮТ КИПЯЩЕЙ ВОДОЙ, ОТКИДЫВАЮТ НА ДУРШЛАГ. ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ОВОЩИ СОЕДИНЯЮТ, ДОБАВЛЯЮТ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО, СОЛЬ И ПЕРЕМЕШИВАЮТ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ОВОЩИ НАРЕЗАНЫ МЕЛКИМИ ЛОМТИКАМИ, РАВНОМЕРНО ПЕРЕМЕШАНЫ И ЗАПРАВЛЕНЫ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ. КОНСИСТЕНЦИЯ: МЯГКАЯ, СОЧНАЯ. ЦВЕТ, ВКУС, ЗАПАХ: ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ В ВИНЕГРЕТ. 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.С. ВСЕ ПРОДУКТЫ В САЛАТЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ХОРОШО ПЕРЕМЕШАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА.

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