



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **53**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	93,33	70	9,33	7
с 01.09 по 31.12	87,5	70	8,75	7
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	38,5	25	3,85	2,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,95	В1, мг	0,03	Са, мг	29,36
Жиры, г	4,23	С, мг	4,30	Mg, мг	19,29
Углеводы, г	7,97	А, мг	0,00	Р, мг	44,02
Энергетическая ценность, ккал	76,30	Е, мг	2,09	Fe, мг	1,09
		Д, мкг	0,00	К, мг	235,10
		В2, мг	0,04	І, мкг	5,05
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный соломкой репчатый лук, прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат уложен горкой. Температура подачи блюда не выше 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно солёный, свеклы, зеленого горошка, лука.

Запах: свеклы, лука.