**Утверждаю**

**Директор ООО «ХЕЛФ ФУД»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Крюкова Э.В.**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат «Степной»**

Номер рецептуры: 25

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений, 2004,

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель до 1-го сентября | 23 | 18,41 | 38,7 | 311 |
| \*\*\* с 1-го сентября | 24,5 | 18,41 | 41,0 | 311 |
| \*\*\* с 1-го ноября | 26,3 | 18,41 | 44 | 311 |
| \*\*\* с 1-го января | 28,3 | 18,41 | 48 | 311 |
| \*\*\* с 1-го марта | 30,7 | 18,41 | 52 | 311 |
| Морковь до 1 января | 20,5 | 16,41 | 33,7 | 271 |
| \*\*\* с 1-го января | 21,8 | 16,41 | 36 | 271 |
| Зеленый горошек консервированный | 10,2 | 6,6 | 17 | 11 |
| Огурцы соленые | 12,6 | 10,2 | 21 | 17 |
| Масло растительное | 9 | 9 | 15 | 15 |
| Соль | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 |
| **Выход:** | **-** | **60** | **-** | **100** |

1масса варенных очищенных овощей

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Fe | B1 | В2 | С |
| 60 | 1,29 | 4,96 | 7,12 | 78,30 | 24,24 | 14,04 | 0,61 | 0,10 | 0,02 | 10,4 |
| 100 | 2,15 | 8,27 | 11,9 | 130,5 | 40,4 | 23,4 | 1,02 | 0,17 | 0,03 | 17,3 |

Технология приготовления

Подготовленные картофель и морковь отваривают, очищают от кожицы нарезают ломтиками. Зеленый горошек консервированный выкладывают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течении 5-8 мин., затем охлаждают до температуры 8-10 0С. Очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой. Картофель, морковь и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, масло растительное и перемешивают.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к оформлению, реализации, хранению**

Салат укладывают горкой. Температура подачи блюда 10-14 0С.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель, морковь нарезаны ломтиками, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: огурцов – хрустящая, остальных овощей - мягкая, сочная

Цвет: натуральный, свойственный овощам

Вкус: соответствующих овощей, умеренно соленый

Запах: овощей, растительного масла