**Утверждаю**

**Директор ООО «ХЕЛФ ФУД»**

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

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из отварной свеклы**

Номер рецептуры: 52

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

на продукцию для обучающихся во всех

образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2017,

стр. 101

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла до 1-го января | 71,25 | 571 | 119 | 951 |
| \*\*\* с 1-го января | 76 | 571 | 126 | 951 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| Соль | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 |
| Выход: | - | 60 | - | 100 |

1масса отварной очищенной свеклы

**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 | 0,85 | 3,65 | 11,6 | 56,00 | 21,3 | 12,54 | 0,2 | 0,011 | 0,03 | 4,00 |
| 100 | 1,42 | 6,1 | 19,3 | 93,3 | 35,5 | 20,9 | 0,3 | 0,02 | 0,05 | 6,7 |

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к оформлению, реализации, хранению**

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

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