

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ
Номер рецептуры: 40 И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	37,5	27	3,75	2,70
Горошек зеленый консервированный	15,72	10,2	1,57	1,02
Морковь	18,84	15	1,88	1,50
Яйцо	6	4,8	0,60	0,48
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,25
Жиры (г):	2,89
Углеводы (г):	6,35
Эн. ценность (ккал):	35,2

Ca (мг):	38,12
B1 (мг):	0,035
Fe (мг):	1,59
C (мг):	16,8

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Картофель, морковь варят, очищают, нарезают кубиками, яйца нарезают тонкими ломтиками, добавляют консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку, заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, оформляют яйцом, морковью. Требования к качеству: Внешний вид: картофель, морковь, нарезаны кубиками, яйца ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая. Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда. Вкус: вареного картофеля в сочетании с морковью, яйцами, зеленым горошком и растительным маслом. Запах: свойственный вареному картофелю, моркови, яйцам, с ароматом растительного масла. Температура подачи: от 10 до 14°C.

Утверждаю:

Фадеева И.П.

