**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

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

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2014,

стр. 108

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла | 46,6 | 381 | 58,25 | 45,51 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход: | - | 40 | - | 50 |

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 | Fe | B1 | В2 | С |
| 40 | 0,70 | 4,04 | 4,10 | 37,56 | 14,06 | 0,53 | 0,01 | 0,02 | 4,66 |
| 50 | 0,87 | 5,05 | 5,13 | 46,95 | 21,09 | 0,80 | 0,02 | 0,03 | 5,83 |

Технология приготовления

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

Выход порции определяется возрастной группой.

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