

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта

Технологическая карта №72

Наименование изделия: Винегрет овощной (рец. №1)

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	29	21.1
~ Масса нетто картофеля вареного очищенного	-	21.1
Свекла	19	15
~ Масса нетто свеклы вареной очищенной	-	15
Морковь	13	10
~ Масса нетто моркови вареной очищенной	-	10
Огурцы консервированные баночные (без уксуса)	19	15
Горошек зеленый. Консервы	23	15
Лук репчатый	18	15
или Лук зеленый (перо)	19	15
Масло растительное	10	10
Соль пищевая йодированная	0.25	0.25
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2.6	16.3	11.4	203

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

Вареные очищенные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса), огурцы свежие, помидоры свежие, яблоки свежие без семенного гнезда нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый или лук репчатый шинкуют. Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре, после этого отвар полностью сливают, горошек зеленый охлаждают до температуры от 8 до 10°C. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают. Температура подачи: от 10 до 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Для диет 7, 8, 10 винегрет готовят без соли поваренной.

Органолептические показатели качества:

Холодные блюда (салаты, винегреты) представляют собой массу, состоящую из овощей свежих или отварных, фруктов, мяса, рыбы, морепродуктов и др., которые нарезаны соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, заправлены соусом или маслом растительным и др. Компоненты блюда не деформированы, имеют свойственные определенному виду продуктов цвет и запах. Блюдо не заветрено, не имеет посторонних привкуса и запаха.

Вид обработки

Варка