

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови

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			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь, красная	118	94	11800	9400
Масло подсолнечное	7	7	700	700
Выход: 100	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1.22	Ca (мг)	25.38
Жиры (г):	7.08	Mg (мг)	35.72
Углеводы (г):	6.49	Fe (мг)	0.66
Эн. ценность (ккал):	95.83	C (мг)	4.7

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Морковь сырую очищенную нарезают мелкой, тонкой соломкой, добавляют сахар-песок (рецептура № 2), заправляют маслом растительным, перемешивают и укладывают горкой. Температура подачи: от 10 до 14°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Для диет 8, 9 Салат готовят без сахара-песка (рецептура № 1). Примечание. Салат готовят из моркови урожая прошлого года в период до 1 марта.