

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	121.6	95	12160	9500
~ Масса отварной очищенной свеклы	-	-	-	-
Масло подсолнечное	6	6	600	600
<b>Выход: 100</b>	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1.42	Ca (мг)	35.15
Жиры (г):	6.89	Mg (мг)	20.9
Углеводы (г):	8.36	Fe (мг)	1.33
Эн. ценность (ккал):	93.9	C (мг)	9.5

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом. 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