

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта №2

Наименование изделия: : **Салат из свеклы**

Номер рецептуры: 34

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное.

Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Свекла	152	118,75
Масло растительное	7,5	7,5
Сахар	2	2
Выход: 125г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
1,781	7,61	10,45	117,3	11,875

Технология приготовления: Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой.

При отпуске свеклу заправляют растительным маслом и сахаром.

Температура готового блюда при отпуске не ниже 15 С

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла нарезанная соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла