

Утверждаю
 Директор МОУ «Вышнепенская основная
 Общеобразовательная школа»
 А.Н. Красникова
 Приказ № 167 от «31» августа 2022 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с маслом растительным

Номер рецептуры: 52

Разработано ФГБОУ ВО "Московским государственным университетом пищевых производств" с учетом индивидуальных особенностей Белгородской области и с применением сборников:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.: Дели принт, 2015

Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	76,0	57,0	7,6	5,7
Соль йодированная	1,5	1,5	0,2	0,2
Масло растительное	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают, режут соломкой, укладывают горкой в тарелку. При отпуске посыпают солью и заправляют растительным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ВНЕШНИЙ ВИД: свекла нарезанная соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, сочная.

ЦВЕТ: темно-малиновый.

ВКУС: умеренно соленый, свойственный свекле.

ЗАПАХ: свеклы с ароматом растительного масла.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	51,410	Витамин В1	0,010	Фосфор	25,640
Белки	0,860	Витамин В2	0,020	Магний	12,870
Жиры	3,050	Витамин С	5,700	Железо	0,840
Углеводы	5,130	Витамин Е	0,100	Цинк	0,430
Витамина А	0,010	Кальций	26,610	Йод	0,010

Свойства блюда:

Свойство	Значение