

ИП Пилягина Марина Евгеньевна г.Новошахтинск

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель

Пилягина М.Е.



технологическая карта № 5

Наименование блюда :

"Салат из свеклы и зеленого горошка"

Сборник рецептов блюд для обучающихся образовательных организаций Сборник технических нормативов под редакцией члена-корреспондента Российской Академии наук В.Р.Кучма Москва 2016г

Рецептура № 81

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция,г.		Расход сырья на 100 порций
	брутто	нетто	нетто, г.
Свекла столовая свежая (до 1 января)	57,91	46,31	4631
Свекла столовая свежая (с 1 января)	59,84	46,11	4611
Кислота лимонная	0,055	0,055	5,5
Масса вареной свеклы		44	4400
Горошек зеленый консервированный отварной	8,5	5,5	550
Масло растительное	5,5	5,5	550
Соль	0,16	0,16	16
Выход		55	5500

Пищевая и энергетическая ценность блюда " Салат из свеклы и зеленого горошка" 55 г.

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность,ккал
0,77	5,55	3,74	67,99

Технология приготовления

Подготовленную свеклу закладывают в кипящую воду , варят с добавлением лимонной кислоты до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 мин после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают.

Подготовленный горошек консервированный соединяют с измельченной свеклой, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Продукты, предназначенные для салата , нарезают не ранее чем за 30 мин до отпуска и хранят в холодильнике при температуре +4+6 градусов.

Краткая характеристика готового блюда :

Внешний вид- свекла равномерно нашинкованная соломкой с вкраплениями зеленого горошка консервированного.

Вкус и запах , характерные для вареной свеклы,зеленого горошка отварного консервированного.

Консистенция сочная.

Цвет- свойственный свекле вареной ,зеленому горошку консервированному отварному.

Ответственный исполнитель технолог

Слашева Л.В.