

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
Детский сад № 4 «Светлячок»
Дючкова А.Н.
21.03.2017г. приказ № 65



Салат из горошка зеленого консервированного № 10

Наименование блюда: Салат из горошка зеленого консервированного

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 10

Вид обработки: Варка

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна*

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто/на 40 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный	87,72	57	58,48	38
Масло растительное	2	2	1,5	1,5
Петрушка	0,81	0,60	0,54	0,40

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 60 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 40 грамм блюда
Белки, г	1,788	1,192
Жиры, г	3,114	2,076
Углеводы, г	3,75	2,5
Калорийность, ккал	50,16	33,44
В1, мг	0,06	0,04
В2, мг	0,03	0,02
С, мг	6,6	4,4
Са, мг	12,87	8,58
Fe, мг	0,408	0,272

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленой зеленью петрушки. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленой зеленью

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный сорту горошка, зеленый - петрушки

Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки

Запах: консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки