



Салат из свежих огурцов № 13

Наименование блюда: Салат из свежих огурцов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 13

Вид обработки: **Без обработки**

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Мозильного 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
Огурцы	71,28	57	47,52	38
Масло растительное	3	3	2	2
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,3	0,3

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	0,456	0,304
Жиры, г	3,654	2,436
Углеводы, г	1,428	0,952
Калорийность, ккал	40,38	26,92
В1, мг	0,018	0,012
В2, мг	0,024	0,016
С, мг	5,7	3,8
Са, мг	13,11	8,74
Fe, мг	0,342	0,228

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют. Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска. При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом **Консистенция:** форма нарезки сохраняется. Консистенция хрустящая

Цвет: свойственный сорту огурцов

Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

Запах: огурцов и растительного масла