



Салат из картофеля с солеными огурцами № 22

Наименование блюда: Салат из картофеля с солеными огурцами

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 22

Вид обработки: Варка

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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
Морковь	15,36	12	10,24	8
Лук	3,78	3	2,52	2
Масло растительное	3	3	2	2
Огурцы соленые	22,5	18	15	12
Картофель	32,88	24	21,92	16
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	0,822	0,548
Жиры, г	3,126	2,084
Углеводы, г	5,142	3,428
Калорийность, ккал	51,96	34,64
В1, мг	0,042	0,028
В2, мг	0,03	0,02
С, мг	7,2	4,8
Са, мг	12,78	8,52
Fe, мг	0,438	0,292

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Подготовленные картофель и морковь отваривают, очищают от кожицы нарезают мелкими ломтиками. Огурцы соленые очищают и нарезают ломтиками, добавляют картофель и морковь, заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: отварного картофеля - мягкая, овощей - упругая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный квашеной капусте и отварным овощам

Запах: свойственный входящим продуктам