



Салат из картофеля с зеленым горошком № 25

Наименование блюда: Салат из картофеля с зеленым горошком

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 25

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. Тутьельяна*

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

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	32,88	25	21,92	16
Морковь	11,28	9	7,52	6
Горошек зеленый консервированный	13,86	9	9,24	6
Лук зеленый	7,5	6	5	4
Огурцы	12	9,6	8	6,4
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	1,182	0,788
Жиры, г	3,144	2,096
Углеводы, г	5,868	3,912
Калорийность, ккал	56,52	37,68
В1, мг	0,054	0,036
В2, мг	0,042	0,028
С, мг	9,396	6,264
Са, мг	15,81	10,54
Fe, мг	0,492	0,328

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Отваренные в кожуре картофель и морковь очищают и нарезают мелкими ломтиками. Горошек зеленый консервированный прогревают и охлаждают. Огурцы очищают и нарезают мелкими ломтиками. Подготовленные продукты соединяют, заправляют маслом растительным и посыпают мелко нарезанным зеленым луком. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель, морковь, огурцы нарезаны мелкими ломтиками, салат уложен горкой, сверху посыпан мелко нарезанным зеленым луком

Консистенция: слегка плотноватая, огурцов - хрустящая

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: вареных овощей и свежего огурца

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам