

## Салат из свеклы «Мармелад» № 33а

Наименование блюда: Салат из свеклы «Мармелад»

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 33а

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
Свекла	72,96	57	48,64	38
Масло растительное	3	3	2	2
Сахар	3	3	2	2

**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	0,852	0,568
Жиры, г	3,654	2,436
Углеводы, г	8,01	5,34
Калорийность, ккал	68,31	45,54
В1, мг	0,012	0,008
В2, мг	0,024	0,016
С, мг	5,7	3,8
Са, мг	21,18	14,12
Fe, мг	0,807	0,538

**Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:**

### Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу нарезают рельефным ножом тонкими кусочками (1/2 или 1/4 кружка). При отпуске свеклу заправляют растительным маслом и сахаром.

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** свекла нарезана тонкими рифлеными кусочками, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом и сахаром

**Консистенция:** мягкая, сочная

**Цвет:** темно-малиновый

**Вкус:** свойственный свекле и растительному маслу

**Запах:** свеклы и растительного масла