



## Салат из моркови № 41

Наименование блюда: Салат из моркови

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 41

Вид обработки: Тушение

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
Морковь	72	57,6	48	38,4
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	0,75	0,5
Жиры, г	0,06	0,04
Углеводы, г	6,966	4,644
Калорийность, ккал	31,38	20,92
В1, мг	0,036	0,024
В2, мг	0,042	0,028
С, мг	2,88	1,92
Са, мг	15,642	10,428
Fe, мг	0,414	0,276

**Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:**

### Технология приготовления

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой или натирают на терке, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут. Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** морковь нарезана соломкой или натертая на терке, салат уложен горкой

**Консистенция:** мягкая, сочная

**Цвет:** оранжевый

**Вкус:** свойственный моркови с сахаром

**Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам