\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 12

**Технологическая карта № 46**

**Салат из кукурузы (консервированной)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Кукуруза консервированная | 106,3 | 74,41 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 |
| Соль | 0,09 | 0,09 |
| **Выход** | **-** | **80** |

1 – масса прогретой кукурузы

**Технология приготовления**

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 2,31 | 4,94 | 6,43 | 79,45 | 7,44 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_