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

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 35

**Технологическая карта № 7**

**Салат из свеклы с яблоками**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Свекла (до 1 января) | 82,5 | 66/62,71 |
| Свекла (с 1 января) | 88 | 66/62,71 |
| Яблоки свежие | 17,8 | 15,6 |
| Сахар | 1,8 | 1,8 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Соль | 0,09 | 0,09 |
| **Выход** | **-** | **60** |

1 – в числителе масса нетто, в знаменателе – масса отварной очищенной свеклы

**Технология приготовления**

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезанные соломкой, припущенные с сахаром в течение 3 минут при температуре 85 0С. При отпуске салат перемешивают и заправляют масло растительным.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 0,67 | 3,10 | 6,86 | 58 | 5,58 |

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