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

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 22

**Технологическая карта № 40**

**Салат из картофеля с солёными огурцами**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Огурцы соленые | 30 | 24 |
| Картофель (с 1.09 по 31.10), | 44 | 321 |
| или картофель (1.11-31.12), | 47,1 | 321 |
| или картофель (с 1.01 по 29.02), | 50,8 | 321 |
| или картофель (с 1.03) | 55 | 321 |
| Морковь (до 1.01), | 20 | 162 |
| или морковь (с 1.01) | 21,4 | 162 |
| Лук зеленый | 5 | 4 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Соль | 0,09 | 0,09 |
| **Выход**  | **-** | **80** |

1 – масса отварного очищенного картофеля.

2 – масса отварной очищенной моркови

**Технология приготовления**

 Подготовленные картофель и морковь отваривают, очищают от кожицы нарезают мелкими ломтиками. Огурцы соленые очищают и нарезают ломтиками, добавляют картофель и морковь, заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 1,09 | 4,17 | 6,86 | 69,3 | 9,60 |

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