

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с изюмом

Номер рецептуры: 0

Наименование сборника рецептур:

Расход сырья и полуфабрикатор		1 порц		100 порц	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	50	50	38	5	38
Масло растительное	4,6	4,6	4,6	0,46	0,46
Изюм	7,2	7,2	180	0,72	0,72
Выход:	60	-	60	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,08
Жиры (г):	3,0
Углеводы (г):	13,8
Эн.ценность (ккал):	96,8

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления:

Баренюю свеклу - соломкой. Изюм промывают, перебирают, заливают водой и доводят до кипения, откидывают на дуршлаг. Остывший изюм добавляют в свеклу, заправляют растит. маслом, выкладывают горкой.

Трбования к качеству:

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: свеклы и изюма - мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: свойственный свекле и изюму.

Запах: свеклы и изюма.



Утвердил _____ Семенов Игорь Александрович