

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 0

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с яблоками и куратайморн(бл)тур(а)с(а)мес

Номер рецептуры: 61

Наименование сборника рецептур: *сборник рец шк. пит 2007г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	98,6	74	986	74
Яблоки	14,3	10	143	10
Куратай	50	100	500	10
Сахар	12	12	12	0,12
Масло растительное	6	6	66	6,6
	Выход:	100		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

0,1 - масса проверенной кураты

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Энергетич. (ккал):	

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

Технология приготовления:

Сварку 0-миллиметровую морковь нарезают соломкой, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Куратай проваривают и нарезают кубочками. Морковь соединяют с яблоками и куратаем, добавляют сахар и заправляют раст. маслом. *перед подачей*

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоки - ломтиками. Салат уложен в тарелку.

Качественная мякоть, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус и запах: свойственный моркови, яблокам, курате.

Реализация в мес. 1а в 1 линии роздачи

Семенова Игорь Александрович