

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 50.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с сыром и маслом раст.

Номер рецептуры: 50.01

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПШП с/ш общеобразоват. учреждений. 2004г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	37	31 (вар. ос)	0,1	0,1
Соль	1	1	0,1	0,1
Сыр			0,001	0,001
Масло растительное	18	16 (вар. ос)	1,00	1,00
Выход:	15	15	1,5	1,5
		100		

Химический состав: витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5
Жиры (г)	14
Углеводы (г)	7
Энергетич. (ккал)	178

Ca (мг)	
Mg (мг)	
Fe (мг)	
C (мг)	

Технология приготовления:

Вареную свеклу нарезать соломкой, залить раст. маслом *перед подачей* и уложить горячей и посыпать сыром, натертым на крупной терке.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, уложена горячей, посыпан портым сыром

Консистенция: свекла - мягкая, сырая, сыр - сырный, пластич.

Цвет: темно-красный.

Вкус и запах: умеренно-соленый, свойственный свекле, сыру в сочетании с растит. маслом.

Реализация: *не более 2 часов при t до +6°C*

Семенова Ольга Александровна