

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0

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

Номер рецептуры: 0

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	60	60	6	6
Изюм	6.6	6.6	0.66	0.66
Сахар	6	6	0.6	0.6
Лимон	7.2	7.2	0.72	0.72
Выход:	-	60	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,72
Жиры (г):	0,5
Углеводы (г):	15,24
Эн.ценность (ккал):	68,16

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

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Изюм перебирают, заливают кипящей водой и дают набухнуть, смешивают с морковью. При отпуске заправляют лимонным соком и сахаром.

Требования к качеству:

салат уложен горкой, заправлен сахаром и лимонным соком.  
Консистенция: мягкая, сочная.

Внешний вид: морковь нарезана соломкой,

Цвет: оранжевый.

Запах: моркови и изюма.

Вкус: свойственный моркови и изюму.



Семенов Игорь Александрович

Утверждаю  
Директор МАОУ – СОШ с. Батурино  
Н.И. Чурилова

