

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412



Технологическая карта .

«Салат из сырых овощей» (4 вариант)

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна: ДеЛи принт, 2011 г. рецептура №29 стр 92.

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы свежие грунтовые	22,5	18	37,5	30
огурцы парниковые неочищенные	18,4		30,6	
Капуста белокачанная, свежая	7,1	10,5	11,9	17,5
Масло растительное	1,8	1,8	3	3
Выход :	-	30	-	50

Технология приготовления.

Все овощи хорошо моются. Свежие грунтовые огурцы очищают от кожицы, у парниковых отрезают верхушки и хвостики, нарезают кружочками или ломтиками. Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска. Белокачанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, моют, нарезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу и шинкуют. При отпуске солят, заправляют растительным маслом.

Требования к качеству.

Внешний вид : овощи имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее чем за 30-40 мин до отпуска.

Цвет : свойственный входящим в состав блюда овощам.

Консистенция : форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свежим овощам.

Запах: свежих овощей в сочетании с растительным маслом.

30 гр

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 0,33	В1-0,009	Ca-7,62
Ж- 1,83	В2-0,012	Mg-5,65
У- 0,94	А---	P-10,68
Э.Ц- 21,37 ккал	С-3,96	Fe-0,2

50 гр

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 0,55	В1-0,015	Ca-12,71
Ж- 3,05	В2-0,02	Mg-9,4
У- 1,56	А---	P-17,8
Э.Ц- 35,62 ккал	С-6,6	Fe-0,33

Руководитель производства

Сапрыкина М.А