

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

Утверждаю Ген.директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
В.А. Дрыженков



**Технологическая карта .
«Винегрет овощной»**

*Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна
-М. Дели принт, 2011 г, рецептура №67, стр 106*

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель						
с 01.09	8,7	6,5/6,3 ¹	14,4	10,8/10,5 ¹	17,3	13/12,6 ¹
с 01.11.	9,3		15,4		18,6	
с 01.01.	10		16,6		20	
с 01.03.	10,8		18		21,7	
Свекла						
до 01.01.	5,7	4,6/4,5 ¹	9,6	7,6/7,5 ¹	11,5	9,2/9 ¹
с 01.01.	6,1		10,2		12,2	
Морковь						
до 01.01.	3,8	3/3	6,3	5/5	7,6	6/6
с 01.01.	4		6,7		8	
Огурцы соленые ²	5,6	4,5	9,4	7,5	11,3	9
Капуста квашенная ²	6,4	4,5	10,7	7,5	12,8	9
Лук зеленый	5,6	4,5	9,4	7,5	11,3	9
Или лук репчатый	5,4	4,5	9	7,5	10,7	9
Масло растительное	3	3	5	5	6	6
Выход :	-	30	-	50	-	60

¹ Масса вареных очищенных овощей

² Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной и наоборот

Технология приготовления.

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь и соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый или репчатый лук мелко нарезают. Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают. В винегрет можно добавлять зеленый горошек за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты. Зеленый горошек перед использованием прогревают в собственном соку.

Требования к качеству.

Внешний вид : свекла, картофель, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашенная капуста отжата от рассола, зеленый или репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.

Цвет : натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.

Консистенция : капусты, огурцов-хрустящая, картофеля, моркови, свеклы-мягкая.

Вкус: свойственный овощам, острый, умеренно соленый.

Запах: овощей, растительного масла.

30 гр

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 0,42	В1-0,013	Ca-9,37
Ж- 3,01	В2-0,011	Mg-5,85
У- 2,18	А---	P-12,98
Э.Ц- 37,53 ккал	С-2,88	Fe-0,24

50 гр

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 0,7	В1-0,022	Ca-15,61
Ж- 5,02	В2-0,019	Mg-9,76
У- 3,64	А---	P-21,63
Э.Ц- 62,55 ккал	С-4,81	Fe-0,41

60 гр

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 0,84	В1-0,026	Ca-18,74
Ж- 6,02	В2-0,022	Mg-11,71
У- 4,37	А----	P-25,96
Э.Ц- 75,06 ккал	С-75,06	Fe-0,49

Руководитель производства

Сапрыкина М.А