

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

Утверждаю: Ген. директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
Дрвкенков Р.А.



Технологическая карта.

«Салат из картофеля с зеленым горошком»

**Сборник рецептов и блюд кулинарных изделий, для ДОУ
М.П.Могильного-М. ДеЛи принт, 2012
рецептура № 25**

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию от 1-3 лет		Масса гр. на одну порцию от 3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	16.44	12*	27,4	20*
Морковь	5.64	4,5	9,4	7,5
Горошек зеленый консервированный	6.93	4,5**	11,55	7,5**
Лук зеленый	3.75	3	6,25	5
Огурец свежий	6	4.8	10	8
Масло растительное	1.5	1,5	2,5	2,5
Выход	-	30	-	50

*-масса отварного очищенного картофеля.

**-масса прогретого горошка зеленого консервированного.

Технология приготовления.

Отваренный в кожуре картофель и морковь очищают и нарезают мелкими ломтиками. Горошек зеленый консервированный прогревают и охлаждают. Огурцы начищают и нарезают мелкими ломтиками. Подготовленные продукты соединяют, заправляют маслом растительным и посыпают мелко нарезанным зеленым луком. Выход порции определяется возрастной группой.

Пищевая и энергетич цен.	Витамины
Б- 0.98	С- 7,83
Ж- 2.62	
У- 4.88	
Э.Ц-47.1 ккал	

Органолептические свойства :

Внешний вид : Картофель, морковь, огурцы нарезаны мелкими ломтиками, салат уложен горкой, сверху посыпан мелко нарезанным зеленым луком.

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Консистенция : слегка плотноватая, огурцов-хрустящая.

Вкус: вареных овощей и свежего огурца.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Руководитель по производству :



Сапрыкина М.А