

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

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



Технологическая карта .

«Салат из редиса с огурцами и яйцом»

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна: ДеЛи принт, 2011 г. рецептура №31 стр93.

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр.на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Редис красный обрезной	16,44	15,3	27,4	25,5
Огурцы свежие грунтовые очищенные или грунтовые неочищенные или теплично-парниковые неочищенные	12 10,1 9,8	9,6	20 16,8 16,3	16
Яйца	1/10 шт	3,6	1/15 шт	6
Масло растительное	1,8	1,8	3	3
Выход :	-	30	-	50

Технология приготовления.

Редис очищают от остатков ботвы и хвостиков. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, верхушки (грунтовые при необходимости можно очищать). Промытый в холодной воде редис и огурцы нарезают тонкими кружочками или ломтиками. При отпуске солят, заправляют растительным маслом и оформляют дольками яйца.

Требования к качеству.

Внешний вид : редис и огурцы нарезаны тонкими кружочками или ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом, оформлен дольками яйца.

Цвет : свойственный ботаническому сорту редиса разной окраски, огурцов неочищенных-белый с зеленой каймой.

Консистенция : форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая.

Вкус: приятный, сырых овощей, слегка острый от редиса.

Запах: свежего редиса и огурцов, с ароматом растительного масла.

30 гр

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 0,71	В1-0,0072	Са-10,23
Ж- 2,21	В2-0,031	Mg-3,72
У- 0,78	А-8,88	Р-16,14
Э.Ц- 25,89 ккал	С-3,3	Fe-0,3

50 гр

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 1,18	В1-0,012	Са-17,05
Ж- 3,69	В2-0,052	Mg-6,2
У- 1,3	А-14,8	Р-26,9
Э.Ц- 43,15 ккал	С-5,51	Fe-0,5

Руководитель производства

Сапрыкина М.А