



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование блюда **Нарезка из отварной моркови и свеклы с маслом**

Рецептура № 21/1 колонка

По сборнику рецептов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Морковь	18	14		
Масса отварной моркови		13		
Свекла	34	27		
Масса отварной свеклы		26		
Масло растительное	2	2		
Выход готового блюда		40		

Технология приготовления

Морковь и свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. При подаче поливают маслом растительным. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Морковь, свекла нарезана кубиками

Цвет: Моркови - оранжевый; свеклы - бордовый

Вкус: Отварных овощей

Запах: Отварных овощей с ароматом масла растительного

Консистенция: Мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,5	2,0	2,9	32	3,01