



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

27

Салат из отварного картофеля, морской капусты с растительным маслом

Наименование блюда _____

Рецептура № 33/1 _____ колонка _____

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Картофель	74	56		
Масса отварного картофеля		54		
Морская капуста консервированная	30	24		
или Морская капуста замороженная	*	24		
Масло растительное	5	5		
Выход готового блюда		80		

* масса брутто определяется на основании акта контрольной отработки

Технология приготовления

Очищенный отварной картофель нарезают мелким кубиком. Консервы морской капусты моют, обдают кипятком вскрывают и соединяют с картофелем. (или Морскую капусту замороженную припускают в небольшом количестве воды до готовности.) Заправляют растительным маслом и всё тщательно перемешивают. Температура подачи 15°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма нарезки овощей сохранена, салат заправлен, уложен горкой

Цвет: Натуральный, свойственный цвету входящих ингредиентов

Вкус: Кисловато-сладкий с привкусом растительного масла

Запах: Свежесваренного картофеля в сочетании с морской капустой

Консистенция: Овощей упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
1,1	4,8	7,3	77	3,1