

Наименование блюда **Салат из отварного картофеля с огурцами и растительным маслом**

Рецептура № 31/1

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		
Огурцы соленые	44	24		
или Огурцы свежие грунтовые	24,5	24		
или Огурцы свежие парниковые	25	24		
Масло растительное	5	5		
Выход готового блюда		80		

Технология приготовления

Очищенный картофель нарезают кубиком и припускают. Соленые или свежие огурцы нарезают мелкими кубиками. Продукты смешивают и заправляют маслом растительным. Салат укладывают горкой. Температура подачи 15°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка овощей аккуратная

Цвет: Соответствует данному виду продуктов

Вкус: Приятный, в меру соленый

Запах: Отварного картофеля в сочетании с солеными или свежими огурцами с ароматом масла растительного

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
1,1	4,8	7,8	79	3,9