

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8**

Наименование блюда Салат из соленых огурцов

Рецептура № 17 колонка

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Огурцы соленые	71	39		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>40</b>			

**Технология приготовления**

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, заправляют растительным маслом. Температура подачи 15°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная, тонкая

**Цвет:** Цвет овощей соответствует естественному виду

**Вкус:** Огурцов соленых с привкусом масла растительного

**Запах:** Соленых огурцов в сочетании с маслом растительным

**Консистенция:** Упругая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,4	2,1	2,1	29	0,09