



наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

12

Наименование блюда **Салат из свеклы отварной с маслом**

Рецептура № 56 колонка

По сборнику рецептов для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006, г. Москва

Рецептура

Сырье	Масса		Расход сырья нетто, г на		
	брутто, г	нетто, г			
Свекла	55	44			
Масса отварной свеклы		42			
Масло растительное	2	2			
Выход готового блюда	40				

Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на крупной терке и заправляют маслом растительным. Температура подачи 15°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена, заправлен маслом растительным

Цвет: Характерный для использованных продуктов

Вкус: Свеклы в сочетании с маслом растительным

Запах: Свеклы вареной, с ароматом масла растительного

Консистенция: Свеклы - мягкая, салата сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,6	2,0	3,0	32	0,84