

Наименование блюда Салат из свеклы отварной с огурцами
Рецептура № 21 колонка _____
По сборнику рецептур для дошкольных образовательных учреждений, 2004г., Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Свекла	33	26		
Масса отварной свеклы		25		
Огурцы соленые	27	15		
или Огурцы свежие грунтовые	16	15		
или Огурцы свежие парниковые	15,3	15		
Масло растительное	2	2		
Выход готового блюда		40		

Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на терке, заправляют растительным маслом. Огурцы нарезают соломкой затем смешивают с заправленной свеклой. Температура подачи 15°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена

Цвет: Цвет овощей соответствует естественному виду

Вкус: Слабокислый, в меру соленый

Запах: Запах соответствующий виду продуктов

Консистенция: Свеклы мягкая, огурцов слегка хрустящая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,5	2,0	2,1	28	0,03