



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

14

Салат "Степной" из разных овощей

Рецептура № 25

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		
Картофель	40	30		
Масса отварного картофеля		29		
Морковь	34	27		
Масса отварной моркови		25		
Огурцы солёные	55	30		
Горошек консервированный	51	33		
Масло растительное	5	5		
Выход готового блюда		120		

Технология приготовления

Картофель отваривают, очищают и нарезают соломкой. Очищенную отварную морковь и солёные огурцы нарезают соломкой. Горошек консервированный доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Ингредиенты соединяют и заправляют растительным маслом. Температура подачи 15°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Очищенный картофель, морковь, огурцы солёные нарезаны соломкой. Салат заправлен растительным маслом

Цвет: Пестрый

Вкус: Вареных овощей в сочетании с консервированным горошком и маслом растительным

Запах: Приятный, отварных и консервированных овощей

Консистенция: Отварных овощей - мягкая; огурцов, лука - хрустящая, упругая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,4	4,0	9,3	83	6,30