

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16**

Наименование блюда Салат зеленый с огурцами и помидорами

Рецептура № 35 колонка

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

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Помидоры свежие грунтовые	15,3	13		
или Помидоры свежие парниковые	13,3	13		
Огурцы свежие грунтовые	25,2	24		
или Огурцы свежие парниковые	24,5	24		
Лук репчатый	3,6	3		
или Лук зеленый	3,8	3		
или Зелень свежая	4	3		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

**Технология приготовления**

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами: огурцы и помидоры свежие нарезают ломтиками. Лук (репчатый или зеленый) или зелень свежую мелко шинкуют. Продукты смешивают, заправляют солью и растительным маслом. Температура подачи 15°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Огурцы и помидоры нарезаны ломтиками, лук и зелень нашинкованы, перемешаны и заправлены маслом растительным, уложены горкой. Поверхность блестящая

**Цвет:** Типичный для соответствующих видов продуктов

**Вкус:** Свежих огурцов или помидоров с привкусом масла растительного и свежей зелени

**Запах:** Свежих огурцов или помидоров, свежей зелени с ароматом масла растительного

**Консистенция:** Огурцов или помидоров - упругая, хрустящая, сочная

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

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,4	2,0	1,3	25	5,90