



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ**

Номер рецептуры: **41**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	103,47	77,6	10,35	7,76
с 01.09 по 31.12	97	77,6	9,7	7,76
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 80</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	0,98	В1, мг	0,04	Са, мг	35,66
Жиры, г	0,08	С, мг	1,55	Mg, мг	26,54
Углеводы, г	7,13	А, мг	1,54	P, мг	38,41
Энергетическая ценность, ккал	34,19	Е, мг	0,49	Fe, мг	0,70
		Д, мкг	0,00	К, мг	155,26
		В2, мг	0,04	І, мкг	3,88
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут. Готовый салат охлаждают в той же емкости

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

Салат уложен горкой. Температура подачи 14 С

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам