



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ**

Номер рецептуры: **41**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-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	129,33	97	12,93	9,7
с 01.09 по 31.12	121,25	97	12,13	9,7
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,29
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	9,39
Энергетическая ценность, ккал	44,58

В1, мг	0,05
С, мг	1,94
А, мг	1,94
Е, мг	0,61
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	44,57
Mg, мг	33,17
P, мг	48,02
Fe, мг	0,87
K, мг	194,09
I, мкг	4,85
F, мг	0,05
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
