

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4.1/1.

Наименование блюда: Кукуруза консервированная 20/30 гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервированная	Дети	0,03	0,03

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00071
Жиры, г	0,00013
Углеводы, г	0,0056
Калорийность, ккал	29,4

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,03

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Консервированную кукурузу доводят до кипения в собственном соку, затем отвар сливают. При отпуске горошек поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. При отпуске горошек можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г.) Внешний вид - горошек сохранил форму, на поверхности блески масла сливочного. Цвет - желтый. Консистенция - мягкая. Запах - свойственный консервированной кукурузе и маслу сливочному. Вкус - характерный консервированной кукурузе с привкусом масла сливочного.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.367/1

Наименование блюда: Огурец консервированный 20 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы конс	Дети	0,02326	0,02

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00015
Жиры, г	0,00002
Углеводы, г	0,00046
Калорийность, ккал	2,6

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,02

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Огурцы консервированный нарезают порционно на кусочки.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.055

Наименование блюда: Салат из белокачанной капусты и моркови с растительным маслом

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,008
Сахар	Дети	0,001	0,001
Капуста	Дети		0,0416
Масло растительное	Дети	0,002	0,002

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00085
Жиры, г	0,00205
Углеводы, г	0,00457
Калорийность, ккал	35,722

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,2

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу. Температуру подачи 14 С.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.1/1/3

Наименование блюда: Горошек зеленый 30 гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,0015	0,0015
Зеленый горошек	Дети	0,04615	0,03

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00088
Жиры, г	0,00114
Углеводы, г	0,00178
Калорийность, ккал	23,22

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,06

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Консервированный горошек доводят до кипения в собственном соку, затем отвар сливают. При отпуске горошек поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. При отпуске горошек можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г.) Внешний вид-горошек сохранил форму, на поверхности блески масла сливочного. Цвет-зеленый. Консистенция-мягкая. Запах-свойственный консервированному горошку и маслу сливочному. Вкус-характерный консервированному горошку с привкусом масла сливочного.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.20/1/3

Наименование блюда: Салат из отварной свеклы с растительным маслом 30гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	Дети		0,02951
Масло растительное	Дети	0,00251	0,00251

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00042
Жиры, г	0,00224
Углеводы, г	0,00317
Калорийность, ккал	34,9591

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,06

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый. Консистенция -мягкая. Запах-свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным. Вкус характерный вареной

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.29/1/1

Наименование блюда: Салат из отвар. картофеля, моркови, свеклы с реп. луком, сол. огурцом раст. мас 50гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,01833
Лук	Дети	0,00893	0,0075
Морковь	Дети		0,005
Свекла	Дети		0,01083
Соль	Дети	0,00042	0,00042
Огурцы конс	Дети	0,00938	0,0075
Масло растительное	Дети	0,005	0,005

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00071
Жиры, г	0,00448
Углеводы, г	0,00548
Калорийность, ккал	69,9126
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Са мг	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,35

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Картофель, морковь, свеклу моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Солёные огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный, входящим в рецептуру, овощам. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.057/2

Наименование блюда: Салат из моркови с растительным маслом 45 гр

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,045
Сахар	Дети	0,0009	0,0009
Масло растительное	Дети	0,0018	0,0018

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00059
Жиры, г	0,00185
Углеводы, г	0,00509
Калорийность, ккал	34,893

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,135

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой соломкой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.32/1/7

Наименование блюда: Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растит.масл.40 гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,028
Лук	Дети	0,00396	0,00333
Соль	Дети	0,00067	0,00067
Зеленый горошек	Дети	0,01333	0,01333
Масло растительное	Дети	0,00267	0,00267

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00096
Жиры, г	0,00247
Углеводы, г	0,00572
Калорийность, ккал	53,1006
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Са мг	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,2

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Горошек консервированный прогревают в собственном соку, сок сливают. Компоненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля и лука светло желтый, горошка зеленый. Консистенция картофеля и горошка мягкая, лука

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.001/1

Наименование блюда: Салат из белокачанной капусты и моркови с растительным маслом 45 гр

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,0075
Сахар	Дети	0,00075	0,00075
Капуста	Дети		0,0375
Масло растительное	Дети	0,00225	0,00225

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00078
Жиры, г	0,0023
Углеводы, г	0,004
Калорийность, ккал	35,745

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,18

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.11/1/2

Наименование блюда: Салат из морковью с яблоками и растительным маслом 40 гр.

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,03
Сахар	Дети	0,00134	0,00134
Яблоки	Дети	0,00741	0,00667
Масло растительное	Дети	0,00266	0,00266

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00042
Жиры, г	0,00272
Углеводы, г	0,00492
Калорийность, ккал	42,1935

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,16

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Морковь моют, очищают от кожицы, промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают, очищают, удаляют семенное гнездо (сердцевину), нарезают соломкой или натирают на терке. Нарезанные морковь и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет моркови - оранжевый, яблок - светло-салатный. Консистенция моркови и яблок - хрустящая, сочная. Запах - свойственный свежей моркови и яблок с

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.12/1/2

Наименование блюда: Салат из морковью с изюмом и растительным маслом 40 гр.

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,03
Сахар	Дети	0,00066	0,00066
Изюм	Дети	0,0048	0,0048
Масло растительное	Дети	0,002	0,002

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00048
Жиры, г	0,00203
Углеводы, г	0,00692
Калорийность, ккал	43,2574

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,16

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой или натирают на терке. Изюм промывают, замачивают на 20 мин в горячей кипяченой воде для набухания, кипятят 2-3 мин, отвар сливают. Компоненты соединяют, добавляют сахар, заправляют маслом растительным и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет моркови -оранжевый, изюма -темно-коричневый. Консистенция - моркови-хрустящая, упругая, изюма-мягкая. Запах-свойственный для

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.4/1/5

Наименование блюда: Салат из белокочанной капусты с кукурузой с растительным маслом 40 гр.

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Лук	Дети	0,00318	0,00267
Сахар	Дети	0,002	0,002
Соль	Дети	0,00033	0,00033
Капуста	Дети		0,02667
Кукуруза консервиров	Дети	0,01112	0,00667
Масло растительное	Дети	0,00267	0,00267

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00069
Жиры, г	0,00273
Углеводы, г	0,00546
Калорийность, ккал	46,4155

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,24

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, и очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. Лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, сок сливают. Подготовленные компоненты соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет -капусты-белый или светло-желтый, лука-светло-салатный, кукурузы-желтый. Консистенция овощей-хрустящая, сочная

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.29/1/4

Наименование блюда: Салат из отвар. картофеля, моркови, свеклы с реп. луком, сол. огурцом раст. мас 45гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,01649
Лук	Дети	0,00803	0,00675
Морковь	Дети		0,0045
Свекла	Дети		0,00974
Соль	Дети	0,00038	0,00038
Огурцы конс	Дети	0,00844	0,00675
Масло растительное	Дети	0,0045	0,0045

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00064
Жиры, г	0,00404
Углеводы, г	0,00494
Калорийность, ккал	62,9128
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Ca мг	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,315

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Картофель, морковь, свеклу моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный, входящим в рецептуру, овощам. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 4.2/1

Наименование блюда: Горошек зеленый с яйцом

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,00171	0,00171
Яйцо	Дети	0,42857	0,42857
Зеленый горошек	Дети	0,04286	0,04286

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00331
Жиры, г	0,00306
Углеводы, г	0,00267
Калорийность, ккал	56,849

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,18

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Яйца промывают в соответствии с санитарными требованиями, варят вкрутую (с момента закипания 10 мин.) Консервированный горошек доводят до кипения в собственном соку, затем сок сливают. При отпуске зеленый горошек укладывают горкой, поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Яйцо, сваренное вкрутую, очищают, нарезают вдоль и половинку укладывают на зеленый горошек. При отпуске горошек можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г.) Внешний вид-зеленый горошек уложен горкой, на поверхности блески масла сливочного, сверху половинка, вкрутую сваренного, яйца. Цвет-горошка зеленого, яйца-свойственный белку и желтку. Консистенция-горошка мягкая, яйца- упругая. Запах-

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.27/1/2

Наименование блюда: Салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука с растител. маслом 40гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	Дети		0,02334
Лук	Дети	0,00476	0,004
Соль	Дети	0,00034	0,00034
Кукуруза консервиров	Дети	0,0189	0,01134
Масло растительное	Дети	0,00266	0,00266

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00076
Жиры, г	0,00247
Углеводы, г	0,00634
Калорийность, ккал	55,3386
Витамин С, аскорбиновая мг	32,5
Витамин В1, тиамин мг	0,195
Витамин В2, рибофлавин мг	0,11375
Железо, Fe мг	1,4625
Кальций, Са мг	16,25

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,2

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Картофель моют, очищают и варят до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку. Нарезанные овощи соединяют, добавляют прогретую в собственном соку кукурузу, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, кукурузы желтый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и кукурузы мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей с кукурузой

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.20/1/1

Наименование блюда: Салат из отварной свеклы с растительным маслом 50гр.

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	Дети	0,04917	0,04917
Масло растительное	Дети	0,00417	0,00417

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,00069
Жиры, г	0,00371
Углеводы, г	0,00528
Калорийность, ккал	58,1397

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,1

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет - свеклы - темно-красный или бордовый. Консистенция - мягкая. Запах - свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным. Вкус - характерный вареной свекле в сочетании с маслом растительным.