



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ ООШ № 17
имени А.И. Котова хутора Славянского
Муниципального района Алексеевского
округа Ростовской области
01 сентября 2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 51**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	72,6	57	7,26	5,7
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
ВЫХОД	-	60	-	6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,9	3,3	5,04	53,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
27	15,6	0,102	5,3

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Свекла мелко измельчена. Консистенция мягкая, сочная. Цвет темно-малиновый. Вкус умеренно соленый, свойственный свекле.