

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 50)

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Свекла	72,6	57
2	Масло растительное	3	3
Выход		60	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,9
Жиры(г)	3,3
Углеводы(г)	5,04
Ккал	53,4

Технология приготовления: 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.