

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)

| №<br>п/п | Наименование продуктов | 5-11 класс |          |
|----------|------------------------|------------|----------|
|          |                        | Брутто, г  | Нетто, г |
| 1        | Свекла                 | 121        | 95       |
| 2        | Масло растительное     | 5          | 5        |
| Выход    |                        | 100        |          |

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

|             |     |
|-------------|-----|
| Белки(г)    | 1,5 |
| Жиры(г)     | 5,5 |
| Углеводы(г) | 8,4 |
| Ккал        | 89  |

**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.