

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из соленых огурцов с луком 1/80

Номер рецептуры: 86 Кучма

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы соленые (без учета заливки)	35,52	32	3,552	3,2
Лук репчатый свежий	22,88	19,2	2,288	1,92
Масло растительное	5,6	5,6	0,56	0,56
Яйцо	23,2	23,2	2,32	2,32
		1/80		8

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
0,54	5,8	3,4	71,04

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,008	2,64	2,16	2,2	42,72	39,36	9,12	0,57

Технология приготовления: Подготовленный лук репчатый нарезают кубиком, огурцы соломкой, добавляют масло растительное, перемешивают, к салату добавляют яйцо отварное нарезанное на дольки.

Температура подачи: 14 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Салат уложен горкой, рядом с салатом долька яйца, овощи сохраняют форму нарезки. Вкус и аромат, свойственный соленым огурцам.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из соленых огурцов с луком 1/60

Номер рецептуры: 86 Кучма

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы соленые (без учета заливки)	26,64	24	2,664	2,4
Лук репчатый свежий	17,16	14,4	1,716	1,44
Масло растительное	4,2	4,2	0,42	0,42
Яйцо	17,4	17,4	1,74	1,74
		1/60		6

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
0,68	7,26	4,26	88,8

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,01	3,3	2,7	2,76	53,4	49,2	11,4	0,72

Технология приготовления: Подготовленный лук репчатый нарезают кубиком, огурцы соломкой, добавляют масло растительное, перемешивают, к салату добавляют яйцо отварное, нарезанное на дольки

Температура подачи: 14 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Салат уложен горкой, рядом с салатом долька яйца, овощи сохраняют форму нарезки. Вкус и аромат, свойственный соленым огурцам.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из соленых огурцов с луком 1/100

Номер рецептуры: 86 Кучма

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы соленые (без учета заливки)	44,4	40	4,44	4
Лук репчатый свежий	28,6	24	2,86	2,4
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Яйцо	29	29	2,9	2,9
		1/100		10

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
1,13	12,1	7,1	148

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,016	5,5	4,5	4,6	89	82	19	1,2

Технология приготовления: Подготовленный лук репчатый нарезают кубиком, огурцы соломкой, добавляют масло растительное, перемешивают, к салату добавляют яйцо отварное, нарезанное на дольки

Температура подачи: 14 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Салат уложен горкой, рядом с салатом долька яйца, овощи сохраняют форму нарезки. Вкус и аромат, свойственный соленым огурцам.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____