|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **24** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | | 48,5 | | 48 | | 4,85 | 4,8 | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | | 43,8 | | 35 | | 4,38 | 3,5 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 14,3 | | 12 | | 1,43 | 1,2 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,98 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | Са, мг | | 18,49 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,15 | |  | С, мг | 16,70 | |  | Mg, мг | | 16,18 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 3,68 | |  | А, мг | 0,08 | |  | Р, мг | | 34,26 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 75,28 | |  | E, мг | 2,77 | |  | Fе, мг | | 0,95 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 209,55 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | I, мкг | | 2,37 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные помидоры и очищенные огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами. Помидоры и огурцы укладывают вперемешку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом.  Отходы для очищенных огурцов - 20%. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +14 -18 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый - полукольцами. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом.  Консистенция: помидоров, огурцов - упругая, сочная.  Цвет: помидоров - красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый.  Вкус: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.  Запах: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова