|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "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 | | | | | | | | | | | | 29,1 | | 28,8 | | 2,91 | 2,88 | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | | 26,3 | | 21 | | 2,63 | 2,1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 8,6 | | 7,2 | | 0,86 | 0,72 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 3,6 | | 3,6 | | 0,36 | 0,36 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,59 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | Са, мг | | 11,09 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,69 | |  | С, мг | 10,02 | |  | Mg, мг | | 9,71 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 2,21 | |  | А, мг | 0,05 | |  | Р, мг | | 20,56 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 45,16 | |  | E, мг | 1,65 | |  | Fе, мг | | 0,57 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 125,73 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | I, мкг | | 1,43 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | 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