

утверждаю

Председатель совета

ПТПО «Октябрьское»

Авдеева С.Н.

Наименование изделия: Свекла отварная

Номер рецептуры: 51 Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов Лапиной 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	70	60
Выход блюда		60

Химический состав данного блюда								
Пищевые вещества				Минер., вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У	энергет. ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С
1,20	0,95	6,10	37,75	60,42	1,53	0,02	0,06	5,49

Технология приготовления: Свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 минут, затем отвар сливают и быстро охлаждают свеклу в холодной проточной воде. Свеклу можно запечь в жарочном шкафу при температуре 160С до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, добавляют соль.

Температура подачи 14 С.

Требования к качеству: Свекла уложена горкой. Цвет характерный для отварной свеклы. Если свекла запекалась - цвет более темный. Вкус сладковатый. Консистенция мягкая, сочная.