

## Технологическая карта

Технологическая карта №10

Наименование изделия: Салат из горошка зеленого консервированного

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Горошек зеленый. Консервы	73.1	47.5
~ Масса прогретого горошка	-	-
Масло подсолнечное	2.5	2.5
Петрушка	0.68	0.5
<b>Выход</b>	50	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.49	2.6	3.13	41.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
5.5	0.06	0.03	0.06	0	10.73	29.98	10.4	0.34	51.03	0	0	0

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпусают с растительным маслом и мелкорубленной зеленью петрушки. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленой зеленью Консистенция: сочная, плотная Цвет: свойственный сорту горошка, зеленый - петрушки Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки Запах: консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки

Вид обработки

Варка

## Технологическая карта

Технологическая карта №13

Наименование изделия: Салат из свежих огурцов

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Огурец свежий	71.28	57
Масло растительное	3.6	3.6
<b>Выход</b>	<b>60</b>	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.45	3.61	1.41	39.96

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
2.81	0.02	0.02	0.02	0	13.39	23.75	7.91	0.34	79.43	0	0	0

Технология приготовления:

Свежие, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо - 1/2-1/4 шт. на порцию. Салат можно отпускать также с зеленым луком (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы, нарезанные кружочками или ломтиками. Консистенция: мякоть - плотная с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами. Цвет: ломтик огурца неочищенного - белый с зеленой каймой, очищенного - белый. Вкус: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом. Запах: свежих огурцов.

Вид обработки

Без обработки

## Технологическая карта

Технологическая карта №14

**Наименование изделия:** Салат из свежих помидоров с луком

**Номер рецептуры:**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры (томаты)	50.82	43.2
Лук репчатый	17.28	14.52
или Лук зеленый (перо)	17.28	13.8
~ масса бланшированного репчатого лука	-	13.8
Масло подсолнечное	3.6	3.6
<b>Выход</b>	<b>60</b>	

**Химический состав данного блюда:**

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.68	1.91	2.83	47.46

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
12.25	0.04	0.02	0.04	0	10.55	19.73	10.67	0.5	150.69	0	0	0

**Технология приготовления:**

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук мелко шинкуют, бланшируют. Подготовленный зеленый лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. Выход порции определяется возрастной группой.

**Органолептические показатели качества:**

Требования к качеству Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее чем за 30-40 мин до отпуска. Консистенция: помидоров - упругая, сочная Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сортов) Вкус: умеренно соленый Запах: свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом

**Вид обработки**

Без обработки

## Технологическая карта

Технологическая карта №15

**Наименование изделия:** Салат из свежих помидоров и огурцов

**Номер рецептуры:**

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры (томаты)	33.9	28.8
Огурец, грунтовый	26.28	21
Лук зеленый (перо)	9	7.2
или Лук репчатый	9	7.2
~ Масса бланшированного репчатого лука	-	-
Масло подсолнечное	3.6	3.6
<b>Выход</b>	<b>60</b>	

**Химический состав данного блюда:**

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.58	3.68	1.85	42.84

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
11.46	0.02	0.02	0.02	0	16.06	18.25	10	0.46	131.78	0	0	0

**Технология приготовления:**

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. Выход порции определяется возрастной группой.

**Органолептические показатели качества:**

Требования к качеству Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой. Заправлены растительным маслом Консистенция: помидоров и огурцов - упругая, лука - сочная Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сортов); огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый Вкус: продуктов, входящих в состав салата, умеренно соленый Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом

**Вид обработки**

Без обработки