



УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №30

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров

Номер рецептуры: 30

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Помидоры свежие	108	91						
Масло растительное	10	10						
Итого:			1,0	0,0	10,2	10,2	3,5	110

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,04	0,04	16,5	13	0,8

Выход: 100

Технология приготовления: Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют йодированной солью и растительным маслом.

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Помидоры нарезаны дольками, сохранили сочность и форму, в меру соленые.