



УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №43

Наименование изделия: Салат зеленый

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур 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.		
Крупа рисовая	119,5	86						
Вода	0,25	0,25						
Молоко	15	15						
Итого:			1,3	0,0	15,1	15,1	1,7	148

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,03	0,06	9,7	71	0,5

Выход: 100

Технология приготовления: Подготовленный салат нарезают, добавляют соль поваренную йодированную и масло растительное (непосредственно перед отпуском), перемешивают.

Температура подачи: 10 - 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Салат уложен горкой. Консистенция салата сочная, слегка хрустящая.