

УТВЕРЖДЕНО
 приказом заведующего МАДОУ
 «Детский сад №23» г. Усинска
 №102 от 28.02.2018 года



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №62

Наименование изделия: Салат картофельный

Номер рецептуры: 62

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.		
Картофель	115,5	84 *						
Лук зеленый	21,3	17						
Или лук репчатый	20,2	17						
Масло растительное	5	5						
Итого:			1,9	0,0	5,4	5,4	13,4	

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,09	0,04	12,2	14	0,8

Выход: 100

Технология приготовления: Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком или репчатым луком. Салат заправляют растительным маслом.

Температура подачи: от 10 до 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Очищенный вареный картофель нарезан мелкими ломтиками, смешан с шинкованным зеленым или репчатым луком. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция картофеля вареного – мягкая, сырых овощей – упругая, хрустящая. Цвет, свойственный продуктам, входящим в состав салата. Вкус вареного картофеля в сочетании с луком и растительным маслом. Запах, свойственный вареному картофелю, луку, с ароматом растительного масла.