

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 42

**САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ
ГОРОШКОМ**

Наименование сборника Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/ сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Пермь, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	46,2	33,72	4,62	3,37
Горошек зеленый (конс)	24	15,6	2,40	1,56
Лук репчатый	9	7,56	0,90	0,76
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Соль	0,15	0,15	0,02	0,02
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,5
Жиры (г):	3,78

Углеводы (г):	4,98
Эн. ценность (ккал):	60

Технология приготовления:

Картофель нарезают мелкими кубиками, подливают небольшое количество (1/3 объема, занимаемого картофелем) кипящей воды, закрывают крышкой и доводят до готовности (8-10 мин), отвар сливают. Зеленый горошек доводят до кипения, отвар сливают. Охлаждают картофель и горошек до температуры 15 °С. Картофель можно отварить очищенным целыми клубнями, охладить, а затем нарезать мелкими кубиками. Лук репчатый мелко шинкуют, бланшируют, охлаждают. Овощи соединяют, заправляют солью и растительным маслом.

Температура подачи: от 10°С до 14 °С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Салат уложен горкой. Нарезка аккуратная. Картофель не разварившийся. Консистенция картофеля и горошка мягкая, лука хрустящая. Цвет, вкус и запах , свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 75**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 75

ИКРА МОРКОВНАЯ

Наименование сборника
рецептур:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных
учреждениях./ Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи
плюс,2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	56,52	45	5,65	4,5
Томатная паста	15	15	1,50	1,5
Лук репчатый	12,48	10,5	1,25	1,05
Масло растительное	4,5	4,5	0,45	0,45
Сахар	0,72	0,72	0,07	0,072
Соль йодированная	0,15	0,15	0,02	0,015
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,21
Жиры (г):	0,06

Углеводы (г):	12,33
Эн. ценность (ккал):	54,72

Технология приготовления:

Морковь очищают, отваривают, охлаждают и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, сахар, прогревают и охлаждают.
Температура подачи: от 10 до 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Консистенция густая, однородная. Цвет морковный икры оранжевый. Вкус и запах продуктов, входящих в блюдо.

Утверждаю:

Шулина Е.А.

