**Технологическая карта кулинарного блюда № 42**

Наименование кулинарного блюда:

«**Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком»**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель | 40,86 | 29,4 | 4,09 | 2,94 |
| Зеленый горошек  консервированный | 15,72 | 10,2 | 1,57 | 1,02 |
| Огурцы соленые | 18 | 14,4 | 1,8 | 1,44 |
| Лук репчатый | 3,6 | 3 | 0,36 | 0,3 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 0,36 | 0,36 |
| Выход |  | 60 |  | 100 |

**Химический** **состав, витамины** **и** **микроэлементы** **на** **1 порцию**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 1,05 |
| Жиры (г): | 3,71 |
| Углеводы (г): | 5,55 |
| Эн.ценность  (ккал): | 60 |

**Технология** **приготовления.**

Картофель варят, очищают, нарезают тонкими ломтиками. Соленые огурцы очищают,

нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук шинкуют и припускают. К приготовленным овощам добавляют консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку. Салат заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой.

**Требования** **к** **качеству:**

*Внешний* *вид*: картофель, огурцы нарезаны тонкими ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

*Консистенция*: мягкая.

*Цвет*: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

*Вкус*: вареного картофеля в сочетании с огурцами солеными, зеленым горошком и растительным маслом.

*Запах*: свойственный овощам, входящим в состав салата, с ароматом растительного масла.