**Технологическая карта кулинарного блюда № 25**

Наименование кулинарного блюда:

«**Салат** **«Степной» из** **разных** **овощей»**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под ред. В.Т.Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», 2004.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель | 20,22 | 14,83 | 2,02 | 1,48 |
| Морковь | 19,16 | 15,17 | 1,92 | 1,52 |
| Огурцы соленые | 12,6 | 10,2 | 1,26 | 1,02 |
| Лук репчатый | 12 | 10,2 | 1,2 | 1,02 |
| Горошек зеленый консервированный | 10,2 | 6,6 | 1,02 | 0,66 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход |  | 60 |  | 6 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,9 |
| Жиры (г): | 3,06 |
| Углеводы (г): | 5,3 |
| Эн.ценность  (ккал): | 43 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ca (мг): | 14,09 |
| Mg (мг): | 9,8 |
| Fe (мг): | 0,43 |
| C (мг): | 4,89 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 1,5 |
| Жиры (г): | 5,1 |
| Углеводы (г): | 8,83 |
| Эн.ценность  (ккал): | 71,67 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ca (мг): | 23,49 |
| Mg (мг): | 16,34 |
| Fe (мг): | 0,72 |
| C (мг): | 8,15 |

**Технология** **приготовления.**

Очищенный вареный картофель нарезают соломкой. Подготовленную вареную морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, нашинкованный репчатый лук припускают. Картофель и овощи соединяют, добавляют прокипяченный зеленый горошек, масло растительное, перемешивают.

**Требования** **к** **качеству:**

*Внешний* *вид*: овощи сохранили форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенци*я: хрустящая, сочная.

*Цвет*: свойственный овощам.

*Вкус*: вареного картофеля, моркови, соленых огурцов, лука, зеленого горошка, растительного масла.

*Запах*: продуктов, входящих в блюдо.