

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из свежих огурцов

Номер рецептуры: № 20

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	95,04	76,00	9,5	7,6
Масло растительное	4,80	4,80	0,48	0,48
Выход	-	80		80

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,5	Ca (мг):	16
		Mg	
Жиры (г):	5,2	(мг):	10,7
Углеводы (г):	3,4	Fe (мг):	0,53
Эн.ценность (ккал):	62,4	C (мг):	8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Свежие, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом. При отпуске салата можно добавить зелёный лук (10-15г) и яйцо –1/2 -1/4 шт. на порцию. Салат можно отпускать также с зелёным луком (125г нетто лука на кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

ИП Маковецкая Т.Г.

Технолог Маковецкая Т.Г.

