

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров

Номер рецептуры: № 23

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов 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			
	Брутто, г	Нетто, г		
Помидоры свежие	50,8	43,2		
Лук зелёный	17,3	13,8		
Или лук репчатый	16,44	13,8		
Масло растительное	3,6	3,6		
Выход	-	60		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,38	Ca (мг):	8,4
Жиры (г):	3,9	Mg (мг):	12
Углеводы (г):	2,55	Fe (мг):	0,01
Эн.ценность (ккал):	46,82	C (мг):	15

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают растительным маслом. Салат отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца – ½ - ¼ шт. на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____

