**Технологическая карта № 86**

**Наименование изделия: Салат картофельный.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | Химический состав,г |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг |
| КартофельЛук зеленыйИли лук репчатыйМасло растительное | 69,312,712,13 | 50.410,210.23 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 1,14 | 3,2 | 8,2 | 66,8 | 7.7 |

**Выход: 60**

**Технологическая карта № 90**

**Наименование изделия: Винегрет овощной.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | Химический состав,г |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг |
| КартофельСвеклаМорковьОгурцы соленыеЛук репчатыйМасло растительное | 1811823116 | 13961896 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 0,75 | 6,12 | 4,39 | 76,17 | 0,98 |

**Выход: 60**

**Технология приготовления**: очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым или репчатым луком. Салат заправляют растительным маслом.

**Температура подачи**: от 10 до 14 С.

**Срок реализации**: не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству**: очищенный вареный картофель нарезан мелкими ломтиками, смешан с шинкованным зеленым или репчатым луком. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция картофеля вареного – мягкая, сырых овощей – упругая, хрустящая. Цвет свойственный продуктам, входящим в состав салата. Вкус вареного картофеля в сочетании с луком и растительным маслом. Запах свойственный вареному картофелю, луку, с ароматом растительного масла.

**Технология приготовления:** свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают ломтиками толщиной 2\*10 мм. Картофель очищают, заливают(1\4 объема) кипящей водой, закрывают крышкой и припускают до готовности (7 мин.) отвар сливают, охлаждают. Морковь очищают, нарезают и припускают (отдельно от картофеля), отвар сливают, охлаждают. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1\*6 мм. Лук репчатый нарезают мелким кубиком (рубят), бланшируют (ошпаривают). Картофель и морковь можно отварить в целом виде очищенными по отдельности, затем охладить и мелко нарезать. Овощи соединяют и заправляют нерафинированным растительным маслом, йодированной солью, хорошо перемешивают и готовый винегрет выносят на раздачу. Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно, затем соединяют с овощами. Огурцы соленые можно заменить капустой квашенной полностью или частично. Капусту перебирают, мелко рубят. Если капуста кислая - промывают до рубки охлажденной кипяченой водой, откидывают в сите.

**Температура подачи:** 14 С.

**Срок реализации:** не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству**: овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствует виду овощей. Вкус в меру соленый. Винегрет уложен горкой. Консистенция вареных овощей – мягкая, сырых – слегка хрустящая.