**МКОУ «Рикванинская СОШ»**

**Утверждаю:**

**Директор МКОУ «Рикванинская СОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_ У. А. Умаев**

Технологическая карта кулинарного блюда № 12

Наименование изделия: Овощной салат

Номер рецептуры 378

Наименование сборника рецепту р: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В Тутельяна

* М.: ДеЛипринт, 2011. - 584 с.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | | Расход сырья на порцию, г | | | | | |  | |
| Вес брутто, | | % при холодной обработке | | Вес нетто,г | % при теп обр | Выход,г | Выход, г |
| Помидоры свежие | | 25,5 | | 5,0 | | 24,0 | 0,00 | 24.0 | 24,0 |
| Огурцы свежие | | 19,0 | | 20,00 | | 15,0 | 0,00 | 15.0 | 15,0 |
|  | |
|  | | **Выход** | | |  |  |  |  | **60 г** | |

**Химический состапв овощей**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| **На порцию 60 г** | 1.268 | 1.232 | 4.965 | 45,516 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **Mg** | **Fe** | **P** |
| **0/036** | **15** | **0** | **0** | **8.4** | **15.6** | **12** | **0** |

**Технология приготовления**

Огурцы, очищенные от кожицы, нарезают кубиком 1х1 см. Помидоры, зачищенные от плодоножки и опробковевшей части, нарезают кубиком 1х1 см.Ингредиенты салата перемешивают, заправляют солью, подсолнечным маслом. Салат порционируют.**Свежие огурцы** моют и сортируют по размерам, у грядковых кожицу срезают полностью, у парниковых — только с обоих концов. Огурцы очищают от кожицы.**Томаты (помидоры)** сортируют по степени зрелости и размерам, удаляют помятые, незрелые и испорченные экземпляры, срезают плодоножку и промываю

**Характеристика готового блюда**

**Внешний вид** – нарезанные овощи перемешаны, заправлены маслом, выложены в порционную посуду.

**Вкус**– соответствует входящим ингредиентам салата.

**Запах**– соответствует входящим ингредиентам салата.

**Требования  к оформлению, реализации и хранению**

**Салат из свежих овощей**готовят непосредственно перед употреблением. Не хранят.

Микробиологические показатели **салата из из свежих овощей**  должны соответствовать требованиям СанПин 42-123-4117-86.