

Директор ООО «АБК-Пэймент»
Рахматуллин Р.Р.



**Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во
всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна
Дели плюс 2015**

Наименование блюда: САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С САХАРОМ

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор,г		Норма закладки на 100 пор, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	72	58	7200	5800
2	САХАРНЫЙ ПЕСОК	3	3	300	300
Выход блюда (в граммах):		60 г.		6000	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Перед подачей добавляют сахар.
Срок реализации: незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре 4±2 °С.
Заправленные, порционированные салаты, выставленные в охлаждаемую витрину должны реализовываться в течении одного часа.

Органолептические показатели:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой; салат уложен горкой

Цвет: оранжевый

Консистенция: мягкая, сочная

Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
0,516	2,132	4,450	50,000	0,029

Витамин С, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг
13,430	0,234	23,302	10,850	2,468

Fe, мг
0,158

Технолог

Калькулятор

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.