



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 ЯБЛОКАМИ

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор		Норма закладки на 100 пор	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	56,28	45	5628	450
2	САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,6	0,6	60	6
4	ЯБЛОКИ	21,42	15	2142	150
Масса п/ф (сырьевого набора):					
Выход блюда (в граммах):		60 г		6000	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленную очищенную морковь нарезают тонкой соломкой. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахарный песок. Срок реализации: незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре 4±2С. Заправленные, порционированные салаты, выставленные в охлаждаемую витрину должны реализовываться в течении одного часа

Органолептические показатели:

- Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки, салат уложен горкой
- Цвет: моркови и яблок
- 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
0,660	0,120	2,280	14,000	0,036

Витамин С, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг
10,000	0,420	8,400	15,600	12,000

Fe, мг
0,340

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.