

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.Гутельяна
Дели плюс 2015

Наименование блюда: САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор,г		Норма закладки на 100 пор	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	СВЕКЛА СВЕЖАЯ	73	57	7300	5700
2	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3,6	3,6	360	360
Масса п/ф (сырьевого набора):					
Выход блюда (в граммах):			60 г		

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают, нарезают дольками или соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом; Срок реализации: незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре 4±2С. Заправленные, порционированные салаты, выставленные в охлаждаемую витрину должны реализовываться в течение 3 часов.

Органолептические показатели:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Цвет: тёмно-малиновый

Консистенция: мягкая, сочная

Вкус и запах: свойственный свекле с ароматом растительного масла

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
0,855	3,653	11,580	56,000	0,011

Витамин С, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг
7,700	0,641	121,090	84,582	12,540

Fe, мг
0,198

Технолог

Калькулятор

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.