

УТВЕРЖДАЮ  
 Заведующий МБДОУ № 30 пос. Эльбан  
 И.В.Аринина  
 « 02 августа 20 23 год  
Ишеновой И.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50

Наименование блюда: **Винегрет овощной**

Возрастная категория: **от 3 до 7 лет**

Номер рецептуры: **50**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, и детских оздоровительных учреждений.\*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	14,7	11
Свекла	9,5	7,8
Морковь	6,5	5
Огурцы солёные	19,5	15
Лук репчатый	9	7,5
Масло растительное	5	5
Выход	50	

Химический состав данного блюда.

Химический состав, г			Энергет. ценность ккал	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
Белки	Жиры	Углеводы		В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Fe
0,65	4,28	1,73	48,05	0,02	0,03	6,27	21,33	0,38

**Технология приготовления:** Отварные очищенные картофель, свеклу, и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой. откидывают на друшлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.  
 Температура подачи 14° С

**Требования к качеству:** овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом..

СОГЛАСОВАННО:

Медсестра Лескова В.А.

« 02 августа 20 23 год

\* Технологические карты блюд.

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных организаций, и детских оздоровительных учреждений.

Пермь 2011

Разработан ГОУ ВПО «Пермская академия» им. Вагнера Ректор профессор И.П. Корюкина

Разработано ЗАО «Уральский региональный центр питания» генеральный директор профессор А.Я.Перевалов

Под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова