|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Утверждаю  Директор МБОУ СОШ с.Константиновка  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72** Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат картофельный с сельдью Номер рецептуры: 36 Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. | | |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Салат картофельный (овощной набор) | - | 810 |
| Сельдь | 417 | 200 |
| Выход | - | 1000 |
| **Химический состав, витамины и микроэлементы**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | выход | Пищевые вещества | | | | Минер.вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | | Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А | | 60 | 1,37 | 3,2 | 5,6 | 51,5 | 13,38 | 12,09 | 58,2 | 0,43 | 0,05 | 0,6 | 1,19 | | 100 | 2,37 | 4,29 | 7,6 | 71,5 | 19,38 | 17,09 | 78,2 | 1,18 | 0,08 | 0,8 | 1,99 |   **Технология приготовления**  Сельдь разделывают на филе ( мякоть ) и нарезают наискось тонкими кусочками. Готовый картофельный салат укладывают горкой, сверху кладут кусочки сельди.  **Органолептические показатели качества:**  *Внешний вид:* картофельный салат уложен горкой, заправлен растительным маслом, сверху уложены кусочки филе сельди.  *Консистенция:* картофеля варено – мягкая, сырых овощей – упругая, хрустящая, сельди – нежная.  *Цвет:* свойственный продуктам, входящим в состав салата.  *Вкус:* умеренно соленый, свойственный овощам и сельди.  *Запах:* приятный, свойственный входящим в состав продуктам. | | |