|  |
| --- |
| УтверждаюДиректор МБОУ СОШ с.Константиновка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Сульдина**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат картофельный с сельдьюНомер рецептуры: 36Наименование 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. |