



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

### Технологическая карта № 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Свекла отварная с растительным маслом»

Номер рецептуры: 55

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутьельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	75	57	75	57
Растительное масло	3	3	3	3
<b>ВЫХОД:</b>		60		60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Ca	Р	Mg	Fe
1,14	4,87	6,69	75,12	0,02	76	-	28,92	32,78	16,72	1,06

Технология приготовления: Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под холодной проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Овощи хранят без воды. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности.

Неочищенную (промытую) свеклу отваривают до готовности, очищают от кожицы и измельчают. Свеклу соединяют с растительным маслом и добавляют соль, протушивают свеклу в течении 5-10 минут и охлаждают.

Температура подачи: +15.....+20°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус продуктов, входящих в блюдо.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.