ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

# Технологічна карта № 1.36

**Салат зі буряка з ароматною олією**

**Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування сировини** | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Буряк столовий свіжий до 01.01. | 1213 | 970,0 | 60,6 | 48,5 | 90,9 | 72,8 | 121,3 | 97,0 |
| Буряк столовий свіжий з 01.01. | 1293 | 970,0 | 64,7 | 48,5 | 97,0 | 72,8 | 129,3 | 97,0 |
| 2 | Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10) | 30 | 30 | 1,5 | 1,5 | 2,3 | 2,3 | 3 | 3 |
| 3 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| 4 | Сік лимона | 3 | 3 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| 5 | Орегано сушений | 2 | 2 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 100 | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

# Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

## Технологія приготування страви

Піготовлений буряк відварюють або запікають до готовності, очищають та нарізають соломкою. Додають сіль, орегано, лимонний сік. При відпусканні заправляють олією ароматною.

## Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °C ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °C; Термін придатності 1 година.

## Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, по колу посипають свіжим кропом або петрушкою.

## Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, буряк подрібнений, пермішаний з олією

Смак та запах - приємні, притаманні свіжому буряку, лимону та ароматній олії

Колір - бордовий

Конситенція - пружна, притаманна свіжому буряку

# ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 50 | 0,8 | 1,6 | 4,6 | 34,6 |
| 75 | 1,2 | 2,4 | 6,9 | 51,9 |
| 100 | 1,55 | 3,19 | 9,23 | 69,25 |