ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

# Технологічна карта № 1.38

**Салат з буряком, курагою та горіхами з йогуртом**

**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. | 856 | 685 | 43 | 34 | 64 | 51 | 86 | 69 |
| Буряк столовий свіжий з 01.01. | 913 | 685 | 46 | 34 | 69 | 51 | 91 | 69 |
| 2 | Йогурт (МП, Л) | 100 | 100 | 5 | 5 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| 3 | Курага | 50 | 50 | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| 4 | Ядра горіхів волоських (ГХ) | 150 | 150 | 8 | 8 | 11 | 11 | 15 | 15 |
| 5 | Цукор білий | 30 | 30 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 100 | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (ГХ) горіхи;

# 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

Буряк миють, відварюють до готовності, охолоджують, очищають, нарізають соломкою. Курагу попередньо замочують в гарячій воді

(20-30 хвилин), нарізають соломкою. Ядра горіхів волоських підсмажують, подрібнюють. Буряк і курагу змішують, додають цукор. При відпусканні салат викладають горкою, поливають йогуртом та посипають подрібненими горіхами.

## 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, поливають йогуртом, посипають ядрами горіхів волоських.

## Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, буряк та курага нашинковані, зверху салат политий йогуртом та посипаний подрібненими ядрами горіха волоського.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м’яка, соковита.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 50 | 2,2 | 5,0 | 8,0 | 86,1 |
| 75 | 3,3 | 7,4 | 12,0 | 129,2 |
| 100 | 4,45 | 9,91 | 15,96 | 172,30 |