

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ 0

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с яблоками и курагой/морковь/яблоко/курага/сахар/масло

Номер рецептуры: 64

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов шеф-повара 2004г.

Наименование сырья			
Расход сырья и полуфабрикатов		1 порция	
Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	98,6	74	98,6
Яблоки	14,3	10	14,3
Курага	56	100	56
Сахар	18	1,2	18
Масло растительное	6	6	0,6
Выход:	-	100	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	Ca (мг):
Жиры (г):	Mg (мг):
Углеводы (г):	Fe (мг):
Энергетическая ценность (ккал):	C (мг):

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиком. Курагу проваривают и нарезают кусочками. Морковь соединяют с яблоками и курагой, добавляют сахар и заправляют раст. маслом. **не варят**

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоки- ломтиком. Салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус и запах: свойственный моркови, яблокам, кураге.

Реализация в мес. 12. 2/3 мин. разогреть



Семенов Игорь Александрович